

.. النورنة والجائوه ..

(طرق عملها وتزينها وجميع مستلزماتها)
:





.. الكيك الإسفنجي بالزبدة ..

(هذه الكيك مخصص لعمل التورتة)

المقادير:

٢ كوب دقيق ابيض

٢ م / ص باكينج بودر

١ كوب سكر بودرة

٦ حبات بيض كبيرة

١ م / ص فانيليا بودرة

١ كوب زبدة مارجرين (ضروري نوع المارجرين)

الطريقة:

ينخل الدقيق و الباكينج بودر ويوضع جانبا في وعاء عميق يخفق البيض علي سرعة عالية ويضاف إليه السكر تدريجيا ويستمر في الخفقان حتى يتضاعف حجم البيض ويصبح لونه اصفر باهت ويضاف إليه الفانيليا ثم يضاف الزبدة مع الاستمرار في الخفق ثم يضاف إليه خليط الدقيق تدريجيا ويفضل الخلط في هذه المرحلة باستخدام ملعقة خشبية مع التقليب برفق عند إضافة الدقيق إلي أن ينتهي الدقيق يسخن الفرن علي حرارة ١٦٠ درجة وتخبز لمدة ٢٠ الي ٣٠ دقيقة وتأكدي من نضجها بإدخال سكين في مركزها ويخرج نظيف تكون قد نضجت وتترك تبرد على شبك مدة ساعة كاملة ثم تستخدم





.. نورنه الشوكولاتة الفنية ..



المقادير :

٣/٤ كوب دقيق + ٣/٤ كوب كاكاو بودره طبيعي (ماركة هرشي)

١/٢ ملعقة صغيرة ملح + ١ ١/٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر + ١/٢ ملعقة صغيرة باكينج صودا

٢ كوب سكر ناعم + ١ ملعقة صغيرة نكهه (فانيليا او نسكافيه)

٢ حبه بيضه كبيره + ١/٢ كوب زيت + ١ كوب حليب سائل كامل الدسم

١ كوب ماء مغلي

جاناش الشوكولاتة الثقيل :

١ كوب كريمة خفق + ٣/٤ كوب سكر ناعم + ١ اصبع زبد

١ ملعقة صغيرة فانيليا + ٣٠٠ جرام شوكولاتة خام (٥٥ % - ٦٠ %) كاكاو

او

١ كوب كريمة خفق + ١ ١/٤ كوب سكر ناعم + ١ اصبع زبد

١ ملعقة صغيرة فانيليا + ١٤٠ جرام شوكولاتة غير محلى (٩٩ % كاكاو)

الطريقة :

اولا نجهز ٣ صواني مقاس ٩ انش ونبطنها بالزبدة الطرية ثم بورق الزبدة والاطراف تغطى بالدقيق .. ثانيا نبدأ نعمل الجاناش لأنه يحتاج وقت علشان يبرد .. نأخذ الكريمة والسكر ونحطها في مقلاه ثقيلة على نار متوسطة .. نأخذ الشوكولاتة ونفرمها بالسكين .. بعد ان تغلي الكريمة نبدأ بإضافة الزبدة والشوكولاتة ونخفض النار عليها ونحركها ببطء حتى تذوب تماما وتكون متجانسه حوالى ٥ دقائق .. نطفي و تصب في طاسه واخيرا نضيف لها الفانيليا ونقلب ... ندخلها الثلاجة مع التقليب من حين لآخر (كل عشرين دقيقه تقريبا) حتى تبرد وتثقل اشوي ...



نابع .. نابع .. نابع

لعمل الكيك :

اولا نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجه ... ننخل (الدقيق / الكاكاو / الباكينج بودر) نضيف

لهم السكر والملح ونقلب ...

بخلط الكيك ... نخلط (البيض / الزيت / الحليب) على سرعه منخفضه مدته دقيقه ... نضيف خليط الدقيق ونخلط

حتى يندمج فقط ... نزيد السرعه الى متوسطه ونخلط مدته دقيقتين ...

نخفض السرعه ونضيف الماء الساخن والفانيليا (واذا كنا مستخدمين النسكافيه نذوبه في الماء الساخن قبل الإضافة

(ونقلب حتى يندمج فقط ..

نوزع الخليط في الصواني بالتساوي (يفضل استخدام كاس القياس افضل لتوزيع) ... ندخلها الفرن المسخن مسبقا

.. تترك حوالى ٣٠ - ٣٥ دقيقه ...

نطلعها من الفرن ونتركها تبرد حوالى ١/٢ ساعه خارج الفرن بدون ما نشيلها من الصواني ... وبعدها نطلعها من

الصواني ونغلفها بسولوفان من جميع الجهات وتوضع في مكان بارد

(هذى الخطوة نعملها اذا كنا بنسويها قبل بيوم مثلا) ...

بالنسبة للجانش // بعد ما يبرد ويبدأ يثقل نخفقه بالخفاقة الكهربائية علشان يصبح قوامه اخف وانعم (حتى يصير

قوامه مثل المايونيز تقريبا) ..

الخطوات النهائية :

المستلزمات // الكيك + كريمة الجانش المخفوق + ١/٣ كوب شيره بارده ...

نأخذ شريحه الكيك ونشيل ورق الزبدة ونضعها بالمقلوب وجهها للأسفل .. نرشها بالشيره ..

نأخذ ٣/٤ كوب من الكريمة ونضعه على الوجه ونساويه .. نضع الكيك الثانيه ونفس الحكاية نشيل ورق الزبدة

ونحطها على وجهها وقاعها للأعلى .. نرشها بالشيره .. نضع ٣/٤ كوب كريمة ونساوي السطح ونضع الكيكة الأخيرة

ونرش اشوي شيره ونضع باقي الكريمة ونغطيها من الجوانب والاعلى ... ونزخرفها اما على شكل تموجات البحر او

على شكل مروحة كبيره ... ندخلها الثلاجة وتترك تبرد اقل شيء ساعتين .. ثم تقدم ... عند التقطيع نستخدم سكين

حاده تغمس في ماء ساخن وتمسح وتقطع وكل ما تبرد السكين نرجع نسخنها بالماء الساخن (علشان نحصل على

قطع مرتبه ونظيفه اكثر) ..





.. كيكه المخمل الاحمر .. (Red Velvet)



المقادير :

٢ حبه بيضه كبيره + ١ كوب لبن (في حراره الغرفة)

١ ١/٣ كوب زيت دوار الشمس

٢ - ٤ ملاعق طعام ملون طعام احمر سائل (فوستر كلاركس)

١ ملعقة طعام خل تفاح (او خل ابيض)

١ ملعقة طعام فانيليا بودره

٢ كوب سكر (ناعم الحبيبات او سكر كاستر)

١ ١/٢ كوب دقيق ابيض

١ ملعقة طعام كاكاو بودره طبيعي (هرشي)

١ ملعقة صغيره باكينج صودا + ١/٢ ملعقة صغيره ملح

فروستينج الجبن :

٢٠٠ جرام جبنة فيلاديلفيا (تعادل ١ علبه صغيره)

٢٠٠ جرام زبد بارد (تعادل اصبعين)

٣ - ٤ اكواب سكر بودره جاهز (منخول)

١/٢ ملعقة طعام فانيليا بودره



تابع ... تابع ... تابع



الطريقة :

نجهز صينيتين مقاس ٩ انش نبطنها بالزبدة والدقيق .. نسخن الفرن على حراره ١٨٠ ..
ننخل (الدقيق / الكاكاو / الباكينج صودا) ونضيف لهم الملح ونقلبهم بخفاقه يدويه حتى تندمج ..
نأخذ وعاء زجاجي او ستيل (عشان ما يتلون من الصبغة) نخط فيه البيض ونخفقه قليلا .. نضيف (اللبن /
الخل / الزيت / ملون الطعام) نخفقا بخلاط سلك يدوي مده دقيقه ...
نضيف السكر والفانيلا ونخفق كمان دقيقه .. نضيف خليط الدقيق ونقلب حتى تندمج مضبوط ..
نقسم الخليط بين الصينيتين بالتساوي .. نضرب بالصينية على الرف عدة مرات (ضروري) .. تدخل الفرن المسخن
مسبقا مده ٣٠ دقيقه .. نطلعها من الفرن ونتركها تبرد ١٠ دقائق ... ثم تغلف بالسولوفان وتترك لتبرد جيدا ..

نعمل فروستينج الجبن :

نأخذ الزبدة الباردة ونقطعها الى قطع لكي تلين اشوي ... نفتح علبة الجبن ونرش وجهها بالفانيلا ونتركها حتى
تلين الزبدة (بس مو لدرجه الذوبان وتكون طريه مره) نخفقا بالخلاط الكهربائي حتى تنفش حوالى ٣ دقائق ..
نضيف الجبن والفانيلا اللي عليه على الزبدة ونخفق كمان ٥ دقائق .. حتى تصبح منفوشه وناعمه ... نضيف
السكر البودرة ونخفق ببطء حتى يندمج السكر وتصبح ناعمه ونطفي الخلاط .. وندخلها الثلاجة تبرد ...
خطوات التطبيق / نأخذ الطبقة الاولى من الكيك ... نفرد طبقه من الفروستينج (ممكن نضيف اللحين فراولة
طازجة او توت طازج مقطعه مكعبات لان طعمها يمشي جدا مع هالكيك) نضع الطبقة الثانية من الكيك .. ونغطيها
بالفروستينج من جميع الجهات ... وتزين بالطريقة المرغوبة ... تبرد في الثلاجة اقل شيء ساعتين قبل التقديم ...





..تورته البوستن كريم باي..

(Boston cream pie cake)



الكيك :

١ ١/٢ كوب دقيق ابيض + ١/٢ ملعقة صغيرة ملح

١ ١/٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر

٣/٤ اصبع زبدة + ٣/٤ كوب حليب سائل

٣ حبات بيض كبيره + ١ كوب سكر ناعم

١ ملعقة طعام فانيليا

الحشوة :

باستري كريم (كاسترد) مستبدل منه ١ كوب حليب بـ ١ كوب كريمه خفق ... ممكن نستخدم نصف الكميه او الكميه كامله (حسب الرغبة في سمك الحشوة) ...

جاناش الشوكولاتة :

١ كوب شوكولاتة مقطع قطع صغيره (semi-sweet)

٢/٣ كوب كريمه خفق + ٢ ملعقة طعام شراب ذره خفيف (اختياري)

او

٨ حبات شوكولاتة جلاكسي ساده + ١ عليه قشطه طازجة (100 جرام)

٢ ملعقة طعام شراب الذرة خفيف (اختياري)

او

١ كوب شوكولاتة بيضاء (لندت) + ١/٤ كوب كريمه خفق (الزيادة عند الحاجه)

٢ ملعقة طعام شراب الذرة خفيف (اختياري)

تابع ... تابع ... تابع



الطريقة :

سخني الفرن على حراره ١٨٠ درجه ... ندهن صينيّه صغيره بالزبدّه قطرها ٩ الى ١٠ انش ... انخلي (الطحين والباكينج باودر والملح) مع بعض وخليهم على جنب ...

نخلط (البيض والسكر) على سرعه عاليه ... تقريباً ٥ دقائق .. لين ما ينفش البيض مضبوط .. وفي هالثناء نضع (الزبدّه والحليب) على نار هادئه حتى تذوب الزبدّه وتغلي ثم نطفي عليها ..

تقللين سرعه الخلط وتضيفين الطحين بالتدريج ... بعد ما تخلصين من الطحين ... تأكدي من إن الحليب والزبدّه وصلوا لدرجه الغليان وبعدين ضيفي خليط الحليب والزبدّه علي خليط الطحين شوي شوي ...

(تذكري لين تخلطين من إن سرعه الخلط تكون منخفضه عشان ما يجي عليك الحليب الساخن) (بس لا تبالغين في الخلط يعني يادوب ينخلط عدل) ... آخر شيء تضيفين (الفانيليا) اخلاطيه شوي ...

صبي خليط الكيك في الصينيه ... وتخزينه في الفرن المسخن مسبقا ... نتركه ١٠ دقائق على نفس الحراره ثم نخفض الحراره لحد ١٦٠ درجه ... ونتركه لحد ما تشوفيه صار بني فاتح او لين غرستي فيه عود اسنان وطلع نظيف ... تطلعينه من الفرن وتخليه في الصينيه يبرد عشر دقائق ...

وبعدين تشيلينه وتحطينه على الشبك لين ما يبرد ... طبعاً اثناء ما تكون الكيكه بالفرن نعمل الحشوه بنفس الطريقه المعتاده (بس هالمره ما نبردها في الثلاجه) ... تترك خارج الثلاجه وتستخدم على طول ...

نقسم الكيكه من النص ونصب فيها الكاسترد حسب الكميه المرغوبه ...

نسكّر عليها بالطبقه الثانيه من الكيك (واخيرا نعمل الجاناش) باننا نضع الكريمه المخفوقه وشراب الذرة على النار حتى تقارب على الغليان ونصبها على قطع الشوكولاته وتترك ٢ دقيقه ثم نقلبها حتى تتجانس وتترك قليلاً مع التقليب من وقت لآخر حتى تبرد تماماً وتثقل اشوي ... نصبها على الكيكه وتترك حوالي ساعه ثم تقدم ...

اما في حال (استخدمنا شوكولاته الجلاكسي) ... نضع الجلاكسي في حمام مائي حتى تذوب ثم نضيف لها القشطه وشراب الذرة وتقلب حتى تتجانس مضبوط ... ثم نشيلها من الحمام المائي وتترك حتى تبرد اشوي ثم نصب على الكيكه ونخليها ساعه ثم تقدم ...



.. الكاسترد ..

(الباستري كريم أو كريم باتسيير)



الكاسترد من الكريمات الأساسية المستخدمة في أنواع كثيرة من الحلويات إما حشوه أو لتغطيت الكيك إذا خلطت مع مقادير ثانيه ومن استخداماتها //

حشوه لدونات الألمانية ... حشوه للجاتوه والكب كيك ... حشوه للباغ باستري ... حشوه لتارت الفواكه ... حشوه للاكلير الخ

(تستخدم المكايل المعيارية لأفضل النتائج)

المقادير:

٤ حبات صفار بيض كبير

١/٢ كاس سكر ناعم

٥ ملاعق طعام نشاء الذرة

٢ ١/٢ كوب حليب طازج أو (لنعم كريمي يمكن استبدال نصف الكمية أو

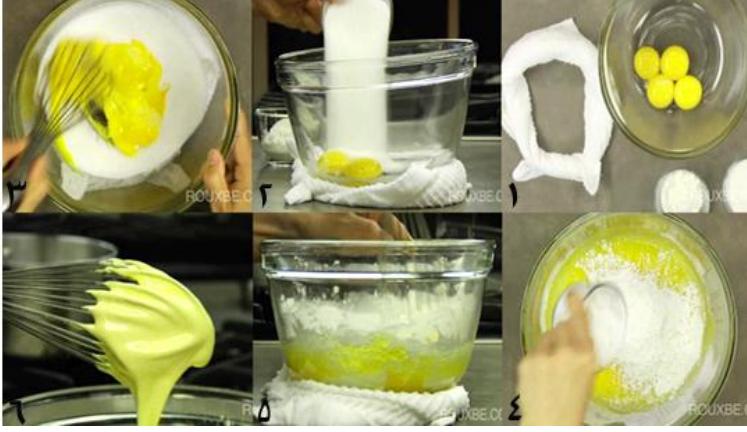
الكمية كاملة ب كريمه خفق)

رشه خفيفة ملح + ٢ - ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة:

أولا لابد من تحضير الكاسترد من قبل وقت الاستخدام بأربع ساعات على الأقل لان الكاسترد لابد أن يأخذ وقته في التبريد ليعطي النتيجة المطلوبة ...

تابع ... تابع ... تابع



اولا نأخذ صفار البيض ونضع عليه السكر ونخلطه
بخفاقه يدويه حتى يمتزج ثم نضيف عليه النشاء ونخفق
بسرعه وباستمرار مدته دقيقتين ...
بحيث يصبح المزيج افتح واثقل قليلا ..



نسخن الحليب على النار ونضع عليه الملح ونتركه على
النار لحد ما يبدئ يغلي ونصب على خليط البيض قليلا من
الحليب الساخن ونحرك بسرعه وباستمرار حتى يمتزج ثم نضع
كميه الحليب الباقية ونخلط جيدا ونرجع نصبها في نفس قدر
الحليب وعلى النار ونحركها باستمرار حتى تثقل وتصبح ناعمه



بعد ان نضجت تصب في طاسه موجوده في حمام مائي بارد
ليسرع في تبريد الكسترد وفي هذه اللحظه نضع الفانيلا ونقلب
باستمرار حتى تبرد قليلا وتغطي بسولوفان ونحاول ان نلزقه على
سطح الكسترد مباشرة ليمنع تكون قشره وندخله الثلاجه
ونتركه يبرد من ٢ ساعه الى ٤ ساعات



بعد ان تبرد جيدا نطلعها من الثلاجه ونشيل السولوفان ونلاحظ
ان الكسترد جمد واصبح مثل الجلى جامد ونبدأ
نخفقه بالخفاقه اليدويه ونستمر في الخفق حتى تتحول الى
كسترد كريمي وناعم وفي نفس الوقت متماسك ...
ويكفنا يكون جاهز للاستخدام



.. كاسترد الليمون .. موس الليمون ..



المقادير :

٣ حبات بيض كبيره + ٣ صفار بيض كبير

١/٢ كوب سكر ناعم

١/٢ كوب عصير ليمون ... تقريبا (٣-٤) حبه ليمون كبيره

بشر ناعم لـ قشور (٣-٤) حبات ليمون كبيره (الجزء الاصفر)

١ اصبع زبد (مقطه مكعبات)

الطريقة :

نأخذ كل المقادير (باستثناء الزبدة) وتوضع في طاسه ونخفقها بخفاق يدوي وتوضع في حمام مائي ونستمر في

تقليبها بالخفاقة اليدوية حتى تجمد وتصبح ثخينه حوالي ٧-١٠ دقائق ..

نشيلها من على الحمام المائي ونبداء بإضافه مكعبات الزبدة ونقلب حتى تذوب وتندمج ... نضعها في مصفاة ونصفها وبعدھا تكون جاهزة وممكن التمتع بها دافئة وتقدم مثل الصورة الاولى او تغطيه سطحها ببلاستيك وتدخل الثلاجة لتبرد تماما وتستخدم بارده .. يمكنك تخزينه في الثلاجة لمدة تصل إلى ٥ أيام أو التجميد لمدة تصل الى شهر .

لتذويب ... السماح للذوبان الحاوية في الثلاجة طوال الليل ...

ملاحظه // يمكن تخفيفها لتصبح هشة اكثر بعملها (موس) وذلك بخفق (١ كوب كريمه خفق بارده + ١/٤ كوب

سكر بودره) حتى تكون قمر ناعم ثم نأخذ كاسترد الليمون المبردة (الكمية كامله) ونضع عليها نصف

كميه الكريمه المخفوقه ونقلب بخفه حتى تندمج ثم نأخذ الكريمه المتبقية ونقلبها بخفه

حتى تصبح كريميه وناعمه وتستخدم لأي غرض مراد ... (تحفظ دائما مبرده) ...



الجاناش

.. Chocolate Ganache ..



الجاناش // هو الشكولاتة بأجمل صورها وواحد من أكثر الأشياء مرونة في المطبخ. الجاناش هو مصطلح فرنسي لخليط الشكولاته و الكريمه. منشأ الجاناش فيه خلاف كبير ناس يقولون إنه اختراع فرنسي وناس يقولون سويسري بس محد يعرف بالضبط إلى الآن . الجاناش سهل وسريع تحضيره ومكوناته متوفره في كل مكان . أي واحد يحب الحلويات راح يفهمه عطلول كيف هذا المكون ممكن يساعده في المطبخ إذا عرف كيف يسويه حسب ما يبغى

الجاناش ببساطه شديده هو خليط كريمي ،ناعمر من قشطه الخفق و الشكولاته . بعبارة أدق الجاناش هو مستحلب دهن ومويه (الدهن من القشطه ومن زبدة الكاكاو و المويه من القشطه) . مستحلب يعني خليط متجانس من مادتين ما يذوبون في بعض في موضوع الشكولاته **هنا** بشكل طبيعي زي المويه و الزيت مثلا . اللي يسوي الإستحلاب هنا هو مادة الـليستين اللي تكلمت عنها و الموجوده في الشكولاته وبكميات بسيطه في القشطه بعد . شكولاته وقشطه خفق هي كل اللي راح نحتاجه عشان نسوي جاناش .

استخدامات الجاناش

الجاناش أنواع وكل نوع له فائده و إستخدام غير الثاني . بتغيير حرارة الخليط و نسبة المواد لبعض نغير الجاناش حسب رغبتنا .
الجاناش ممكن يكون
لكيك مثلا أو ماكرون أو سويسرول أو حتى كانولي أو إكلير أو ملفيه . جربوا تسوون كيك شكولاته عادي : filling حشوة . حتى لو من عليه و أحشوا الكيك بجاناش وشوفوا كيف يتحول لشي مميز و رهيب
الجاناش ممكن يتسوى منه تغطيات للكيك أو الكب كيك . الشي الحلو فيها هو إنها تتحمل الحرارة : frosting تغطيه ومايحتاج تتخزن في الثلاجه و التغطيه لحالتها تعيش وقت طويل . سواء كانت التغطيه المرغوبه مخفوقه وخفيفه أو ثقيله شوي . كلها ممكنه بالجاناش
الجليز هو عبارة عن طبقة (لامعة في الغالب) فوق الحلويات أو الأكل عموما . التغطيه تكون في الغالب ثقيله : glaze طلاء بينما الجليز يكون طبقه خفيفه ولامعه . الجاناش ممكن يستخدم كجليز للكيكات أو الإسكريمات أو الموس . الجليز حق

الجاناش ممتاز كونه لذيذ و الحلو فيه إنه يحفظ رطوبة الكيك غير إنه يعطي شكل احترافي للكيكات مهما كانت بسيطة



مثال لإستخدام الجاناش كطلاء

الترفل في الأساس هو إسم الفقع بالإنجليزي ومن الفقع جت فكرة حلّى الترفل اللي يشبه الفقع وهو طالع من : truffle ترفل الأرض . الترفل عبارة عن كور جاناش مغطيه بطبقة شكولاته ذائبة و بودرة كاكاو عشان تصير تشبه الفقع الأصلي . راح . أعطى الترفل إن شاء الله بعدين .



ترفل مصنوع من جاناش

الجاناش ممكن يتشكل بأشكال ويتزين فيه الكيكات أو الصحون . الصب يكون إما إنه ينحط : decoration زينة أو ديكور . في قوالب إلين يجمد أو مثلاً بإستخدام كيس حلويات و راس

صوص : الجاناش أسهل صوص شكولاته ، جربوا تسوون صوص شكولاته بجاناش مصنوع بشكولاته ممتازة وبتفهمون وش أقصد .
للي سألوني عن نافورة الشكولاته أو فوندو الشكولاته الجاناش بعد ممتاز هنا

المكونات و الأنواع

المكونات الأساسية للجاناش هي الشكولاته و الكريمة (قشطمة الخفق) بس فيه إضافات ثانيه بعد ممكن تنحط مع الجاناش

أي نوع شكولاته . **هنا** أهم مكون في الجاناش وماله أي بديل هنا . اللي ما قرأ الموضوع حق الشكولاته يشوفه : **الشكولاته ***
(إلا البودرة) ممكن يستخدم عشان يتسوى منه جاناش . يعني الشكولاته الغامقة أو اللي بالحليب أو المره أو البيضاء كلها تنفع .
النوع اللي بتكلم عنه و الوصفه اللي بعطيها كلها راح تكون بالشكولاته الغامقة

الشي المهم اللي لازم تعرفونه هنا هو إن جودة الشكولاته هي المحدد لجودة الجاناش . مافيه أي قناع ممكن نتخفى وراءه هنا ، لو الشكولاته ما تعجبنا لو أكلناها لحالها لا نسوي منها جاناش مراح يكون لذيذ لو نسوي اللي نسويه . لو الشكولاته موب ناعمه الجاناش راح يكون خشن لو الشكولاته حامضه أو مره أكثر من اللازم الجاناش راح يكون كذا بعد . عشان كذا هذي وحده **موضوع الشكولاته** من الحالات اللي أستخدموا فيها أحسن شكولاته ممكنة . اللي ما يعرف وشلون يختار أحسن شكولاته يقرأ

بعد زي الشكولاته الجوده مهمه هنا . لو الكريمة طعمها جيد الجاناش : (whipping cream الكريمة) (قشطمة الخفق) *
بيكون أطعم و لذ . أفضل كريمة هي النوعية اللي تكون قصيرة الأجل . أبعدوا عن الكريمة النباتيه هنا !! . اللي بيبي يعرف
الدهن اللي في الكريمة يعطي الجاناش نعومة وإضافيه ولمعة و بروتين الحليب . **هنا** أكثر عن الأنواع حقت الكريمة يقرأ
... يساعد إنه يمسك الخليط مع بعض . الدريم ويب موب كريمة ! الدريم ويب مركب صناعي ما ينفع هنا

الزبدة مكون إختياري . الزبدة تعطي لمعة حلوه للجاناش وبتعطي طعم زبدة لذيذ وبتخلي الجاناش أنعم . الزبدة : **الزبدة ***
المستخدمه (وكل الإضافات عموما) لازم تكون على حرارة الغرفة عشان تذوب بسهولة

بعد مكون إختياري . شراب الذرة يعطي حلاوة (في حال أحتاج الجاناش) بدون أي نكهة خاصة : corn syrup شراب الذرة *
فيه ، الحلو فيه هو إنه سايل يعني ما يحتاج إنه يذوب وسهل ينخلط مع الخليط . أغلب الوصفات اللي تستخدم شراب الذرة تستخدمه
لأنه يعطي لمعة قويه للجاناش . شراب الذرة بعد بيحفظ الجاناش ولو بشكل بسيط وبيخلية لين أكثر حتى في الثلاجه .
الكمية المستخدمه تكون بشكل جدا بسيط في الغالب بس عشان تعطي اللمعة المطلوبه

السكر بأشكاله سواء سايل أو جامد مثل الجلوكوز أو العسل أو الميبل سيرب هذي كلها ممكن تستخدم : **إضافات ثانيه ***
كتخلية للجاناش . الدهون مثل الزيت بعد ممكن تستخدم ولو إن الزبدة هي المستخدمه في الغالب . إضافات ثانيه ممكن
تكون عشان تغيير النكهة مثل خلاصات الفانيلا أو اللوز أو البندق أو البرتقال أو النعناع أو أي نكهة ثانيه عموما ممكن
تستخدم . البهارات و الأعشاب ممكن تستخدم ، بهارات مثل الزنجبيل أو القرفة أو غيره و أعشاب مثل اللافندر و النعناع مثلا .
المرببات و عصيرات الفواكه مثل مربى التوت مثلا أو البرتقال ممكن تستخدم بعد . المكسرات بعد ممكن تستخدم في
الجاناش عشان تعطي طعم مكسرات لها أو حتى ممكن تكون على شكل قطع داخل الجاناش . محسنات النكهات مثل الملح
ممكن إضافاتها . أهم شي في الإضافات هذي كلها هو إنها تكون على حرارة الغرفة

: أنواع الجاناش

فيه شيين أساسيات نتحكم فيها بنوعيه الجاناش وإستخدامه : نسبة المواد لبعض و حرارة الخليط . كل مازادت نسبة
الشكولاته للكريمة نتج عندنا جاناش ناشف أكثر وكل ما قلت كل ما صار عندنا جاناش لين وكريمي أكثر . الجاناش وهو
. حار بيكون سايل وسهل ينصب وكل ما يبرد يبيدأ يجمد أكثر وأكثر

الجاناش الثقيل : نستخدم هنا ٣ أجزاء شكولاته غامقة (بالوزن) لكل جزأ كريمة (بعد بالوزن) . يعني لو أستخدمنا ١٠٠ *
جم كريمة نحط ٣٠٠ جرام شكولاته . هذا الجاناش هو المستخدم إذا جينا نسوي جليز أو طلاء

الجاناش الوسط : نستخدم هنا جزئين شكولاته غامقة (بالوزن) لكل جزأ كريمته (بعد بالوزن) . يعني لو أستخدمنا ١٠٠ *
جم كريمته نستخدم ٢٠٠ جم شكولاته . هذا الجاناش ممتاز كحشوة ثقيلة لترفل مثلاً أو كيك أو ماكرون أو تارت مثلاً

الجاناش الخفيف : هنا نستخدم جزأ شكولاته غامقة (بالوزن) لكل جزأ كريمته (بعد بالوزن) . هذا الجاناش بيعطينا *
حشوة خفيفة ممتازة لشي زي الإكلير أو الماكرون مثلاً . هذا الجاناش بعد بيعطينا تغطيه ممتازة للكيك أو أستخدموه وهو حار
كصوص شكولاته لذيذ أو نافورة شكولاته أو فوندو . خلوه يبرد شوي و تقدرتون تسوون فيه ديكورات للكيك وغيره بإستخدام
. قوالب أو كيس حلويات وراس

الجاناش المخفوق : مافيه شي جديد هذا جاناش خفيف بس متروك على حرارة الغرفة إلين يبرد تماماً بعددين ينخفق بخلاط *
يدوي أو خفاقة يدويه عاديه عشان ينفش شوي . هذا بعد ممكن يستخدم كتغطيه أو حشوة خصوصاً للكيكات الخفيفة مثل
. السويسرول مثلاً

أنواع الجاناش هذي عبارة عن خطوط عامة بس . مثلاً مين قال إني ما أقدر أسوي حشوة بإستخدام ١٠٠ جم كريمته و ١٥٠ جم
شكولاته ؟

شي ثاني لاحظوا إني قلت في كل الحالات هذي شكولاته غامقة ! . هذي النسب للشكولاته الغامقة بس لو أستخدمتوا هذي
النسب لشكولاته بيضاء أو شكولاته بالحليب النتيجة مراح تكون نفس الشي . مثلاً لو كنتوا تبون جاناش وسط وحطيتوا
جزئين شكولاته بيضاء مع جزأ كريمته الناتج هنا جاناش خفيف موب وسط ! هذي يمكن تسبب مشاكل . عشان كذا في
حالت الشكولاته البيضاء و الشكولاته بالحليب دايماً زيدوا كمية الشكولاته للكريمة . مثلاً بدال ٣ أجزاء شكولاته غامقة
.... لجزأ كريمته عشان جاناش ثقيل أستخدموا ٥ أجزاء شكولاته بيضاء و ٤ أجزاء شكولته بالحليب .. وزي كذا

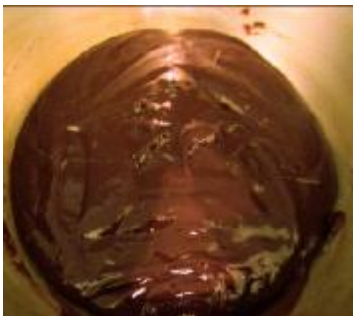
الطريقة //

. مهما كان نوع الجاناش المستخدم أو الإضافات اللي معه كلهم سووا نفس الطريقة بالضبط

١. نقطع الشكولاته قطع صغيرة . مهم إن الشكولاته ما تكون قطع كبار عشان ما تتعبنا بعددين في الذوبان . أفضل طريقة
لتقطيع الشكولاته هو إستخدام سكين خبز ولوح تقطيع كبير . نخط القطع في صحن قزاز أو ستانلس (بعدوا عن الألمنيوم
) . يعطي طعم ولون للأكل

٢. نسخن الكريمته في قدر صغير مع التحلية المستخدمة سواء كانت سكر أو شراب ذرة أو غيره (طبعا لو كنا نستخدم موب
. شرط) إلين توصل غليه قويه بعددين نطفي النار

. نصب الكريمته على الجاناش ونخليها دقيقتين بعددين نضيف الزبد (لو كنا بنستخدم) و نبدأ نحرك الخليط بملعقة شوي ٣
ممكن نستخدم خفاقة بيض للخلط أهم شي . ! شوي إلين ما يتحول لخليط متجانس بدون أي قطع لا تخلطون أكثر من اللازم
. عند هذي النقطة نضيف النكهات الثانيه لو كنا بنستخدم . أنتبهوا تخلطون بقوة و تدخلون هواء للخليط



الشكولاته مكون يمشي مع نكهات كثير وعشان كذا حلو إننا نقدر نسوي جانايش بنكهات مختلف عشان يمشي مع النكهات .
اللي إحنا نقدم الجانايش معها

طريقة تطعيم الجانايش بنكهة معينة تكون بإحدى طريقتين :

- ١ - إما إننا نضيفه بشكل مباشر للخليط . خلاصات النكهة (الفانيلا ، اللوز ، البندق ، البرتقال ، النعناع ... إلخ) ، البهارات ، المربيبات والعصيرات هذي أمثله لهذي المواد . هنا لازم تكون على حرار الغرفة عشان ما يجمد الجانايش ويتكسر عليكم . نضيفه آخر شي ونحرك إلين يتمازج كل شي
 - ٢ - نطعم الكريمة بنكهة معينة ونسوي جانايش بهذي الكريمة المطعمة . نطعم الكريمة بإننا نخليها تغلي مع الشي المطلوب بعدين نطفي النار ونخليها تتطعم فترة (كل ما طالت أحسن) . الفانيلا الأعواد ، قشور الحمضيات (برتقال ، ليمون ... إلخ) ، الأعشاب (النعناع ، اللافندر كمثال) ، المكسرات بأنواعها (لوز ، جوز ، صنوبر ...) ، جوز الهند . بعد ما تتطعم الماده نصف الكريمة (لو حبيننا طبعاً إلا إذا نبينا بقطع) بعدين نرجع نسوي جانايش عادي زي اللي بدون نكهة
- كمية الإضافات هذي تعتمد على الطعم المطلوب منها . أفضل حل هو إننا نذوق ونشوف هل الطعم قوي بشكل كافي ولا نبغاه أقوى

المشاكل و الحلول :

- مع إن الجانايش سهل إلا إن المشاكل ممكنه
- ١ - **جانايش محبب** : إما إن الشكولاته نوعيتها سيئة أو خلط سريع أكثر من اللازم . الحل : صفوا الخليط بعدين أخلطوا شوي شوي و إذا ما ضبط ماله حل
 - ٢ - **جانايش جامد من التلاجه أو الجلوس لوقت طويل** : هذا شي طبيعي الحل هنا هو إنكم تحطون الصحن فوق صحن فيه مويه حاره شوي وتحركون شوي شوي عشان ما تدخلون هواء
 - ٣ - **جانايش فصل (يعني الدهن و الشكولاته مفصولين عن بعض)** : في الغالب السبب هو الإستعجال في الخلط . الدهن هنا مراح يكون يكون المستحلب وراح يكون طبقة على وجه الخليط . الحل تضيفون شوي كريمة باردة وتخلطون
 - ٤ - **جانايش ما يجمد** : في حالة كانت النسب مضبوطة يكون السبب في الغالب إن الكريمة ما وصلت غليه
 - ٥ - **قطع شكولاته ماذابت** : السبب في الغالب هو إن الشكولاته حجمها كبير . حطوا الخليط في حمام مائي إلين تذوب الشكولاته أو استخدموا خلاط مولينكس

الحفظ

الجانايش ينحفظ على حرارة الغرفة (شرط تكون الغرفة باردة) يومين تقريبا . حطوا طبقة نايلون على الوجه عشان ما يكون قشرة . الكيك اللي يتزين بالجانايش ممكن ينحط على حرارة الغرفة يومين بعد بدون أي ضرر (بشرط الكيكه تكون تنفع) . تتخزن برا التلاجه طبعاً

أطول من يومين حطوه في التلاجه إلى أسبوع تقريبا أو ثلاث شهور في الفريزر . طلعه من الفريزر وحطوه في حمام مائي وسخنوه . إلين يرجع سايل بس



... صوصات الفواكه (الكوليه) ...

(Fruit Coulis)

الكوليه //

هو ببساطة صوص فواكه متجانس القوام . ممكن يتسوى بأي فاكهة أو خلطة فواكه سواء كانت مجمده أو طازه.

استخداماته //

ما تخلص ، سواء صوص فوق إسكريم مثلا أو تشيز كيك أو حتى كيك عادي أو باوند كيك أو فرينش توست أو بان كيك أو كريب . ممكن بعد يستخدم كزينة للحلويات ، لو إنحط في علبة تنضغط كمية الأشكال و الكتابات . اللي ممكن تسوونها ما تخلص . باختصار شديد أي شيء تبون تدخلون عليه طعم فاكهة بيكون حلو معه ...

الطريقة //

الكوليه يتكون في الأساس من فاكهة وسكر بودرة بس . الإضافات الثانية طبعا ممكنه ، العسل أو الميبل سيرب مثلا ممكن يتبدل جزأ منها بالسكر

كمية السكر للفواكه هي المهمة هنا . استخدموا تقريبا نص وزن الفواكه سكر مطحون يعني لو عندنا مثلا ٢٠٠ جرام فراولة نستخدم ١٠٠ جرام عاقل سكر . بعض الفواكه راح تحتاج سكر أكثر في حال كانت حامضة شوي

مثال //

... صوص الفراولة ...



المقادير //

٢ كاس فراولة طازجة و ناضجه ومقطعه مربعات صغيره + ١ - ١ ١/٤ كاس سكر بودره

+ ١/٢ ملعقة طعام عصير ليمون

الطريقة // نضع جميع المقادير في قدر على النار (نار متوسطة) وتقلب حتى تغلي وبمجرد ان تغلي نتركها دقيقه واحده على النار مع التقليب وبعدها نطفي عليها ... بعدها نأخذ خلاط اليد تبع الشوربات ونحاول نخلط نصف الكميه والكميه الباقيه نتركها علشان يعطي اذة اكثر ... وممكن نطحنها كلها ونحصل على شراب ثقيل وناعم ... ونبردها في الثلاجة ونستخدم ...

طريقه الحفظ //

الكوليه ممكن ينحفظ في الثلاجة حوالي أسبوعين أو أكثر أو يتفرز ٦ شهور تقريبا . أهم شي تنتبهون له هو ان بعض الفواكه راح تجمد شوي في الثلاجة ، زيدوا عليها شوي مويه عشان ترجع زي ما كانت



..أنواع البتر كريم..

Butter Cream

American Buttercream : (البتر كريم الأساسي) (البتر كريم الأمريكي) *

أبسط وأسهل الأنواع . ببساطه شديده عباره عن زبد مخفوقه مع سكر مطحون بس هذا المهم الباقي كلها إضافات زي السوائل أو النكهات أو المثبتات . البتر كريم هذا ينحفظ على حراره الغرفه والكيك اللي يتزين فيه بعد ينحفظ على حراره الغرفه (بشرط طبعا ما يكون محشي الكيك بشي يخرب زي كسترد أو فواكه) . بتغيير نسبة السكر للزبد نقدر نسوي منه بتر كريم قاسي شوي عشان نسوي ديكور مثلا أو بتر كريم لين عشان يستخدم كتغطيه . عاديه أو حشوه .

المميزات : سهل ، متوفره مقاديره ، جدا عملي كونه ممكن يستخدم بأكثر من إستخدام ، ما يحتاج أي حفظ ، يعيش . ويتفرز بشكل ممتاز ويحفظ الأكل معه بعد بشكل جيد

المشاكل : حالي بزياده ، يكون قشره ناشفه باهته بعد فترة (لها حلول طبعا) ، إذا تبرد ممكن يتشقق ويخرب شكل الكيك كله ، مصنوع من سكر مطحون وهذا يخليه شوي محبب وله طعم نشا (كون السكر المطحون يخلطون معه شوي نشا) مهما كان السكر ناعم اللسان يقدر يحس بالفرق

Swiss Meringue Buttercream : بتر كريم المرانج السويسري *

إذا ما تعرفون وشو المرانج السويسري (مخلوط معه زبد دافيه بعد ما يبرد بس **هنا** عبارة عن مرانج سويسري (شوفوا طبعا النكهات وغيرها زي أي بتر كريم . هذا البتر كريم أقل حلاوه بكثير من الأمريكي وطعم الزبد باين فيه أكثر بعد . الحلو فيه إن المرانج يعطيه نقشه ويخليه أخف على اللسان وأنعم . هذا المرانج أثقل من البتر كريم الإيطالي وهذا يخليه مثالي للديكورات و الكتابة كونه يمكك شكله أحسن . هذا البتر كريم يستحمل الحراره و الرطوبه بشكل أفضل بكثير من الأمريكي و ممكن ينحفظ برا الثلاثه حوالي ٥ أيام (بشرط الكيك يكون . يسمح إنه يقعد برا الثلاثه) أو في الثلاثه تقريبا ٢ أسابيع أو أكثر وممكن بعد يتفرز بشكل حلو

المميزات : أسهل من الإيطالي وما يحتاج أي أجهزة خاصه ، مقاديره متوفره ، ممكن يستخدم بأكثر من إستخدام ، ينحفظ وقت طويل بدون ثلاجه ، طعمه ممتاز وخفيف وحلاه مضبوط ، يستحمل الحراره و الرطوبه أحسن من الأمريكي . وما يكون قشرة

المشاكل : أصعب شوي من الأمريكي

Italian Meringue Buttercream : بتر كريم المرانج الإيطالي *

مرانج إيطالي مخلوط معه زبد آخر شي بالضبط نفس فكرة المرانج السويسري و جدا قريب في المواصفات و الطعم . هو أخف بتر كريم وأقلهم حلى وأكثر واحد يستحمل الحرارة العاليه فيهم ، قوامه خفيف مره وعشان كذا صعب . يتسوى فيه أشكال إلا إذا تبرد شوي . ينحفظ بالضبط نفس المرانج السويسري

المميزات : أكثر مرانج إستعمال للحراره و الرطوبه ، يعيش وقت طويل بدون حفظ ، طعمه جدا ممتاز وحلاه خفيف نسبيا ، ما يكون قشرة زي الأمريكي

المشاكل : يحتاج أجهزة خاصه كون المرانج الإيطالي يحتاج ميزان حراره عشان ينقاس فيه حراره الشيره ، يحتاج بعد دقه شوي في الخلط لأن لو الشيره نزلت على الخلط بدال المرانج ممكن يكون كتل فيه ، صعب يتسوى فيه أشكال .

French Buttercream البتر كريم الفرنسي *

في طريقة التحضير يشبه البتر كريم الإيطالي بالضبط . الفرق إننا هنا ما نسوي مرانج ، هنا راح نستخدم صفار بيض أو بيض كامل بدال البياض بعدين نخفقه بقوة وبعدين نصب شيره سكر مطبوخه لحراره معينه ، آخر شي الزبده تنخفق معه . هذا البتر كريم خرافي من ناحيه الطعم و القوام ، ممكن ينوكل بملعقة من كثر ما هو لذيقه وناعم أو زي ما يسمونه بالضبط بالضبط كل الكتب "حريري" على اللسان وهذا أفضل وصف . العيب الوحيد في الطعم هنا هو إنه ثقيل ثقيل ، ثقيل ثقيل ما اعتقد ذقت شي أثقل من هذا ... عشان كذا في الغالب هو يكون حشوة أكثر من كونه تغطيه وغالبا ينحط طبقه خفيفه منه بدال ما يكون كتله كبيره زي ما يسوون في الكب كيك مثلا

المميزات : جدا لذيذ ، ثقيل بس حلاه ممتاز

المشاكل : يحتاج ينحفظ في ثلاجته ! مع إن البياض معقم بالشيره هنا بس كونه فيه صفار بيض ممكن يرجع يتلوث من الهواء بعدين عشان كذا لازم ثلاجته ، يحتاج أجهزة خاصه (ميزان حراره) ، يحتاج شوي دقه في الصنع ، خيارات الإستخدام محدوده لحشوات أو تغطيات بس

German Buttercream البتر كريم الألماني *

هنا الأساس المستخدم كسترد (كريم باتسييه بالتحديد) ينخفق مع زبده آخر شي . هذي البتر كريم حلاه جيد طعم الزبد موب باين فيه مره زي الباقيين . كونه مصنوع من صفار بيض يحتاج ثلاجته للحفظ طول الوقت بس راح يستحمل الحرارة وقت أطول . إستخداماته الثانيه جدا نادره

المميزات : خفيف ، طعم الزبده ضعيف (في حال كان هذا شي جيد

المشاكل : يحتاج إنك تسوي كسترد قبل وهذي خطوة إضافيه ، يحتاج ثلاجته

الألوان والنكهات :

١- **خلاصات النكهات و الزيوت العطريه :** مثال على هذا النوع الفانيليا السايه أو البودره ، نكهة اللوز ، نكهة البندق ، جوز الهند ، نكهة النعناع ، البرتقال .. إلخ .. هذي النكهات الكلاسيكيه المتوفره في كل مكان بس فيه الحين صاروا يسوون أي نكهة على شكل خلاصه . الزيوت العطريه مثل زيت النعناع مثلا أو زيت السمسر أو أي زيت ثاني له طعم قوي . هذي المجموعه تنحط مع البتر كريم آخر شي وسهله جدا كونها ما تحتاج وصفه حطوا إلين تلاقون الطعم وصل للمرحله اللي ترضيكم وخلاص

٢- **قشور الحمضيات :** قشور الحمضيات مثل البرتقال و الليمون وغيرها ممتازة لتنكيه البتر كريم . أخلطوها مع الزبد

٣- **الشكولاته و القهوة :** الشكولاته سواء كانت شكولاته عاديه مذوبه (بس تكون على حراره الغرفه ! ماتكون حاره أو بارده مره) من أي نوع (بيضاء ، غامقه ، بالحليب .. إلخ) أو حتى بودرة الكاكو ممكن تستخدم هنا . القهوة بعد ممتازة مع البتر كريم ، ممكن تستخدمون خلاصه القهوة أو تستخدمون قهوة فوريه (نسكافيه) بس بكميه مويه بسيطه بس كافيه إنها تذوب القهوة . تنخلط هذي آخر شي بعد ما يخلص البتر كريم . هنا كميه الشكولاته مهمه كون الشكولاته تجمد الأشياء إذا بردت ممكن تخلي بتر كريم كان مضبوط يقلب ناشف عشان كذا الكميات لها حدود تعتمد على نوع البتر كريم المستخدم وعلى نوع الشكولاته ، عشان كذا راح أنزل لكل وصفه بتر كريم كميه الحد حقها من الشكولاته بالأنواع

- **المربيات و الفواكه :** المربيات بأنواعها أو الفواكه المطحونه ممكن تستخدم هنا ، حطوها آخر شي بعد الزبد 4

- **السكر بأشكاله :** مثل الكراميل و العسل و الدبس وغيرها ممكن تستخدم . أخلطوا إلين تتجانس مع الخليط بس عشان تنكه البتر كريم . أهم شي إننا ننقص من كميه السكر المستخدمه بنفس المقدار عشان ما نخرب الوصفه . يعني لو نبي نحط ربع كوب عسل ، ننقص من السكر نفس الكميه

...عجينة السكر (الفوندان) ...

حلوى الفوندان من أشهر الحلويات التي تستخدم في المطبخ الغربي في تزيين الكيكات والعجائن والحلويات المختلفة..

هي عبارة عن كتلة من عجينة السكر سهلة التشكيل وناصعة البياض وذات سطح ناعم ومصقول..وغالبا" ماتستخدم في تجميل وتغطية الكيكات
حببت أقدم أفكار بسيطة في تزيين الكيك بالفوندان

الادوات التي استخدمتها:

فرادة للفرد

قطعة بلاستيكية نفرد عليها العجينة

قطاعات مختلفة

الوان طعام لتلوين العجينة

الطريقة:

- تقطع العجينة الى كرات وتلون باللون المناسب
- تفرد العجينة وتقطع بالقطاعة الدائرية لتغطية سطح الكيك
- تترك العجينة لدقائق لتجف قليلا
- نساوي سطح الكيك اذا كان هناك ارتفاع..نقطع الجزء العلوي بحيث يكون مستوي..
- يدهن سطح الكيك بالقليل من المربي المخفف او اي نوع من الكريما ليساعد على تثبيت الفوندان عليه
- نثبت العجينة الدائرية ونقص الاشكال المرغوبة ونتركها تجف قليلا..ثم نلصقها بدهنها بقليل من الماء

ملاحظة:-

- لا بد من تغليف العجينة جيدا عند الانتهاء منها لانها سريعا ماتجف
- العجينة والادوات من تافولا

وهنا بعض الأشكال التي ممكن تستفيدي منها..



كيفيه عمل أقماع النزين البسيطة ؟؟؟

((باستخدام ورق الزبدة))



.. طريقه تبطين الصينيه بورق الزبدة ..





.. الحلويات ..

حلويات شرقيه .. حلويات قهوة و سفره .. حلويات فريبه





... صوص الكراميل الأصلي ...

(التوفي)



المقادير :

١ ١/٢ كاس سكر ابيض ناعم الحبيبات

٣/٤ كوب ماء + ١ ملعقة طعام عسل

١ كوب كريمة خفق دافئة

١/٤ أصبع زبدة مملحه (إذا كانت الزبدة غير مملحه فلا بد من أضافه رشه خفيفة ملح)

الطريقة :

في وعاء على النار نضع الماء والسكر والعسل ويترك على نار عالية مدة ٥ دقائق مع التحريك ثم نهدي النار عليه ويترك بدون تحريك على نار هادئة ونكون قريبين منه ولا نبتعد عنه نهائيا وبمجرد أن يتحول لونه إلى بني ذهبي نشيله من على النار على الفور (وننتبه ألا يغرق لونه أكثر من اللازم (لأنه راح يصير مذاقه مر) وهذا الشيء يحدث في ثواني فيجب الحذر) ... ونصب عليه الكريمة الدافئة ونحرك بسرعة بالخفاقة اليدوية حتى تمتزج جيدا نضع قطعه الزبدة ونحرك حتى تذوب الزبدة تماما وتترك لتبرد قليلا ... وتصبح الآن جاهزة للاستخدام ... (تحفظ) في علبة بلاستيك ضاغطة او في علبة زجاجية وتستخدم وهي في حراره الغرفة العادية واذا اردنا حفظها لعدة ايام نضع في الثلاجة ... وتستخدم كصوص مع أي شيء مرغوب ...

ملاحظه :

استخدام (العسل) ضروري عشان التوفي ما تكون بلورات سكر بعد ما تبرد وتظل سائله وناعمه ...ويمكن استخدام (شراب الذرة الفاتح) بدل عنه ولكن العسل صحي اكثر ... (ولأعاده استخدامها بعد وضعها في الثلاجة) نضع في اناء به ماء ساخن لعدة ثواني وتهز جيدا وتستخدم ...





... كراميل اللبن ...

(صوص كراميل يعمل باللبن ... المعتمد على كرات الأيس كريم و البان كيك و الوافل ...
و السينمون رولز و له استخدامات اخرى كثيرة)



المقادير :

- ١ ١/٢ كوب سكر ابيض
- ٣/٤ كوب للبن (بحراره الغرفة)
- ١ اصبع زبد ١٠٠ جرام
- ١ ملعقة صغيره بيكربونات الصوديوم
- ٢ ملعقة طعام شراب الذرة فاتح او عسل
- ٢ ملعقة صغيره فانيليا (بودره او سائله)

الطريقة :

اولا نأخذ طنجرة كبيره وواسعه لأنها راح تفور الى الضعف اثناء الطبخ ... نضع فيها
كل المكونات على بعض باستثناء (الفانيليا تضاف عند النضج) ...
توضع على نار متوسطة مع التحريك المستمر حتى تذوب المكونات وتغلى ونقصر عليها النار ونتركها تغلى
بحدود ٨ - ١٠ دقائق حتى تكتسب اللون المعروف لتوفي ...
نضع الفانيليا وتحرك حتى تندمج ونطفي النار وتترك ١/٢ ساعه حتى تبرد قليلا وتستخدم
مباشره ... او تحفظ في الثلاجة لوقت الحاجه ...

ملاحظه //

احيانا ممكن تسكر بعد ما تبرد عادي ... نأخذها ونحطها في المايكرويف او في صاج على النار وتسخن حتى ترجع
سائله وخاليه من أي تسكر مثل اول ما عملناها وتستخدم ... لتلافي هذا الشي يجب الانتباه للأواني اللي
راح نسوي فيها الكراميل ان تكون نظيفة جيدا وناشفه ..



.. كراميل من السكر البني و الزبدة .. { Butterscotch }



المقادير :

١ ١/٢ كوب سكر بني غامق

١ ١/٢ كوب قشطه خفق (المراعي ... الزرقاء قصيره الآجل)

١ أصبع زبد نادر

رشة ملح

الطريقة :

حطي المكونات هذي على حرارة وسط لحد ما يذوب كل شيء ويبدأ يغلي

خليه يطبخ مع التحريك المستمر لحد ما يثقل اشوي حوالي ١٠ دقائق

وبكذا يكون جاهز للاستخدام ويحفظ في علبة في الثلاجة حتى وقت الحاجة

ملاحظه //

يوجد في الأسواق قطع الكراميل (بتر اسكوتش) هذي تستخدم مع الكويكز والجاتوه وغيره ..



.. دولنشې دي لنشي ..

(نوفي النسله)



المقادير :

علبه حليب نستله المكثف المحلى
كميه من الماء المغلي

الطريقة :

نأخذ علبه النستله ونشيل الورق الملزق عليه ونحطه في وعاء كبير مملوء بالماء المغلي ويوضع على نار متوسطة ونتركه يغلى مده ٢ ساعه الى ١/٢ ٢ ساعه ونزيد مويه كل ما تبخرت وبين جزاء

من العلبة لابد تكون المياه المغلية غامرتها

وبعد قضاء الوقت نشيلها على جنب وتترك ربع ساعه وبعدها نفتحه بحذر خشيه ان يفور الحليب اثناء الفتح

يفرغ محتوى العلبة في طاسه ونخفقها بالخفاقة اليدوية حتى يمتزج بدون أي كتل ... ويستخدم او يحفظ في علبه وقت الحاجه



.. حليب نسنله المركز المحلى ..

(منزلي)



المقادير :

١ كوب حليب (بودره) خالي الدسم (او ممكن كامل الدسم)

٢/٣ كوب سكر ناعم + ١/٢ اصبع زبد (ذائبه)

١/٣ كوب ماء مغلي

الطريقة :

نضع جميع المكونات في الخلاط الكهربائي ...

ونخلط جيدا حتى تندمج المكونات واذا كان الخليط جامد وصعب انه ينساب نضيف كمان ٢ ملعقة

طعام ماء مغلي (بس نعمل حساب انه راح يدخل الثلاجة وراح يزيّد سمه اشوي) نخلط تمام ...

ونحفظه في علبة محكمه وندخله الثلاجة ... ويحفظ في الثلاجة مده ٥ ايام ...



الشيره أو القطر

.. (الشربات) ..



مقادير :

١/٢ كوب سكر + ١ كوب ماء

١ ملعقة صغيرة ليمون + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة:

يوضع السكر و الماء على النار و نتركها على نار عالية حتى تغلي وعندها نرخي عليها النار ونخليها على نار هادئة مدة ١٠ دقائق أو حتى تغلظ إذا غلظت نضع عليها (الليمون + الفانيليا) ونحركها مضبوط ونخليها تغلي اشوي ونطفي عليها وتوضع في برطمان وتبرد لحين الاستخدام

ملاحظات مهمة :

كيفية معرفة غلظها نشوف الشيره إذا طلعت مثل الفقاعات أو السطح صار مثل النجوم اعرف أنها ممتازة أو نأخذ منها بالملعقة ونرفعها ونرجع نصبها إذا صارت مثل الخط مو مثل الموية مقطعة تكون ممتازة وللازم يكون غلظها ممتاز لأنها إذا كانت خفيفة مره بتكون كأنها موية وسكر وإذا ثقيلة مره بتكون كأنها عسل وحلاها غثيث لازم تكون وسط وطبعاً هذي شغلها راجعه حسب نوع الطبخة في طبخات ضروري تكون ثقيلة فلا بد تخليها تغلي على النار حتى تكون ثقيلة وإذا كانت الطبخة تحتاج لشيرة وسط نخليها تغلي على النار حتى نحصل على القوام المطلوب (ولا تعتمدين على ثقلها وهي على النار خلية اخف من القوم اللي تبغي لأنها عندما تبرد تماماً تصبح قوامها أثقل قليلاً من قوامها وهي على النار)



.. بسبوسة الزبادي الأصلية ..

[بسبوسة أهل الشام]



المقادير :

١/٣ كوب لوز مقشر + ١/٣ كوب سكر ناعم
٣ كوب سميد (خشن او ناعم او نصف ناعم ونصف خشن) + ١/٤ كوب جوز هند (اختياري مش ضروري)
٣/٤ ملعقة صغيرة باكينج باودر + ١/٤ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
١/٤ ملعقة صغيرة ملح + ١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ علبة زبادي (روب) حجم العلبة ١٧٠ جم
(١ أصبع زبدة + ٣/٤ كوب سمن (سمن فارم أو سمن نباتي شورتنج أو كريسكو) ، مذوبه

الشيرة :

(١ ١/٢ كوب سكر + ١ كوب ماء + ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون + ١ ملعقة صغيرة فانيليا)

ملاحظه // جميع المقادير بالأكواب والملاعق المعيارية ...

الطريقة :

أولا نأخذ اللوز والسكر ويوضع في الفراما الكهربائية (في محضره الطعام) لكي ينفرم اللوز ويصبح ناعم ...
ثم نأخذ جميع المقادير الجافة وتقلب على بعض ونضع عليها اللوز والسكر السابق ثم نضع الزبادي والسمن ويقلب جيدا مدة ٣ دقائق
حتى يتمازج جيدا ثم يفرد في صينية متوسطة الحجم وتمد ويساوى سطحها بالضغط عليها باليد ... تقطع بالسكين إلى مربعات صغيره
ثم نضع حبات من اللوز المقشر (اختياري) ... وتغطى وتترك تخمر في مكان ما في المطبخ من نصف ساعة إلى ساعة ونصف او نتركها
طوال الليل في اسفل الثلاجة (هذي النقطة مهمة جدا وهي اللي تخلق هالبسبوسه مميزه وطعمه) وبعدها ندخلها فرن مسخن مسبقا
على حرارة ١٨٠ ... وفي هذه الأثناء نضع مقادير الشيره على النار وتترك حتى تغلي مدة ٣-٤ دقائق ... نخرج البسبوسة من الفرن بعد
أن تتحمر ونصب عليها الشيره (كاملة) مباشره وهي ساخنة والبسبوسة تكون ساخنة ... وتترك تتشرب الشيره مدة ساعة واحده ...
وبعد هذي الساعة نعيد على التقطيع بسكين حادة بحذر لأنها راح تكون ناعمة وهشة ... يحبذا أن تترك على الأقل ٥ ساعات
بعد نضجها (خارج الثلاجة طبعاً .. ما ندخلها الثلاجة أبدا) لكي تتماسك أكثر عند التقديم...
... ودائماً تحفظ خارج الثلاجة (مغطاة) مدة ٥ أيام دون أن تتغير أو يتغير طعمها)



... بسبوسة الزبادي بالشيره ...



المقادير :

علبه قشطه (بوك أو التاج) + علبه زبادي كامل الدسم

أصبع زبد طري أو نصف كاس زيت

١/٢ كاس سكر ناعم

١/٢ كوب حليب بودرة

١ ملعقة طعام باكينج بودر

١ حبه بيضه + ١ ملعقة صغيره فانيليا

٢ كاس سميد ناعم

للزينة // حبات (لوز أو فستق)

الشيره // (١/٢ سكر ناعم + ١/٢ ماء + قطرات عصير ليمون + قليل فانيليا)

ملاحظه // جميع المقادير قسناها ب الأكواب والملاعق المعيارية ..

الطريقة :

اول ما نبتدئ نخط مقادير الشيره على النار (السكر والماء) ونتركها تغلي على نار متوسطة حتى يصبح لها سمك وسط وبعدها نخط

الفانيليا والليمون ونطفي عليها ونخليها اشوي تبرد ...

نضع جميع المقادير في الخلاط الكأس باستثناء (السميد فقط) ونخلطها جيدا حوالي دقيقة أو دقيقتين ونصف ونصبها على السميد

ونقلب بملعقة حتى تمتزج ونصبها في صينية وسط مدهونة بملعقتين طحينية ... ونساوي السطح ...

نسخن الفرن على حرارة متوسطة وفي هذه الأثناء نرص على وجه البسبوسة اللوز أو الفستق ... وندخلها الفرن وننتبه لها حتى

تتحمر من أعلى وأسفل ...

على بال ما البسبوسة في الفرن نكون حطينا الشيره في الثلاجة بحيث أول ماتخرج البسبوسة من الفرن تكون الشيره باردة ...

ونسقي فيها البسبوسة (نضع كل كميه الشيره) ونتركها ساعة عشان تبرد ثم تقدم ...



.. بسبوسة اللبن ..

(بسبوسة هتنة ... و سريعة وسهلة ... وبنكهة جوز الهند)



المقادير :

- ١ كاس سميد ناعم + ١/٢ كاس سكر ناعم
- ١ كاس جوز هند (ممكن نستبدل ١/٢ كميته بالسميد)
- ١ ملعقة طعام باكينج بودر
- ١ ملعقة طعام فانيليا
- ١ كاس لبن + ٢ حبه بيضه + ١/٤ كاس زيت

لتسقيه // شيره حسب الحاجه ... // لزيه // مكسرات (لوز - فستق - كاجو)

الطريقة :

- اولا نخلط (السميد والسكر وجوز الهند و الباكينج بودر والفانيليا) في طاسه ... ونخلط في طاسه ثانيه (اللبن والبيض والزيت)
- نصب خليط اللبن على خليط السميد ونقلب حتى تندمج فقط ... تصب في صينييه وسط مدهونه بالطحينية ...
- ممکن نزينها بالمكسرات او نتركها ساده (اختياري) ...
- ندخلها الفرن على حراره ١٨٠ درجه حتى تشقر من الاسفل ثم الاعلى ونطلعها ونسقيها بالشيره
- الباردة ... وتترك حتى تتشرب الشيره وتبرد ... ثم تقطع وتقدم ...



... بسبوسة الزبادي بالنستله ...



المقادير :

٣/٤ كاس سكر + ٣/٤ كاس زيت + ٢ علبة زبادي كامل الدسم
٢ كاس (مش مليون مره) سميد خشن او نص خشن ونص ناعم
١ كاس حليب بودر (مش مليون مره) + ١ ملعقة طعام باكينج بودر

للوجه :

علبة (كبيرة) حليب نستله المركز المحلى

ملاحظه // القياس بكاسات الجبنة والملاعق العادية

الطريقة :

أولا نأخذ الزبادي + الزيت + السكر ونخلطهم جيدا بالخفاقة اليدوية حتى يذوب السكر ... نضع الحليب البودرة

+ السميد ونخلط جيدا واخيرا نضيف الباكينج بودر ونخلط ...

وبكذ يكون الخليط جاهز ندهن صينية فرن (متوسطة) بملعقة صغيرة طحينية ونفردھا على جميع نواحي الصينية ونصب الخليط فيها
وندخلھا الفرن ويكون مشغل من تحت وتترك حتى تشقر اطراف البسبوسة وتطفئ من اسفل وتشعل من الاعلى حتى تشقر ثم نطلعھا

ونصب علیھا حليب النستله ويمسح الحليب بقفی الملعقة باستمرار

حتى تتشرب اغلب النستلة و تغلف فورا بالقصدير (ضروري) وتترك ساعة إلى ساعتين

تبرد على حرارة الغرفة تتشرب على مهل وبعدها تقطع وتقدم ..





.. البسبوسة بالحليب المركز ..

[طريقة جدا و منماسة]



المقادير :

١ كوب سميد خشن (ضروري خشن)

١ كوب حليب بودرة

٣/٤ كوب سكر ناعم

١/٢ كوب زيت ذرة

٢ علبة قشطة نستله

١ ملعقة صغيرة باكينج بودر

للوجه :

لوز شرائح .. او صنوبر .. او فستق .. (اختياري)

شيرة الحليب :

(علبة حليب أبو قوس المركز (ألب غير محلى) + ٢ فنجال قهوة سكر + رشه فانيليا)

الطريقة :

نخلط جميع مقادير البسبوسة خلطا جيدا وتوضع في صينية مدهونة الحجم الوسط من صواني الزجاج المستطيلة و تدخل في الفرن على حرارة متوسطة وفي هذه الأثناء نقوم بوضع مقادير شيرة الحليب على النار وتترك حتى تغلي ويطنفئ عليها وتترك حتى تنضج البسبوسة و ترش بها مباشرة وهي ساخنة وتترك حتى تبرد وتقطع وتقدم مع القهوة ...

.. بسبوسة الطازج .. (١)



المقادير :

١ ١/٢ كوب سميد ناعم + ١ ملعقة صغيرة باكينج بودر + ١ كوب سكر بودره

في الخلاط :

(١ إصبع زبد (نادل) ذائبة + ١ ١/٤ كوب حليب بودرة + ١/٤ علبة حليب محلي نستلة
+ ٢ علبة قشطة + ١ فنجان شاي ماء)

الشيرة الخاصة :

(١/٢ كاس شيرة + ٣/٤ علبة حليب النستله المحلى)

الطريقة :

نأخذ المقادير اللي توضع في الخلاط وتخلط بمجرد ما تختلط نطفي على طول (ما نطول في الخلط) ...

تضاف إلى السميد والباكينج بودر والسكر و تخلط بالمضرب اليدوي جيدا

و تصب في صينية كبيرة (الحجم الكبير في طقم الصواني الزجاجية المستطيلة) مدهونة بالطحينية ونرص على وجهها حبات الصنوبر او الكاجو او سادھ ...

وتخبز في فرن متوسط الحرارة من أسفل إلى أن تنضج و تشقر من الأعلى بعد خروجها من الفرن مباشرة نصب على

وجهها الشيرة الخاصة بعد خلطها مع بعض جيدا وتغطى بالسولوفان وتترك قليلا لكي تبرد وتتشرب الشيرة

مضبوط ثم تقطع و تقدم

... بسبوسة الطازج ... (٢)



المقادير :

- ١ كوب سميد خشن
- ١ كوب سكر ناعم
- ١ كوب حليب بودره
- ٣/٤ كوب زيت دوار الشمس
- ٢ علبه قشطه بوك
- ١ ملعقة طعام باكينج

الوجه :

- ١ علبه حليب نستله المركز المحلى صغير ..
- قليل طحينيه لدهن الصينيه ..

الطريقة :

ندهن صينييه متوسطه بالطحينيه (حتى حواف الصينيه) ... نخلط كل المقادير على بعض ... نصبها في الصينيه و يسوى السطح و ندخلها الفرن على حراره ١٨٠ درجه ...
ونتركها حتى تستوي تمام ويشقر وجهها ونطلعها من الفرن ... نتركها حتى تبرد ... تقطعه ونرش وجهها
بخطوط من الحليب نستله وتقدم ...

ملاحظه : ممكن اضافه سميد ناعم ... بس تكون كميته ١/٢ كوب بدلا عن ١ كوب ...



... بسبوسة الفستق الحلي...



المقادير :

- ١ كوب فستق مفروم
- ١ كوب سميد ناعم
- ١ كوب حليب مجفف
- ٣/٤ كوب سكر ناعم
- ٢ علبه قشطه + ١/٢ كوب زيت + ١ بيضه + ١ ملعقة صغيره فانيليا
- ١ ملعقة صغيره باكينج باودر + رشه خفيفة ملح

الوجه //

- ١/٣ كوب حليب نستله المركز المحلى + ١/٢ كوب شيره بارده
- ٣/٤ كوب فستق مجروش (ضروري مش بس زينه)
- ملاحظه //** جميع المقادير تقاس بالأكواب والملاعق المعيارية

الطريقة :

نخلط جميع المقادير مع بعضها باستثناء الباكينج بودر مده ٢ دقيقه وأخيرا نرش الباكينج بودر على الخليط وتقلب جيدا وتصب في صينييه كبيره مدهونه ...

تدخل في فرن مسخن مسبقا على حرارة ١٨٠ درجه ... بعد ما تتحمر من اسفل نشغل عليها من الأعلى حتى يشقر سطح البسبوسة ونطلعها ... وعلى طول نرش عليها الشيره ونتركها تتشرب ثم نقوم بإضافة حليب نستله على الوجه ويفرد بظهر ملعقة ... ثم يغطى وجهها بالفستق (الكميّه كامله) ونتركها قليلا ... ثم تقطع وتقدم (الذّما تكون وهي دافئة) ..



.. بسبوسة التمر ..



المقادير :

- ١ كاس تمر طري منزوع النوى
- ١/٤ كاس زيت + ملعقة "ط" فانيليا
- ١ علبة قشطه التاج أو أي نوع متوفر
- ١/٢ فنجال شاي ماء دافئ
- ١ ملعقة طعام مليانه باكينج بودر
- ٣/٤ كاس سميد ناعم

للوجه : لوز مقشر ومقطع بالسكين

الشيرة: (علبة حليب نستلة صغير + فنجال شاي شيرة)

الطريقة :

أولا نأخذ جميع المقادير في الخلاط الكأس باستثناء السميد والباكينج بودر وتخلط حتى يذوب التمر وتصب على السميد و الباكينج بودر وتخلط وتصب في صينية صغيرة مدهونة بقليل طحينية وتدخل الفرن حتى تشقر و نخلط مقادير الشيرة وتصب على البسبوسة وتوزع على الصينية بالتمسيد المستمر بظهر الملعقة حتى تتشرب جميع الشيرة وتقطع مربعات وترش كل حبة بقليل من اللوز المقطع وتقدم بالاردة ...





.. بسبوسة التمر ..

(طريقه جدا ... بدون شيره ... ممتازة لعمل ميني كوب بسبوسة التمر)



المقادير :

١ كاس (مليون) تمر منزوع النواه

١/٢ كاس سكر ناعم + ١ عليه قشطه

٢ ملعقة طعام حليب بودره

٣/٤ كاس ماء + ٣/٤ كاس زيت

١ حبه بيضه + ١ ملعقة كبيره فانيليا

١ كاس سميد + ١ ملعقة صغيره باكينج بودر

للوجه //

لوز شرائح او لوز كامل محمص

الطريقة :

نأخذ الخلط الكاس ونحط فيه (التمر / السكر / القشطة / حليب بودره / الماء / الزيت / بيضه / الفانيليا) ونخلط حتى يذوب التمر تمام التمام ... نصبه على السميد والباكينج بودر ونقلب بالملعقة حتى تتجانس ... ندهن صينييه متوسطة بالطحينية ونصب فيه الخليط وممكن نوزعها في صينييه الميني كب كيك في اوراق البليسيه طبعا ما نعيها فقط ٣/٤ الكب... ونرص على وجهها حبات اللوز والكب كيك شرائح اللوز...
وندخلها الفرن المسخن مسبقا على ١٨٠ درجة ونتركه حتى تتحمر ...
ونطلعها ونتركها تبرد اشوي ونقدمها ... (بدون أي شيره او حليب نستله وحلاها كذا ممتاز جدا)

ملاحظه //

طبعا التمر له تأثير في لون البسبوسة وانا افضل السكري لان لونه فاتح اشوي ...

بس كل انواع التمر تنفع



... بسبوسة التتوكولاتة بالجلاكسي ...



المقادير :

٣ حبات بيض + رشة فانिला

فنجال شاي زيت

علبة قشطة نستلة >>> و بنفس العلبه نعبي ===

(١ ١/٢ علبة سميد + ١/٢ علبة جوز هند + ١ علبة سكر)

١ ملعقة طعام نسكافية

١ ملعقة طعام كاكاو

١ ملعقة طعام باكينج بودر

التغطية :

علبة حليب نستلة المركز المحلى

٢ جلاكسي سادة

الطريقة :

أولا نسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية و نأخذ الصينيه الحجم الوسط وندهنه بالطحينية
ونأخذ المقادير السائلة وتخلط مع بعض (البيض والفانिला والقشطة والزيت) وتخلط جيد ونضع الكاكاو والنسكافية
ومخلط حتى يذوب النسكافية ثم نضع باقي المقادير وتحرك جيدا وتصب في الصينيه وتدخل الفرن حتى
النضج ونطلعها من الفرن ونصب عليها الحليب النستلة ١/٢ العلبة او ٣/٤ العلبة حسب الذوق ...
ثم نبشر عليها واحد جلاكسي ونتركها تبرد تماما ثم نبشر الثاني وتقطع ويقدم



..بسبوسة القرفة المحشية بالقشطة..



المقادير :

(١ علبة زبادي كامل الدسم + ١/٢ كاس سكر ناعم + ١/٣ كاس زيت)

(١ كاس سميد + ١/٢ كاس حليب بودرة)

١ ملعقة طعام باكينج بودر + ١ ملعقة طعام قرفة مطحونة (في البيت)

الحشو :

١ علبة قشطة المراعي الطازجة

الوجه :

١/٢ علبة حليب نستله المركز المحلى + (فستق مجروش و لوز شرائح مكسر)

الطريقة :

أولا نجهز صينييه الكب كيك ونحط أوراق البلاسيه نسخن الفرن على حرارة متوسطة ...
الحين نأخذ الزبادي والسكر والزيت ونخلط مضبوط حتى يذوب السكر ثم نضع باقي المقادير
ونقلب حتى تمتزج ونبدأ نأخذ ملعقة أكل ونوزع في أوراق الكب كيك في قعر كل حبه اشوي
ثم نأخذ ملعقة صغيره من القشطة ونحط في وسط الكب كيك ثم نغطيها بـ ملعقة ثانيه
من خليط البسبوسة (بس نحاول مانعبي الكب كيك مجرد ٣/٤ الكب لأنه راح يتضاعف)
ندخلها الفرن ... حتى تتحمر اشوي ونطلعها وهي ساخنة ونسقي كل حبه بحليب نستله
ونتركها على جنب حتى تبرد ...

وقبل التقديم مباشره نرش الوجه بالفستق واللوز ونحط خطوط صغيره من حليب

النستله وتقدم مباشره ...



.. البسبوسة المحشوة بالقشطة الطازجة ..



المقادير :

- ١ كوب مليون سميد ناعم
- $\frac{3}{4}$ كوب حليب بودرة + $\frac{3}{4}$ كوب زيت
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر ناعم + ٢ علبة قشطة التاج
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا + ١ ملعقة كبيرة بكينج بودر

للحشوة :

- ١ علبة قشطة قيمر ١ لتر أو ٣ علب قشطة المراعي الطازجة

للوجه :

- ١ فنجال شاي شيرة + للوز شرائح أو فستق مجروش

الطريقة:

أولا نخلط النواشف مع بعض وبعدين نخط القشطة والزيت ونخلطهم مضبوط ...
نصب نص المقدار في صينية متوسطة مدهونة بالزيت ونضع القيمر بكل هدوء ونوزعها جيدا
على الطبقة الاولى برفق ونحاول ما نلزم الحشوة في اطراف الصينية ... نضيف (نص فنجال
شاي ماء) إلى خلطة السميد المتبقية حتى يسهل توزيعها فوق القشطة
(لأنها أكيد جمدت لما تركناها)
نحرك مضبوط ونصبها فوق القيمر بكل خفة حتى تغطيها تماما نرش اللوز على الوجه
(اختياري) ونخبزها فورا في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج أول ما تطلع من الفرن
نصب عليها الشيرة ونتركها حتى تتشرب تقطع
و تقدم دافئة ...



.. البسبوسة المحشوة بالمهلبية ..



المقادير :

(القياس بعلبة القشطة الفارغة)

١ علبة قشطة بوك + ١ علبة لبن المراعي

١ علبة سكر ناعم + ١ علبة سميد ناعم

١ حبة بيضة كبيرة + رشه فانيليا + ١ ملعقة صغيره باكينج بودر

الحشوة :

(٢ كاس ماء بارد + ٦ ملاعق حليب بودرة + ٣ ملاعق طعام نشاء + ١ ملعقة طعام سكر)

للوجه : شيرة بالارده + فستق مطحون لزيينة

الطريقة:

نخلط مقادير البسبوسة جيدا ونصب نصف المقدار في صينية متوسطة ومدهونة ...

و تدخل في فرن حار في الرف ما قبل الاخير على حرارة متوسطة حتى تنضج ٣/٤ النضج ...

في هذه الاثناء نقوم بتجهيز المهلبية بخلط جميع مقاديرها وتوضع على النار وتحرك باستمرار حتى تتخن ...

تصب على البسبوسة وتترك مدة ربع ساعة حتى يجمد سطحها قليلا ثم نضع النصف المتبقي من عجينة البسبوسة

بحذر بعد خلطة بـ ٢ ملعقة طعام من الماء وتدخل الفرن

مرة ثانية من تحت مدة ٥ دقائق

وتطفى وتشغل من الاعلى على نار هادئة حتى تحمر وتخرج وتسقى بالشيرة وتترك لتبرد خارج الثلاجة مدة

٢ ساعة ضروري او اكثر حتى تصبح المهلبية أكثر تماسكا ويسهل

تقطيعها وترش بالفستق وتقدم وبالهناء والشفاء ...



.. بسبوسة محتبيه بالتوفي ..



المقادير :

٢ حبه بيضه + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

١ كاس سكر ناعم (مش مليون مره) + ١ كاس سميد ناعم

١/٢ كاس جوز هند + ١/٢ كاس زيت

١ علبه زيادي + ١ ملعقة طعام باكينج بودر (مش مليون مره)

الحشوة // ٢ فنجال شاي سكر ناعم + ١ علبه قشطه **لزيينه //** فستق (اختياري)

الطريقة :

أولا نعمل التوفي // نأخذ علبه القشطة ونضعها في مويه حالاره مده ٥ دقائق علشان تدفئ ... نضع السكر في صاج على النار ونتركه حتى يذوب السكر بأكمله و يتكرمل نفتح علبه القشطة ونصبها على السكر المكرمل ونحرك بسرعه حتى يتكون لدينا توفى متجانس ويترك على جنب حتى جين الاستخدام ...
نأخذ كل مقادير البسبوسة مع بعضها ونخلطها تمام بخلاط يدوي مضبوط حتى تتجانس ... نجيب صينييه وسط وندهنها ونصب نصف المقدار فيها وندخلها الفرن مسخن مسبقا ونخليها على نار متوسطة ٥ دقائق وبعدها نهدي عليها النار ونتركها حتى تشقر قليلا من الأسفل والأعلى ونطلعها ...
ندهنها بالتوفي على كامل وجهها ونصب عليها باقي العجينة حتى تغطي التوفي تماما ... وزينيه بالفستق ...
وندخلها الفرن من تحت ونخليها ٥-٨ دقائق ثم نولع من فوق على نار هادئة علشان تستوي مضبوط قبل تحمر ..
واذا نضجت نطلعها من الفرن ونتركها تبرد وتقطع وتقدم ... (ما تحتاج إلى شيره أبدا) ...



.. بسبوسة البسكوت بالشعيرية الباكستانية ..



المقادير :

١ كاس سميد ناعم + ١ ملعقة طعام باكينج بودر

٣ حبات بيض + ١ ملعقة طعام فانيليا

١/٢ كاس سكر ناعم + ١/٢ كاس زيت

بسكوت مكسر خشن (اختاري النوع المحبب) :

إما (علبة بسكوت شاي أو علبة بسكوت دايجستيف بالشوفان والقمح الأسمر)

أو (١٠ حبات بسكوت اوريو + ١٠ حبات بسكوت شاي)

أو (علبة بسكوت جوزاء + ٢ - ٣ جلاكسي سادة)

الوجه :

١/٢ كيس شعيرية باكستانية + ١ حليب نستلة المركز المحلى (كبير)

الطريقة :

أولا نخلط البيض والفانيليا والسكر والزيت في الخلاط الكأس مدة دقيقة ثم يصب على السميد والباكينج بودر ويقلب بملعقة ثم نضع عليه البسكوت المكسر حسب النوع اللي اخترناه ونقلب بحذر ونصبها في صينية حجم وسط مدهونة بالزيت ونأخذ الشعيرية ونرشها على سطح الخليط وندخلها في الفرن على نار متوسطة و نتركها حتى تنضج ونطلعها من الفرن ونقطعها مباشرة بالشكل المرغوب بسكين حادة و بحذر ونصب عليها حليب نستلة بالتساوي ونغطيها بسولوفان و نتركها تتشرب برحتها حتى تبرد ونقدمها

ملحوظة/

من الممكن عند التقديم نرش عليها خيوط من شيرة البان كيك قبل التقديم مباشرة (فقط لبسبوسة الديجيسستف وليس بسبوسة الاوريو والجلاكسي) تعطي طعم وشكل حلو بس مش ضروري ...



.. الكنافة بالقشطة ..



المقادير :

٥٠٠ جرام كنافه طازجة

١/٢ اصبع زبده مذوبه + ١/٤ كوب زيت دوار الشمس

٢ ملعقة طعام حليب سائل

الحشو :

مهلبه بيضاء (١/٤ ١ كوب حليب طازج + ١/٢ ١ ملعقة طعام نشاء + ١ ملعقة طعام سكر)

١ قشطه قيمر كبير

الوجه // لتحليه شيره بارده للزينه فستق مجروش

الطريقة :

اولا نذوب الزبدة وتخلط بالزيت وترش على الكنافة ونفركها باليد جيدا حتى تندمج مضبوط .. نرشها بالحليب ونقلب مضبوط ... (نقسم الكميه الى ٣ اقسام متساوية نستخدم ثلثين ونترك الثلث الاخير في حافظه في الفريزر لاستخدام لاحق) ...

نعمل الحشوة بخلط مقادير المهلبه في حله صغيره وتوضع على النار مع التحريك باستمرار حتى تثقل ... نشيلها من على النار ونضع عليها القشطة وتخلط جيدا حتى تندمج ...

نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجه ... نأخذ صينييه حجم وسط ... نأخذ ثلث كميه الكنافة وتفرّد في القاعدة بالتساوي ... نصب الحشوة كطبقة ثانيه (بس نحاول نبعد الحشوة عن الاطراف لأنها راح تلتزق وتحترق بسرعه) اخيرا نضع الثلث الاخر ونوزعه بالتساوي وبخفه ...

ندخلها الفرن ونتركها حتى تتشقر من الاسفل والاعلى ونطلعها ... نرشها بالشيره الباردة بالملعقة اشوي اشوي (لانفرقها بالشيره ... نصب عليها اشوي وعند التقديم اللي يبي يزيد حسب الرغبة)



.. الكنافة الكذابة ..



المقادير :

نصف كيس توست منزوع الحواف

نصف أصبع زبدة ١٠٠ جم

الحشو :

١ عليه قشطه التاج

٢ ملاعق كبيره سميد

١/٢ ملعقه كبيره نشاء

٣ ملاعق كبيره حليب بودره + ١ ملعقة سكر + ٣ حبات كيري + ١ كاس ماء

الطريقة :

نضع التوست في الخلاط الكهربائي حتى يتفتت وبعدين نضيف له ألزبد وتكون سائحه ونحركها إلى

أن يتشرب التوست الزبدة

وفي وعاء اخر نخلط مقادير ألحشوه مع بعض ماعدا القشطة و الكيري

و نحطهم على النار إلى أن تتماسك بعدين نضيف الكيري و القشطة ونقلبهم مع بعض حتى تذوب الجبنة

وتتمازج مع الخليط وتتجانس

نقسم التوست المفروم إلى قسمين نحط نصفه ب صينييه صغيرة مدهونة بقليل زبدة ونصب عليه الحشو

ونوزعها بس بشرط ما توصل إلى حافة الصينيه علشان ما تحترق ... و نحط النصف الباقي من التوست على الحشوة

ونضغط عليها قليلا ندخلها الفرن على درجة حرارة ١٨٠ إلى أن تتحمر ونتركها تبرد شوي وبعدين نقلبها ونزينها

بالفستق وهنا قطعت قطعه وصبيت عليها شيرة حسب الطلب والرغبة في كمية السكر ونقدم بعد أن تبرد قليلا

ملاحظه // يمكن عملها في صينييه الكب كيك ... ويتبع نفس الخطوات ...



١ ملعقة صغيرة باكينج باودر..

تخلط جميع المقادير مع بعضها وتعجن جيدا ... تترك تخمر من ١/٢ إلى ١ ساعة ... وقبل القلي مباشرة نضع عليها (١ حبه بيضه) وتعجن جيدا ونبداء نلقم في العجين ونضعها في زيت ساالخن وتقلب جيدا حتى تكسب اللون الموحد بعد القلي نضع عليها شيرة بالارده تكون ثقيلة شوي تميل لقوام العسل تقريبا أو عسل طبيعي وأقدمها ..

هو انك تسخين الزيت بعد ما تضيفين البيضة على حرارة نص عالية أكثر من المتوسطة ثم تقصرين النار شوي وتلقمين بسرعة ...
وبعدها توطين النار كثير وتحركين القيمات تقريبا ربع ساعة وهذا التحريك المستمر يعطيها توحيد في اللون والقرمشه وكمان
تسقى بشيرة بالارده وثقيلة نوعا ماء ...





... القطايف المقلية ...



المقادير :

٢ كوب دقيق المطاحن

١ كوب سميد ناعم

١/٤ كوب سكر ناعم

١ ملعقة صغيرة خميرة فورية

١ ملعقة صغيرة باكينج بودر + رشه ملح

٣ كاسات ماء

ألحشوه :

قشطه منزليه (٢ كوب ماء + ١ كوب حليب بودرة + ٤ ملعقة طعام نشاء) نخلطهم على النار حتى تسمك وتغلي و نشيلها عن النار ونضيف لها (١ علبة قشطه قيمر الكبيرة أو علبتين قشطه تاج) ونخلطها ونحشى فيها بعد أن تبرد ...

الطريقة :

نخلط النواشف مع بعض في زبدية بعددين ضيفي كمية الماء كلها مع تحريكها بالمضرب السلك اليدوي بدون عنف ... وراح تنتج لك عجينة شبه سائله ... شبيه بعجينه البان كيك ... الحين غطي الزبدية وخليها على جنب لمدة ساعة تترتاح وتخمّر >> ضروري

هالمنقطه >> وفي هالوقت نجهز ألحشوه ونغطيها بسولفان ونخليها على جنب تبرد قبل استخدامها ... بعد ما تخمر بـ تلاحظين أن العجين صار سميك وثقيل شوي زيدي عليه تقريبا (١/٢ كأس ماء) وحركي ...

تصب في علبه قابله لضغط ولها فم طويل لكي تسهل علينا صب العجينة بشكل مرتب وسهل بعددين سخني الصاج أو صينية تيفال كبيرة ممسوحة بالزيت على نار متوسطة وابدأني في صب العجين على هيئة أقراص وتأخذ ملعقة صغيرة ونحاول نفرد الحبات اشوي بحيث لاتصير سمكة ولا تكون رقيقه ... يكون سمكها وسط ... ونستنا حتى ينشف الوجه وعلى طول نشيلها في صحن على جنب ونبداء نحشيها وهي رطبه كل دفعه نسويها نحشيها و نعطها في حافظه >>> علشان ما تنشف الأقراص ... ونكمل حتى تنتهي الكمية ... تقلى في زيت ساخن جدا حتى تشقر اشوي ونعطها في شيره باردة وتصفى وتقدم





.. القطايف بالقشطة [المصافيري] ..



المقادير :

- ٢ كوب دقيق ابيض
- ٢ كوب ماء + ٢ حبه بيضة
- ٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر
- ١ ملعقة صغيرة خميرة فورية
- ٢ ملعقة طعام حليب بودرة
- ١ فنجال زيت (فنجال القهوة عرييه)
- ١ فنجال سكر (فنجال القهوة عرييه)

الحشوه //

قشطه طازجة (المراعي) **أو** قشطه قيمر **أو** قشطه منزليه (٢ كوب ماء + ١ كوب حليب بودرة + ٤ ملعقة طعام نشاء) نخلطهم على النار حتى تسمك وتغلي و نشيلها عن النار ونضيف لها (١ علبة قشطه قيمر الكبيرة أو علبتين قشطه تاج) ونخلطها ونحشى فيها بعد أن تبرد ...

الوجه //

عسل أو شيره أو توفى (الكراميل الساخنة) + مكسرات مجروشه (اختياري)

الطريقة :

ينخل الدقيق مع البيكنج بودر وتوضع باقي المقادير في الخلاط ثم تعجن ونكون محمين الصاجة ونأخذ من العجينة وتصب في علبه قابله لضغط مثل علب الكاتشب المفرغة (تسهل عليه صب العجينة بشكل مرتب ومتساوي جدا) وتصب على الصاجة وتفرد بالمغرفة قليلا حتى تتحمر من تحت فقط ثم تجمع في صينية مفروش عليها فوطه وتغطى حتى لا تنشف ثم تحشى ... إذا بغينا القطايف مفتوحة لازم نستخدم قشطه منزليه أو قشطه قيمر لأنها تكون جامدة وإذا كانت مغلقة نستخدم القشطه الطازجة (المراعي) ترص في صحن التقديم وترش بالمكسرات المجروشه ونجهز معها شيره أو عسل ... ولا تصب الشيره أو العسل إلا قبل الأكل مباشره ...

.. أصابع العروسة .. بعدة أشكال ..



المقادير :

رقاق سويتز أو عادي بالزيت + جبنة كيري او مثلثات

عجين اللصق // ماء مذوب في قليل ماء لعمل عجين طري (بمثابه الغراء)

شيرة باردة وثقيلة

الطريقة :

تختلف النتيجة عند استخدام كلا النوعين من الرقاق ويجب أن يقطع الرقاق من النصف بالعرض حتى لا تكون سميكة عند اللف ونضع قطعة صغيرة من الجبن في طرف الرقاق وتغطي الجبنة بطرفين الرقاق ثم تلف على شكل رول وتلصق طرف الرول عجين اللصق (ضروري)

او تعمل على شكل سنبوسه ولاكن لابد أن تكون صغيرة أي نقسم الرقاق أيضا بالطول وتحشى و تلف مثل السنوسية ونلصق نهيتها بعجين اللصق عشان ما تنفك اثناء القلي وتقلي زيت حار ...





... الجبنه بالطريقة الأصلية ...



المقادير:

- ١ كاس دقيق + بيضة
- ٤ ملاعق كبيرة جبن سائل
- ملعقة صغيرة خميرة فورية

الطريقة:

- _ تخطط جميع المقادير مع بعض وتعجن وتترك تخمر ١/٢ ساعة
- _ تفرد العجينة وتقطع بالعجلة إلى مربعات او دوائر صغيرة
- _ تترك لمدة خمس دقائق لتختمر زيادة .. ثم تقلى بالزيت مسبق التسخين وتسقى بالشيرة الباردة وتقدم وبالعافية..

ملاحظة :

- ممكن إضافة رشة من الحبة السوداء عند الفرد ... ويمكن عملها أصابع صغيره مستطيلة الشكل وتغرس في أعواد أسنان .. ثم تقلى في الزيت ..



.. مثلثات السميد المقلية ..



المقادير :

١ كاس سميد

١ كاس دقيق

٢ فنجال قهوة زيت

١ ملعقة صغيرة باكينج بودر

١ ملعقة صغير خميره فوريه

ماء حسب الحاجة

الحشو // جبنة كيري مقطعه مكعبات صغيره

للتشريب // شيره باردة أو حليب نستله المركز المحلى ...

الطريقة :

تعجن جميع المقادير مع أضافت الماء حتى تكون العجينة متوسطة مثل عجينة المطايز وتفردينها من دون تخمير وتقطع دوائر ونجيب أداة تشكيل الفطائر المثلثات الصغيرة ونضع قطعه بعد فردا فرد رفيف شوي ونحشيها جبنة ونكبس الاله عليها ثم تقلى ثم الشيره ...

ملاحظه //

يمكن تفريز كميه منها بعد التشكيل .. ونطلع جزء منها قبل القلي بساعة ...

.. أصابع البقلاوة المزمومة ..



المقادير:

علبة جلاش كبيرة + سمن نباتي
مذاب + فستق مجروش ناعم
شيرة باردة بالفانيليا

الطريقة:

تغطى العجينة بفقطة حتى لا تجف و تؤخذ ٢ ورقة من العجينة و تقطع إلى نصفين يوضع

فستق في نصف ويوضع عود خشب طويل ليساعد

على اللف و يبدأ باللف مع الضغط عليها ثم يسحب العود حتى تتجمع تتكرمش

توضع أصابع البقلاوة في صينية مستطيلة بحيث إنها تلامس جوانب الصينية وتكون متلاصقة مع

بعض حتى لا تفتح العجينة أثناء خبزها بالفرن تقطع بالحجم المراد وتغطى بكمية وفيرة

من السمن وتدخل في

فرن حرارته ١٨٠ أو ١٩٠ لمدة ٢٠ دقيقة او حتى النضج ثم يصفى

السمن الزائد ثم تسقى بالشيرة ...



.. أصابع (البف باستري) بالسמיד ..



المقادير :

مربعات باف باستري قليلة الدسم

كاس حليب سائل

كاس سميد ناعم

الحشوة :

(جبن كيري او مثلثات) أو

(قرفة ناعمة + لوز أو جوز مجروش)

الوجه :

حليب نستلة المركز المحلى

الطريقة :

نأخذ شريحة الباف باستري ويقطع إلى أربع مربعات ونضع قليل من الحشوة على كل مربع ونثني المربع ونضغط على الأطراف حتى يصبح لدينا أصابع صغيرة ونغمس الحبات بعد تقفيها مضبوط في الحليب ثم نضع في السميد وتقلب وتقل في زيت حامي حتى تشقر وتنش من الزيت وتوضع في صحن التقديم وترش بالحليب النستلة وتقدم ومن الممكن أن نغرس في كل حبة عود أسنان وترص في صحن عميق وتقدم

ملاحظة/ ممكن توضع الحبات في الفرن بدل القلي



.. أعتنااتس (البف باستري) ..



المقادير :

عجينة باف باستري

جبنة كيري مقطعة

عجينة كنافة مقطع

نستلة المركز المحلى

الطريقة :

اولا نقطع العجينة مكعبات ونجيب القوالب الصغيرة ونحط فيه قطعة العجينة مع تثبيت

اطرافها بالضغط عليها ومن ثم نضع قطعة من الجبن ثم نضع الكنافة وذلك بتكويرها

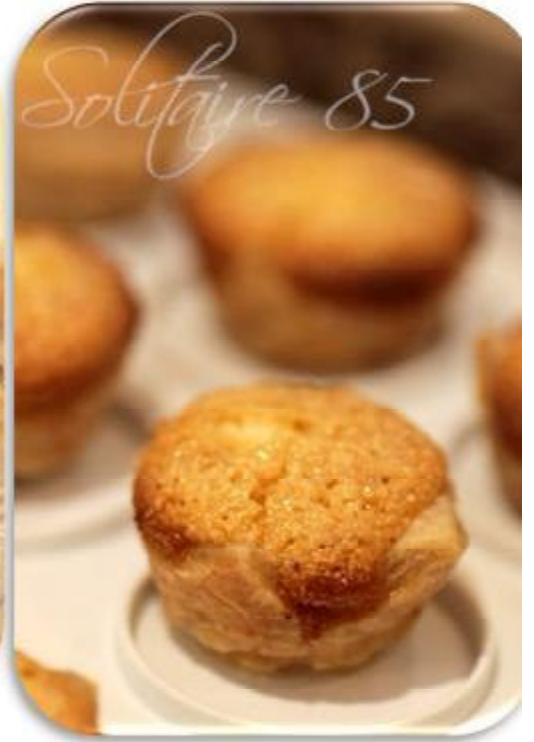
والضغط عليها وتوضع على الجبن وتدخل فرن حار وتتحمر بسرعة وتخرج

من الفرن وتسقى بحليب نستلة المركز بسرعة وهي ساخنة

ويفضل أكلها ساخنة أو دافئة لذيذة جدا ...



.. بسبوسة البف باستري ..



المقادير :

٩ مربعات عجينة بف باستري قليله الدسم

عليه قشطه طازجة قليله الدسم

عجينة بسبوسة :

(٣/٤ كوب سميد ناعم + ١/٤ جوز هند + ١/٤ كوب حليب سائل + ١/٤ كوب سكر ناعم

+ ٢ ملعقة طعام زيت + ١ ملعقة صغيرة باكينج بودر + ١ عليه قشطه)

حليب نستله او شيره ... للوجه رشه فستق مجروش ...

الطريقة :

نخلط جميع مقادير البسبوسة وتترك جانبا ... تقطع الباف باستري المربع الواحد الى ٤ مربعات ..

نرصها في صينية الكب كيك الميني ... نضع قليل من القشطة على العجينية ...

ونغطيها بعجينة البسبوسة ... وندخلها الفرن المسخن مسبقا ...

نحمرها ما لأسفل ثم من الاعلى وتخرج من الفرن وتسقى مباشرة بالشيره او النستله ...

وترش بالفستق وتقدم ... (الكميه تقريبا تعمل ٣٦ حبه) ...





.. حلى قهوه (مربعات التمر) ..



القاعدة :

٣ اصابع زبدة نارك ... (مذوبه على نار هادئة)

٢ كوب بسكوت دايجستيف مطحون ناعم ... (يعادل ١ علبة حجم ٢٥٠ جم)

٣ كوب بسكوت شاي (اولكر) ... (يعادل ٣ علب بسكوت اولكر الحجم الصغير)

الطبقة الثانية :

٢ علبة حليب نستله المركز المحلى الحجم الكبير

١٠ مربعات جبنة كيري (في حراره الغرفة)

١ ملعقة صغيره فانيليا

الوجه :

حوالى ٢٠ حبه تمر خلاص طري (مقطع قطع صغيره جدا)

١/٤ كوب فستق مجروش ناعم ...

الطريقة :

اولا نأخذ مقادير القاعدة وتعجن كويس .. تفرد في صينييه مستطيله كبيره جدا ٢٦ x ٣٨ سم او توزع في

صينييه مربعات صغيره ... ونضغط عليها حتى تصبح متساوية السطح ..

نخلط مقادير الطبقة الثانية في الخلاط وتخلط حتى تتجانس ... تصب على طبقه البسكوت ...

نأخذ قطه التمر الصغيرة وتوزع على الوجه ونرش الفستق ...

ندخله الفرن على حراره ٢٠٠ (حرارته جدا هاديه) ... مده ٤٥ دقيقه .. نطلعها من الفرن

وتترك حوالى ساعه خارج الثلاجة لتبرد ...

ثم تغلف بسولوفان وتوضع في الثلاجة الى اليوم التالي ثم تقطع مربعات صغيره ...

وتقدم مع القهوة العربية ..



.. حلا كرات النمر ..

القاعدة:

بسكوت دجستف مجروش

الكرات :

١/٤ اصبع زبدة سايح

١ كاس تمر معجون

١ ملعقة جوز بيسان مجروش

١ فنجال شاي بسكوت

دجيسف مجروش باليد

الوجه :

(٢ حبة جبن كيري + ١/٢ علبة حليب نستلة المركز المحلى الكبير

+ ظرف دريم ويب + علبة قشطة طازجة أو قير صغير)

شوكلاتة هرشي السائلة + توفي هرشي الجاهز

الطريقة :

نفرش صينية التقديم ببسكوت دجيسف بالتساوي حتى تتغلى الصينية
نعجن التمر مع الزبدة والجوز والبسكوت حتى تختلط ثم نعمل كور متساوية
الحجم ونرص الحبات بالترتيب على بسكوت الدجيسف في الصينية السابقة
وأخيرا نقوم بخلط مقادير الوجه في الخلاط لمدة ٢ دقيقة ثم نوزع مباشرة على كل
كوره تمر ملعقة من الخلطة حتى تغطيها تماما حتى نفاذ الكمية
ثم نعمل خطوط من الشوكولاتة و توفي على الصينية كلها وأخيرا نضع عود
من أعواد الاسنان في كل حبة وتقدم وبالهنا والعافية



.. كرات الشعيرية الباكستانية ..



المقادير :

١ كاس شعيرية باكستانية مكسر ناعم

١/٢ كاس بسكوت شاي مجروش ناعم

١/٤ أصبع زبدة + ١/٢ علبة حليب نستلة المركز المحلى

الطريقة :

اولا نذوب الزبدة ونحط كوب الشعيرية ونحمسها اشوي في الزبدة ونضع الحليب و نحرك ونتركها ٢دقيقة على النار مع التقليب المستمر وبعدها نحط البسكوت ونقلب ونطفي النار ونتركها حتى تبرد وتشكل بالشكل المرغوب ...

... هناك ثلاث طرق تقديم ...

أولا // نكور على شكل كرات وترتب في صحن تقديم ويمكن نرش عليها شوكولاتة أو قليل حليب نستلة ...

ثانيا // نكورها ونرصها في طبق عميق بعد أن يفرش بالبسكوت المطحون وأخيرا يصب عليها خليط (النستلة مع الجبن) ونرشها بالتوفي والشوكولاتة بشكل خطوط فقط ونغرس في كل حبة عود شواء مقسوم من النصف ومربوط في طرفة شريطة ناعمة ...

ثالثا // نكورها على شكل أصابع وتغرس الأصابع في أعواد الأسنان وتغمس في حليب النستلة وتوضع في كمية من الشعيرية الباكستانية المكسرة وتقدم ..



.. تننيز كيك التمر بالنسكافيه ..



المقادير

- ١ فنجال شاي حليب بودره
- ١ بيضه كبيره + ١ قشطه
- ٣/٤ حليب نستله المركز المحلى
- ٦ حبات كيري + رشه فانيليا
- ١ ملعقة صغيره نسكافيه (مش مليانه مره)
- ٢٠ - ١٠ حبات تمر طري (خلاص) بدون نوى

القاعدة :

- ٢ علبه بسكوت شاهي ١٠٠ جم
- ٣/٤ أصبع زبدہ مذوبه + ١ ملعقة طعام حليب سائل

الطريقة :

أولا نأخذ البسكوت ويطحن حتى يصبح مجروش ناعم .. ويخلط مع الزبدة والحليب
و يفرد في صينية متوسطة الحجم ويواسى سطحه ويرص بالضغط عليه ... ثم نأخذ جميع مقادير
الخلطة في خلاط الكأس (باستثناء التمر) لمدة ٣ دقائق ثم نضع التمر ويترك
حتى تصبح قطع التمر صغيرة فقط دون أن تذوب ...
و تصب على طبقة البسكوت وتدخل الفرن المسخن مسبقا على حراره ١٨٠ درجه لمدة ١٠ دقائق فقط ثم نرخي
عليها حتى ١٦٠ درجه وتترك ١٠ دقائق كمان او حتى يجف السطح اشوي (بحيث
اذا لمسناه بخفه يكون تماسك) حتى يجمد السطح فقط دون أي يتغير لون سطحه ابدا ...
ويخرج من الفرن ويترك يبرد قليلا ويقطع إلى مربعات صغيرة ويرش بالكاكاو
البودرة المرة (لزينة فقط) ويقدم مع القهوة ...
ملاحظه // لتقطيع مرتب لابد ان تبرد جيدا قبل التقطيع .. ونغمس السكين في مويه حاره وتجفف ونعاود
استخدامها وهكذا حتى الانتهاء من التقطيع ...



... ميني تلتيز كيك اصلي ...

(تلتيز كيك مثالي ... فائق النعومة والطراوة ... وطعم لذيذ و غني)



القاعدة :

١ علبة بسكوت دايجستيف مجروش ناعم + ١/٢ اصبع زبدة مذوبة + ٢ ملعقة سكر بني غامق

طبقة الجبن :

٢ علبة جبن فيلادلفيا في حرارة الغرفة حجم العلبة الواحد ٣٠٠ جرام

١ كوب سكر بودرة + ٣ بيضات كبيره + ١ كوب كريمة خفق

١ ملعقة صغيرة عصير ليمون + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الوجه (اختياري) :

(١) صوص الكراميل المنزلي (٢) باي فيلينج جاهز .. النوع حسب الرغبة (٣) كاسترد ليمون منزلي

(٤) صوص فراولة طازجة (كوليه) (٥) بسكوت اوريو مكسر

الطريقة :

اولا نأخذ صينييه الكب كيك ونرص فيها اوراق البلاسيه القصدير (افضل من الورق) ... نخلط مقادير القاعدة

جيذا ... نأخذ منها ١/٢ ملعقة طعام مليانه (ملعقة معياريه) لكل كب ... و نرصها باليد ...

ثانيا نخلط جبنة فيلاديلفيا مع السكر حتى تندمج ونضيف البيض بالتدريج ... أي بعد كل بيضه نخلط حتى

تختفي ثم نضع البيضة الثانية وهكذا ...

آخر شيء ضيفي كريمة الخفق والفانيليا وعصير الليمون ونخلط حتى تمتزج ... نبدأ نصب في اوراق البلاسيه حتى

تتعبى (الكميه تعطي تقريبا ٢٤ كب) ... تحطين قوالب الكب كيك في صينييه اكبر فيها ماي حار (حمام مائي)

وتدخلينه الفرن على حرارة ١٨٠ ونتركه حتى نلاحظ ان طبقة التشيز كيك بدت تنشف اشوي تقريبا ١/٢ ساعه

(ننتبه لها في الفرن ولا نخليه فتره اطول من اللازم) اول ما نطلعه من الفرن نتركه يبرد وبعدين ندخله الثلاجة

مدته ٢ ساعه تقريبا وقبل التقديم نضع على الوجه الصوص المفضل وتقدم ...



... ميني تلتيز كيك سهل ..



القاعدة :

علبة بسكوت شاي أو دجيسف // ١/٢ أصبع زبدة + ١ ملعقة طعام قشطه

الطبقة الكريمة :

علبة قيمر ٢٥٠ جم // ٦ حبات جبن كيري // ٣ ملاعق حليب بودرة
١/٢ كاس سكر ناعم

الوجه :

- # حشوة الفراولة معلبة (باي فيلينج)
- # عين الجمل مكسر + توفى هرشي
- # ١ توكس أبو صبعين مقطع شرائح
- # بسكوت اوريو مكسر + شوكلاتة هرشي
- # ١ أصبع فليك مفتت خشن



تابع ... تابع تابع



الطريقة :

أولا نأخذ مقادير القاعدة (ونأخذ ملعقة القشطة من علبة القشطة تبع الخلطة الكريمة)
ونطحنها خشن مائلة إلى النعومة ونوزعه في القوالب الورقية مقدار ١ ملعقة طعام لكل قالب
وترص جيدا ثم نأخذ مقادير الخلطة وتخلط بخلاط الكيك حتى تمتزج ويذوب السكر
ثم نأخذ من الخليط مقدار
٢ ملعقة طعام أو ١ ١/٢ ١ ملعقة طعام لكل قالب وتدخل الفرن المسخن مسبقا حتى تنتفخ الحبات
قليلا وتجمد دون أن تحمر (ولا تترك أكثر من ذلك لأنه بتشقق سطحها) ثم تترك حتى تبرد
وتهبط وتجميل سطحها بمقادير الوجه اللي اخترناها وتوضع في الثلاجة
حتى تبرد قليلا وتقدم باردة ...

.. حلقات البسكويت بشكولاتة نوتيلا ..



المقادير :

- ٣ بسكويت شاي حجم ١٠٠ جم
- ١ علبة حليب نستلة كبير
- ١ إصبع زبدة مذابة
- ١ علبة شوكولاتة (نوتيلا او جلاكسي)

الطريقة :

نطحن البسكويت ناعما ونخلطه مع الزبدة و النستله وتعجن ثم
يفرد على قصدير مدهون بالزيت ويوضع عليه الشكولاتة وتفرد وتدخل الفريزر وهي مفردة
حتى يجمد الشكولاتة قليلا ثم تطوى على شكل اسطواني
وتدخل الفريزر ١/٣ ساعة وتقطع حلقات
وتقدم مع القهوة ..



.. كرات السميد بنكهة الكوفي و النوتيل ..



المقادير :

١ ١/٤ كأس سميد ناعم

١ كأس حليب بودره

١ كأس سكر ناعم

١ ملعقة كبيرة كاكاو بودرة

١ ملعقة صغيرة نسكافية

١ علبة قشطه التاج

الحشوة :

علبة نوتيل + لوز أو فستق او بندق

الطريقة :

نضع السميد + الحليب + السكر بمقلاة حتى يصير لونهم أشقر ثم نرفعه من النار ...

نضع الكاكاو والنسكافية ونقلبهم وهي بعيدة عن النار ثم نضع علبة القشطة

ونعجنهم لين يصير معانا عجينة طرية ... نبدأ الآن بالتشكيل نأخذ مقدار صغير بيديك وتكورينها

وتسوين مثل الفجوة من داخل ...

او نستخدم قوالب الثلج ونغلفها بسولفان و نبداء نعمل فيها قوالب مجوفه ...

نضع النوتيل في قمع صغير ليسهل وضعها في الفجوات بشكل مرتب وتوضع مقدار من النوتيل

ونضع المكسرات حسب الرغبة ...



.. حلى السميد المحمص ..



المقادير :

١ كاس سميد + ١ كاس جوز هند

٣/٤ كاس سكر ناعم

١ علبة قشطة نستلة

١ فنجال شاي زيت

للوجه :

(٦ حبات جبنة كيري + ١ علبة كبيرة حليب نستلة المركز المحلى

+ ١ ملعقة صغيرة نسكافية) رشة كاكاو بودرة لزيينة

الطريقة :

تحمس السميد + السكر + جوز الهند على نار هادئة حتى يشقر قليلا ثم نضع القشطة والزيت

وتخلط ثم تفرد في صينية حجم وسط ثم نخلط مقادير الوجه في الخلاط ثم يصب

على الوجه ويدخل الفرن المسخن مسبقا من الاعلى حتى تشقر خفيف جدا لتجمد فقط ثم يدخل الثلاجة ١ ساعة

أو حتى يبرد تماما ويرش بالكاكاو البودرة وتقطع بالقطاعة الدائرية

أو يقطع مكعبات متساوية و يقدم



.. حلوى الضومنة ..



المقادير :

- ٢ كاس حليب بودرة
- ٣ علبة بسكوت شاي
- ١ علبة قشطة نستلة
- ١ علبة كريم كراميل
- ١ اصبع زبدة مذابة
- ١/٢ كاس سكر ناعم

للوجه :

٣/٤ علبة حليب نستلة المحلى كبير + ٨ حبات جبن كيري

الطريقة:

أول شيء افتحي النار في الفرن من فوق وتحت ثم ابدئي بالعمل ونحضر الصينية البايركس المقاس الوسط وضعي طبقة اولاً من بسكويت اولكر دون تبليه بالحليب السائل ثم نأخذ كأسين حليب بودره يحمر على النار حتى يشقر ويوضع على جنب ثم يوضع في الخلاط :

القشطة +الكريم كرامل + الزبدة + نص كأس سكر بودره ويخلط جيد ثم يصب على الحليب المحموس وتخلط جيداً ثم نضع نصف المقدار على البسكوت في الصينية ثم نرص طبقة اخرى من البسكوت المبلى بقليل من الحليب السائل ثم نضع النصف المتبقي من الخليط فوق البسكوت واخيراً نضع في الخلاط ٨ حبات جبن + ثلاث أرباع حليب نستله المحلى ثم يصب في الصينية ثم اطفئي النار وادخلي الصينية في الفرن يعني الخلطة اللي فوق بتجمد بس بالحرارة بدون أن تحمر من الأعلى لمدة ١/٣ ساعة ثم اخرجيها من الفرن واتركيها تبرد ثم ضعها في الثلاجة حتى تبرد تماماً ليسهل تقطيعها ثم قطعها بشكل مستطيل على شكل لعبة الضومنة اخلطي قليل من حليب نستله مع نسكافيه ثم بعود خلال حق الأسنان وإعجلي خط في الوسط ونقط على الجانبين او نستخدم شوكولاتة.



.. الدونات الأصلية ..



المقادير :

- ٢ ١/٢ كوب دقيق ابيض
- ٣ ملاعق صغيرة خميره فوريه
- ١ كوب حليب طازج (دافئ)
- ٣ صفار بيضه كبيره
- ٢ ملعقة طعام سكر ناعم
- ١/٢ ملعقة صغيره ملح
- ١ ملعقة صغيره فانيليا
- ١/٢ اصبع زبد في حراره الغرفة (طري)

الطريقة :

اولا نأخذ في طاسه العجن (٣/٤ كوب الحليب + ٣/٤ كوب دقيق + ٢ ملعقة صغيره خميره) وتخلط حتى تتكون لدينا عجينه لينه وتترك تخمر من ربع الى نصف ساعه ...

وفي هالاثناء نجمع (السكر + صفار البيض + الملح +الفانيليا) على بعض ... ونضيفه على العجينة الخامره ونضيف عليه كمان باقي الحليب وباقي الخميره + ١/٢ كوب دقيق ... ونعجن حتى تندمج المقادير مع بعض تمام ...

نضيف الزبدة الطرية ونعجن حتى تختفي تماما في العجين ... وبعدها نبدأ بإضافة باقي الدقيق بالتدريج (١/٢ + ١/٢ + ١/٢ + ١/٤) وبين كل اضافته واضافه تعجن مده دقيقتين حتى ننهي من كميه الدقيق ... ونعجنها اخيرا مده ٣ دقائق اضافيه ... بحيث نحصل على عجنيه لينه وطريه لكن ليست لزجه (ليس بالضرورة استخدام كميه الدقيق كامله) ... نغلفها ببلاستيك وندخلها الثلاجة فوار وتترك ١ ساعه ... (واذا اردناها لتجهيز المسبق نضعها في الفريزر على طول واذا اردنا استخدامها ننزلها من الفريزر الى الثلاجة ونتركه ٦ ساعات ... نطلعها ونستخدمها عادي)...

نأخذ العجينية بعد مرور ساعه بتكون العجينية خمرت وتضاعفت في الثلاجة ... نطحها على سطح مرشوش بالدقيق ونفردنا ونخليها عريضة اشوي حوالى ١ سم .. نقطعها بقطاعه الدونات ... نرصها على سطح مرشوش بالدقيق ..

نغطيها بكيس بلاستيك ونتركها تخمر من ١٠ - ٢٠ دقيقه ... تقلى في زيت عميق على حراره ٣٥٠ - ٣٦٥ فهرنهايت (١٨٢ درجه مئوية) حوالى ٢ دقيقه لكل جانب حتى تصبح ذهبيه تصفى وتوضع على مناديل مطبخ

لامتصاص الزائد من الزيت ... نغطيها بالتغطية المرغوبة وتقدم دافئة (افضل ما تكون وهي ساخنة) ...

.. تغطية الدونات .. و كور الدونات ..



(١) تغطية السكر (البودرة / الكاسترد)

نضع السكر البودرة او سكر الكاسترد في كيس نايلون ونضع عليه الدونات وهي ساخنة ونقل الكيس ونبدأ نقلب الكيس حتى تغطي فيه من جميع الجهات ...
ونعمل في كرات الدونات نفس الطريقة ويمكن نزيد قرفه لسكر اذا رادنا طعمها بالقرفة ..

(٢) تغطية الأيسينج شوفر (الخفيف)

(١ كاس سكر بودره (جاهز) + فانيليا + قليل حليب) تخلط مضبوط بخفاقة يدويه والحليب بنضاف ملعقة
ملعقة حتى نحصل على القوام المطلوب ... ويستخدم فوار ..

(٣) تغطية الأيسينج شوفر (الثقيل)

(١ كاس سكر بودره (جاهز) + فانيليا + قليل كريمه خفق او قشطه طازجة) تخلط مضبوط بخفاقة يدويه والكريمة بنضاف ملعقة
ملعقة حتى نحصل على القوام المطلوب ... ويستخدم فوار ..

(٦) تغطية الأيسينج شوفر (بالقرفة)

(١ كاس سكر بودره (جاهز) + فانيليا + قليل كريمه خفق او قشطه طازجة + قرفه بودره) تخلط مضبوط
بخفاقة يدويه والكريمة تنضاف ملعقة ملعقة حتى نحصل على القوام المطلوب ... ويستخدم فوار ..

(٤) تغطية الشوكولاتة

شوكولاتة خام غامقة (العطير) مذوبه في حمام مائي (ونتبه لها مايصلها أي قطره مويه لأنه راح يخرها ..

(٥) تغطية الكراميل التوفى

١ كوب سكر بني غامق + ٥ ملاعق طعام زبد طريه + رشه خفيفة ملح

١/٤ كوب حليب سائل + ١ ملعقة صغيره فانيليا + ١ كوب سكر بودره (الجاهز)

نخلط كل المقادير على النار باستثناء كوب السكر البودرة ونحرك على نار هادئة نترك تغلي مده ٢ - ٣ دقيقه
مع التحريك ... تصب عليها السكر البودرة و تخلط بسرعه وهي ساخنة حتى تندمج وتستخدم فوراً ..



.. الدونات الألمانية [دونات محشيه] ..



المقادير :

- ٤ حبات كبيره بيض
- ١/٤ كوب سكر ناعم
- ١ ملعقة كبيره خميرة فوريه
- ١ ملعقة صغيره باكينج بودر
- ١ ملعقة صغيره فانيليا
- ١/٢ ملعقة صغيره ملح
- ١/٢ كوب زيت ذره
- ٣/٤ كوب ماء فاتر
- ١ كوب حليب بودرة (مجفف)
- ٥ أكواب دقيق الكويت + ١/٢ أصبع زبد و الإصبع حجم ١٠٠ جم

الحشوة :

مربي من نوعيه جيده (فراولة // توت // كرز)

/ أو / كاسترد فانيليا

/ أو / بسكوت اوريوا

الوجه :

/١/ شوكولاتة خام سائحه (غامقة - ابيض - بالحليب)

/٢/ آيسينج شوقر (صوص السكر) (٢ كوب سكر بودرة + ٣ ملاعق طعام كريمه خفق + قليل فانيليا سائله

+ ١ ملعقة شراب الذرة (اختياري))

/٣/ كريمه الفانيليا من بيتي كروكر + ملونات طعام

/٤/ ١/٢ كوب سكر بودرة + ٢ ملعقة طعام نشاء

نابع ... نابع ... نابع



الطريقة :

نضع كل المقادير في الخلاط الكأس ماعدا (الدقيق والزبد) ونخلط مدة ١ دقيقة فقط نصب الخليط على الدقيق ونعجن مضبوط حتى يتكون لدينا عجينة لينه (المفروض العجينة تكون طرية اشوي وهذي اللي راح يخليها طرية جدا بعد القلي) ألحين نضع ألزبد الطرية نعجن جيدا حتى يتداخل الزبد مع العجين و تتمازج مضبوط و نتركها تخمر في مكان دافئ

بعد ان تخمر ندهن يدينا جيدا ونبدأ نعجن في العجينة حتى يخرج كل الهواء ونرش الرف بكميه كبيره من الدقيق لان العجينة طرية ونبدأ نضع العجينة بدون مانعنها ونرش على وجهها دقيق و نبدأ نطبطب باليد حتى تفرد يعني ما نستخدم الفرادة ابد فقط باليد ونفردها (بشكل سميك) ونقطعها على شكل دوائر وسط ونرصها في صينية مرشوشة بالدقيق ونحاول نخليها متباعدة عن بعض لأنها راح تخمر من جديد وتغطي بكيس حتى لا تنشف العجين .. ونتركها مدة ١/٢ ساعه تخمر واللحين نسخن الزيت على نار متوسطة (وما نغير الحرارة من وقت لوقت) ونبدأ نقلي مجموعه مجموعه حتى تنتهي الكمية (يحبذا تقلى في مقلاه تكون الزيت يغمر نصفها فقط يعني مايكون الزيت عميق حتى يتكون لدينا في المنتصف خط لونه فاتح عن جهتي الدونات وهي ما يميز هذي الدونت) واللحين نضع الدونات على مناديل الطبخ لكي تمتص الزيت الفائض وتترك تبرد ٥ دقائق ثم تحفر وتحشى بقليل من الحشو وتزين من الوجه على حسب نوعية ألحشوه المرغوبة

ملاحظه //

جميع الحشوات تعمل بعد القلي إلا حشوه الاوريوا لابد من حشوها وهي عجينة والطريقة انه نفرد جزءا من العجينة على كميته وافره من الدقيق بشكل مستطيل ويكون سمكها اقل من الأولى بحيث مانرش دقيق على الوجه قدر المستطاع (علشان ماتفتح الحبات أثناء التخمر والقلي) ثم نعلم بالقطاعه على العجينة بحيث نعرف كم نضع من الحبات نضع ألان الحبات في منتصف كل دائرة ونطوي العجينة عليها ونضغط على أطراف البسكويت علشان تلزق ألعجينة ونقطعها بالقطاعه ونحاول إقفال الفتحات وتترك مغطى ببلاستيك تخمر ٢٠ دقيقة مثل سابقتها ثم تقلى ثم تغمس بالشوكولاته ...



نابع ... نابع ... نابع

النفطيات ...



١

٢

٣

٤

١ // **كريمة بيتي كروكر بالفانيليا** ... نأخذ منها ملعقتين ونضع عليها بعض قطرات الملون إذا أردنا وتحرك وتدخل المايكرويف لمدة بسيطة حتى تسيح اشوي ونغمس فيها الدونات ...

٢ // **شوكولاته مذوبه ومبشورة** نأخذ شوكولاتة العطير الغامقة او شوكولاتة بالحليب من ماركة كويسه ... تقطع قالب الشوكولاته وتوضع في قالب على حمام مائي حتى تذوب ونبداء نغمس فيها الدونات واذا بغينا بشرنا على الوجه كمان ...

٣ // **الايسينج شوكر** نخلط السكر البودرة الجاهز (ضروري جاهز) مع قليل من كريمة الخفق او القشطة الطازجة ونضيف اشوي فانيليا وتخلط حتى تتجانس وتصبح بالقوام المطلوب وتغمس فيه الدونات ...

٤ // **سكر الكاستر أو سكر البودرة** نضع السكر في كيس ونضع فيه الدونات وتقفل وتقلب جيدا ونشيل حبات الدونات من داخل الكيس أو إنا نرش الوجه فقط وذلك برشها بمنخل ...

نابے ... نابے نابے





.. عجينة السينمون رولز الأصلية ..



المقادير :

- ٣ حبات بيض كبيره (بحرارة الغرفة)
- ١ كاس لبن المراعي (بحرارة الغرفة)
- (١/٤ كاس سكر ناعم + ٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية + ١ ملعقة صغيرة ملح)
- ٣/٤ إصبع زبدة ذائبة (حجم الأصبع ١٠٠ جم)
- ٤ كاسات دقيق ابيض كويتي جميع الاستعمالات (يمكن زيادة ١/٤ كوب حسب الحاجة)

الحشو :

- ١/٢ إصبع زبدة طرية + (١ - ٢ ملعقة طعام قرفة ناعمة بودرة + ١/٢ كاس سكر بني غامق)

الطريقة :

أولاً نخلط البيض بالخفافة قليلاً ثم نضع (اللبن + السكر + الملح + الخميرة) ونكمل خفق حتى تمتزج فقط... ثم نضيف الزبدة والدقيق (٤ كاسات) ونعجن مدة ٥ دقائق حتى يتكون لدينا عجينة لين ومتماسكة وتكون قساوتها متوسطة إذا كانت تلتزق في اليد كثير والعجينة رخوة فنزيد ملعقة طعام دقيق ونعجن وإذا مازالت لينه نضيف كمان حتى نخلص الربع الكوب الزيادة، وبعدها نعجن العجين ٥ دقائق مره أخرى وكلما انعجنت صارت احسن وبعدها نغطيها بالسولفان ونتركها في مكان مظلم مدة ١ ساعة لتخمر،،،

وبعد مرور الساعة تكون خامره فنأخذ العجين ونضعها على رف مرشوش بقليل دقيق ونفردها بالفراشه على طول يعني مانعجنها ابد ونستمر في الفرد على شكل مستطيل >>>> (طبعاً نتحكم في حجم السينمون من ارتفاع المستطيل كلما كان ارتفاع المستطيل اصغر كل ما كان اللفات قصيرة وتعطينا سينمون صغير وإذا كبر الارتفاع كبر حجم حبه السينمون)

والآن ندهن الزبدة على كامل المستطيل باستثناء حافه السينمون من الاعلى نتركه بدون حشوه علشان يلزق في

الاخير ونخلط السكر والقرفة ونرش بها على السطح المدهون بالزبدة ونبدأ

نلف على شكل رول بحيث ننتهي بالجهة الخالية من الحشوة ونحكم إغلاقه ونبدأ بتقطيع الرول إلى قطع

متوسطة ومتساوية إما باستخدام السكين أو استخدام الخيط،،،،



.. السينيمون رولز ..



المقادير :

عجينة السينيمون رول ملفوفة ومقطعة الى قطع متوسطة
ملعقة طعام زبدة لمسخ الصينية

الوجه //

الصوص البني او الصوص الابيض او توفي او شوكلاته هرشي او جوز البيكان محمص و مجروش خشن

مقادير الصوص الابيض :

(١/٤ كوب كريمة خفق او ٤ ملعقة طعام قشطه طازجة (المراعي) + ٢ كوب سكر بودره (جاهز مش مطحون في البيت) + للنكهة
١/٢ ملعقة صغيرة قشر ليمون مبشور ناعم او ١ ملعقة صغيرة فانيليا طازجة)) او يمكن استخدام فروستينج الجبن المنكه بالليمون

مقادير الصوص البني :

(٤ ملاعق طعام شراب القيقب + ١/٢ أصبع زبدة مذوبة + ٢ كاس سكر بودرة + ١ ملعقة طعام فانيليا سائله) توضع جميع المقادير
على النار وتحرك باستمرار حتى تتجانس وتستخدم مباشرة

الطريقة :

أولا بعد أن نقطع السينيمون رول إلى حلقات ندهن صينيته عريضة بالزبدة ونرص فيها حبات السينيمون وتكون متباعدات عن بعض لأنها
راح تنفش كثير ،، ونتركها تخمر مره أخيره وهي مغطى بكيس بلاستيك مده ساعة إلى ساعة ونصف حسب حرارة الجو ،، ونسخن الفرن
على حرارة ١٨٠ درجة مئوية مده ١٠ دقائق ثم ندخل الصينية الفرن ..

وهي في الفرن نأخذ مقادير الصوص الأبيض ونخلطه بالخفاقة اليدوية حتى يمتزج جيدا وإذا كان خفيف نزيد شوي سكر بودرة وإذا كان
ثقيل نزيد اشوي كريمة خفق حتى يصبح سمك الخليط وسط ،، وبعد نضج السينيمون نحمرة من الأعلى على خفيف جدا .. ونطلعها من
الفرن وبعدها نأخذ الصوص الأبيض او البني ونحط على بعض الحبات أو كلها وهي دافئة علشان تسبح بشكل حلو ...
وبعدها لكي حرية الاختيار في التزين ... (حسب الذوق الشخصي) و يجب أن نأكل ساخنة والباقي يحفظ في حافظه حتى يحتفظ في
طراوته ولا يجف (والأفضل تأكل في نفس اليوم) ..





.. السينمون رولز بالدبل كراميل (Sticky Buns) ...



المقادير :

عجينة سينمون رولز ملفوفة ومقطعة إلى قطع متوسطة

الكراميل ١ (القاع) :

١/٢ أصبع زبدة لينة + ٣/٤ كاس سكر بني فاتح + ٢ ملعقة طعام حليب (سائل)

٤ ملاعق طعام شراب الذرة (وان لم يوجد) — ٤ ملاعق طعام عسل فاتح

الكراميل ٢ (الوجه) :

١/٢ اصبع زبدة ناعم + ١/٢ كوب سكر بني فاتح + ١/٤ كوب شراب الذرة او عسل + ٢ ملعقة طعام حليب سائل

١ ملعقة طعام فانيليا سائل او بودره

١ كوب جوز بيسان محمص (يستخدم صحيح أو مكسر خشن حسب الرغبة)

الطريقة :

أولاً نأخذ مقادير الكراميل ١ وتوضع في قدر وعلى النار تحرك حتى يذوب السكر تماماً وبعدها يصب في صينية وسط، وتفرّد على جميع

سطح الصينية وترش عليها الجوز (اختياري ... ممكن يوضع هنا او مع كراميل ٢ بعد النضج)

و نأخذ قطع السينمون رول و نرصه على الوجه ويكون بينها مسافات لأنها راح تنفش ،،، وتترك مده ساعة لترتاح و

تخمّر (حسب حرارة الجو) ... نسخن الفرن على ١٨٠ درجة مده ١٥ دقيقه ثم نضع الصينية في الفرن ونتركها في الرف القريب من

الأسفل ... حتى تنضج وتحمر قليلاً ونطلعها من الفرن ونقلبها على طول في صحن التقديم وهي ساخنة ونترك الصينية مغطى فوقها

مده ١٥ دقيقه وبعده نضع عليها الكراميل ٢ و ذالك بخلط كل المقادير على النار باستثناء الجوز ونحركها حتى تتجانس وتذوب كل

المكونات ثم نضع الجوز وتحرك وترش على وجه السينمون بعد ان يبرد نقدمها وتوكل دافئة





... السينمون رولز بالكراميل ... (Sticky Buns)



المقادير :

- ٤ صفار بيض كبيره + ١ بيضه كامله كبيره
 ٣/٤ كوب لبن كامل الدسم + ٣/٤ اصبع زبد مذوبه + ١/٤ كوب سكر ناعم
 ٢ ملعقة صغيره خميره فوريه + ١ ملعقة صغيره ملح
 ٣ كوب دقيق ابيض + ١/٢ كوب دقيق ابيض (هذى عند الحاجه فقط ويمكن الاستغناء عنه)
للحشو // ١/٤ اصبع زبد مذوب + (٣/٤ - ١ كوب سكر بني فاتح + ١/٢ ١ ملعقة قرفه بودره)
القاعدة // ١ اصبع زبد طري + ١ كوب سكر بني فاتح + ١/٤ كوب شراب الذرة او عسل فاتح
 + ٢ ملعقة طعام حليب سائل + ١ كوب (جوز البيلكان او بندق) مكسر خشن

الطريقة :

نعجن العجين نأخذ المقادير الخمسة الاولى وتخفق جيدا حتى تمتزج ... نضيف الملح والخميرة و ٢ كوب دقيق وتعجن جيدا
 ثم نضيف الكوب الاخير من الدقيق وتعجن واذا كانت مازالت رطبه نزيد اشوي دقيق حتى تصبح
 عجينه لينه ومتماسكه وتعجن ٥ دقائق ... تترك مغطاه بكيس سولفان حتى تخمر ...
 نسوي القاعدة اثناء ما العجينة تخمر بوضع جميع المقادير على النار وتحرك باستمرار حتى تذوب وتصب في صينييه زجاج ٩ x ١٣
 ونوزعها ونرش على وجهها الجوز مكسر او صحيح ويترك جانبا ...
 نقوم بفرد العجين على شكل مستطيل وتدهن السطح ونخلط السكر والقرفة ثم ترش على الوجه ونضغط عليه اشوي
 نلفها على شكل اسطوانتي وتقطع الى ١٢ قطعه وترص على الجوز وتغطي ببلاستيك سولفان وتترك تخمر مره اخرى مده ١/٢ ساعه او
 اكثر حسب الجو ندخلها فرن مسخن مسبقا على حراره ١٨٠ درجه ... وبعد مرور ١٥ دقيقه نأخذ قطعه قصدير وتوضع على الوجه
 (علشان ما يتحمر الوجه قبل نضوجها من اسفل) وتترك كمان من ربع الى ثلث ساعه ونطلعها ونغطيها بالقصدير
 وتترك ٥ دقائق فقط ثم تقلب مباشره على صحن التقديم ...





.. السينمون رول بالكراميل الساخن ..



المقادير :

(٣٤٠ جرام) ٢ ١/٢ كوب دقيق ابيض + ٣ ملاعق طعام دقيق (عند الحاجة فقط)

١/٢ ملعقة صغيرة ملح + ١ حبه بيضه كبيره

١/٢ اصبع زبد (في حراره الغرفة)

٢ ملعقة صغيره خميره فوريه

(٦٠ جرام) ١/٤ كوب سكر ناعم

(٨٠ مل) ١/٣ كوب ماء دافئ + (١٢٥ مل) ١/٢ كوب حليب دافئ

الحشوة // (١ ملعقة طعام قرفة + ١/٢ كوب سكر بني غامق) + ١/٣ اصبع زبد طريه

القاع والوجه // وصفه الكراميل الساخن ...

الطريقة :

أولا نأخذ (٢ كوب من الدقيق والملح والزبدة) ونفرك الزبد بالدقيق حتى تختفي وتندمج مع الدقيق تماما ...

نضيف عليها (السكر والخميرة) ونقلب ... ثم نضيف (الماء والحليب والبيضة) ونعجن مضبوط حتى يذوب السكر والخميرة مده ثلاث دقائق تقريبا... نضيف (١/٢ كاس الدقيق المتبقي) ونعجن كمان دقيقتين واذا حسينا العجين تلزق في اليدين نضيف ملعقة طعام

دقيق ونعجن ونزيد دقيق حتى تصبح العجين لينه وما تلزق في اليد ..

نغطي العجين بكيس سولفان ونتركها تخمر حوالى نصف ساعه ... نأخذ صينيّه متوسطه ونبطنها بورق الزبدة ...

في هذي الأثناء نعمل (الكراميل الساخن) نأخذ كل المقادير ماعدا الفانيلا ونحطها على نار هادئة مع التقليب حتى تذوب المكونات فقط وتبداء تفور ونطفي ونأخذ منها كميّه كوب واحد ونصبه في الصينية ...

نأخذ العجينة ونفردّها على شكل مستطيل وندهنها بالزبدة ثم نخلط السكر والقرفة ونرشه على الزبدة ونلفها على شكل رول ونقطعها

إلى ١٢ قطعه ونرصها على الكراميل بشكل متباعد اشوي عن بعض ونتركها تخمر مره أخرى مده ١٠ دقائق ... وفي هالثناء نكون

مسخنين الفرن على حراره ١٨٠ درجه مئوية لمدّه ١٠ دقائق ... ندخل الصينية ونتركه حتى تحمر وتتضج ... وبعد مانطلعها من الفرن

نغطيها بالقصدير ونترك ١/٢ ساعه .. وأخيرا قبل التقديم

نضع ما تبقى من الكراميل على النار ويترك حتى يتكرمل ويصير بني اشقر نضع الفانيلا ونحرك ونطفي ...

ويدهن به وجه السينمون ويقدم مباشره .. (لا يستخدم الكراميل ألا وهو ساخن)



.. السينا بارت (جبل القرفة) ..



المقادير :

١/٤ كوب سكر ناعم + ١/٤ اصبع زبدة ذائبة
١ كوب حليب سائل + ١/٢ كوب ماء + ٢ ملعقة صغيرة خميره فوريه
١/٤ ٣ كوب دقيق المطاحن الكويتية + ١ ملعقة صغيرة ملح

التغطية :

٣/٤ اصبع زبدة مذوبه ... (١ كوب سكر بني فاتح + ٢ ملعقة طعام قرفة بودره)

الوجه :

(١ كوب سكر بودره (جاهز) + ١ ملعقة طعام قشطه طازجة + قشر ليمونه كامله (مبشور ناعم جدا)

الطريقة :

اولا نضع (الزبدة والسكر والماء والحليب) على النار حتى تذوب الزبدة ويدفئ الخليط فقط (يصل حراره ١١٥ درجه)
بحيث نستطيع ادخال اصبعنا في السائل دون ان يحرقنا ... نرش عليه الخميرة ونحرك حتى تذوب ...
نصب السائل على الدقيق المخلوط بالملح ويعجن جيدا مدّه ٥ دقائق على الاقل ... تغطى بكيس سولوفان وتترك حتى تخمر ويتضاعف حجمها ... بعد ان تخمر نرش سطح بالدقيق ونأخذ العجين ونفردها على شكل مربع حوالى ٨ x ٨ انش .. باستخدام مسطره ... نحاول نقسمها الى مربعات وكل مربع ١ انش ... نستخدم قطاعه البيتزاء ونقطعها ...
ثم نكورها بصوره سريعة وعشوائية ... تغمس في الزبدة ثم في خليط السكر والقرفة ثم في الصينيه مباشره (صينيه باوند كيك) حتى ننهي من جميع الكور .. نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجه مدّه ٥ دقائق ثم ندخل الصينيه فيه .. تترك من ٣٠ - ٣٥ دقيقه ...
(وننتبه لأنها كتل عجينة عريضة فلا بد ان نتأكد من نضجها) نطلعها
ونقلبها على صحن التقديم ... نخلط مقادير الوجه ونوزع عليها بشكل خطوط متناثرة
وتترك حتى تبرد قليلا وتقدم ...





.. ميني سينابارت (جبال القرفة) ..



المقادير :

٢ ١/٢ كاس دقيق + ٣ ملاعق حليب بودرة + ٢ ملعقة طعام سكر ناعم

١/٢ ملعقة طعام باكينج بودر + ١ ملعقة طعام خميرة فورية

١/٢ ملعقة صغيره ملح + ١ كاس ماء دافئ + حبة بيضة

التغطية :

(١/٢ إصبع زبدة ذائبة) (٣/٤ كاس سكر بني فاتح ناعم + ١ ملعقة طعام مليانه قرفة ناعمة)

الوجه :

(١ علبة صغيرة حليب نستلة + ٢ حبة جبنة كيري + قليل بشر ليمون ناعم) او حليب نستله فقط ..

الطريقة :

أولا نعجن العجينة ونتركها حتى تخمر ونخلط السكر البني الفاتح مع القرفة ونسيح الزبدة ونبداء أولا بتغميس رؤوس الأصابع في الزبدة ونقطع من العجينة كور صغيرة بشكل عشوائي بحيث تصبح القطع مغطى بالزبدة كأنها مدهونة ونرميها على طول في خليط السكر والقرفة الناعمة وبسرعة نشيلها منه ونحطها على طول بالصينية (اما في صينية الكب كيك مباشرة او في اوراق الكب كيك) ... وتكون حركتنا سريعة علشان ما تأخذ كميته كبيره من خليط السكر بس مجرد تغليفها بالسكر دون أن تأخذ أكثر من حاجتها وهكذا حتى يمتلئ القالب حتى ألحفة ونعمل حساب أنها ستتضاعف في الفرن وتدخل فرن مسخن مسبقا على نار متوسطة حتى النضج وتخرج من الفرن وتخرج من القالب إذا كانت في صينية علشان إذا بردت بتلرزق .. وترش بخليط الوجه وتزين وتقدم ..





.. السينابون الكذاب ..



المقادير :

٨ حبات صامولي (لوزين)

صوص القرفة :

١/٢ كاس سكر + ١/٢ كاس ماء

١ فجال شاي زيت + ١ حبة بيضة + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

١ ملعقة طعام قرفة ناعمة + ٢ مكعب جبنة كيري

الصوص الابيض :

٦ حبات جبنة كيري + ١ علبة حليب نستلة كبير + بشر ليمون

الطريقة :

أولا نقطع الصامولي إلى شرائح سمكها ١ سم ... و نأخذ صينية التشيز كيك الوسط وندهنها بالزيت ... نأخذ مقادير صوص القرفة ونحطة في الخلاط الكاس ونخلطه مضبوط ونصبه في طاسه واسعة ونبداء بتغميس قطع الصامولي في الخليط بسرعة بحيث ما تشرب كثير من السائل وترص في الصينية إما بشكل متتالي أو على شكل وردة وبس أهم شيء تكون متلاصقة ..

حتى نفاذ الكمية وبعدين نشغل الفرن علشان يسخن ونخلط الحليب والكيري في الخلاط حتى يتجانسوا وبعدين نصبها على القطع نصف المقدار فقط وندخلها الفرن ...

والنصف المتبقي نحط عليه بشر الليمون ونخلط مرة ثانية ... وبعد ما يشقر اللي في الفرن من الجوانب ونحس إنها

تماسكت نطلعها من الفرن ونصب عليها الباقي من الصوص الابيض

ونرشها بخيوط من الهرشي الشكولاتة وتقدم دافئة ..





.. خلية النحل بالشوكولاتة والقرفة ..



المقادير :

نستخدم عجينة (خلية النحل بالجبن)

الحشوة :

قطع شوكولاتة هرشي باللوز (الدمعات) أو شوكولاتة جلاكسي (بالكراميل أو السادة)

لتغطية :

مسحة زيت خفيفة + رشة قرفة بودرة

الوجه :

(١/٢ علبة حليب نستلة كبير + ٤ حبات جبن كيري) شوكولاتة او توفى هرشي

الطريقة :

أولا نأخذ العجينة بعد أن تخمر ونقوم بدهن اليدين بالزيت ونقطع العجينة إلى كور صغيرة ونحشى الكور بقطع الشوكولاتة ونكورها ثاني ونغمسها بالقرفة ونشيل الزائد من القرفة ونرصها في صينية دائرية ونكرر حتى تنتهي الكمية ونتركها ترتاح مدة

٥ دقائق قبل دخولها الفرن وفي هذه الأثناء نكون سخنا الفرن على حرارة عالية ندخلها الفرن وننتبه لها لأنها تستوي بسرعة وفي هذه الأثناء نخلط مقادير الصوص الأبيض في الخلاط حتى يتجانس واللحين بعد ما تستوي نطلعها من الفرن والحين نحن مخيرين اما نتركها على وضعها ونصب على وجهها الصوص وأما أن نقلبها ونصب الصوص عليها وهي ساخنة واما الشوكولاتة تزين بالشوكولاتة هرشي اما اللي محشية بالشوكولاتة بالكراميل ترش بالتوفي وتقدم ساخنة ...





.. خلية نحل (طريه جدا) بالجبن ..



مقادير العجينة:

١/٢ كوب زيت نباتي + ١ فنجان قهوة سكر ناعم
علبة زبادي + بيض + ٢ ملاعق طعام حليب بودرة
٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية + ١ ملعقة صغيرة باكينج بودر + رشة ملح
٢ ملعقة طعام نشاء ذرة + ٤ أكواب دقيق ابيض + ١ كوب ماء دافئ
الحشوة: جبن كيري أو مثلثات ...
الوجه: رشة سمسم (اختياري) و قليل شيرة ...

الطريقة:

اولا نخلط المقادير (الزيت والسكر والزبادي والبيض والحليب البودرة) في طاسة كبيرة وحتى تتجانس ونضع عليها الدقيق والنشاء والخميرة والباكينج وبودر والملح وتعجن ونبداء نضيف عليها الماء بالتدريج حتى تتكون لدينا عجينة متماسكة وسهلة التشكيل وتعجن لمدة ٢ دقائق وتغطي بغطاء ونتركها في مكان دافئ مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك نعجنها مرة اخيرة ونكورها مرة اخرى ونتركها حتى تخمر ويتضاعف حجمها ونستخدمها ... نجهز صينية دائرية مدهونة بزيت و نأخذ العجينة ونفردها مع رشها بدقيق ونقطعها مربعات صغيرة ونضع مكعبات متوسطة من الجبن على كل مربع ونبداء بدهن أيدينا بقليل زيت ونأخذ كل مربع ونجمع أطرافه ونكورها ونرصها في الصينية ونبداء بالحواف إلى الوسط وهكذا حتى تنتهي الكمية ونترك بين كل حبة وحبة مسافة بسيطة جدا ونتركها مدة ١٠ دقائق قبل دخولها الفرن وفي هذه الأثناء نشغل الفرن على حرارة عالية وندخله الفرن ونحاول أنه نحطها في صينية ثانية علشان ما تحترق في الفرن وتتحمر على راحتها ونظلمها من الفرن وتمسح بقليل من الشيرة بفرشاة خاصة حتى تغطي جميع سطحها وتقدم ..

ملاحظة /

قبل إضافة السمسم نمسح وجهه العجينة قبل دخولها الفرن بقليل ب (صغار بيضه مخلوط مع ربع كاس ماء) ونرش السمسم على الوجه وتدخل الفرن ...



.. حلّى الجلاكسي و النوتيلا البارد ..



المقادير :

الطبقة الاولى : (بسكوت شاي مرشوش بقليل من الحليب + خلطة النوتيلا (١/٢ علبة قشطة

+ ٣ ملاعق كبيرة نوتيلا)

الطبقة الثانية : (٢ ظرف دريم + ١/٢ كوب حليب بارد + ٣ م ك سكر بودرة + ٤ حبات جبن كيري

+ ١/٢ علبة قشطة باردة)

الطبقة الثالثة : (٢ جالكسي سادة + ٣ ملاعق كبيرة نوتيلا + ١ علبة قشطة)

للوجه : ٢ جالكسي مبشور أو مفروم

الطريقة :

أولاً تجيب صينية بايركس و ترصي فيها طبقة بسكويت شاي مرشوش بالحليب ولاكن كمية بسيطة جداً لان البسكوت راح يذوب عند التقطيع إذا كثرتنا وبعدين نخلط مقادير خلطة النوتيلا مع بعضها جيداً وتوضع على طبقة البسكوت بالتساوي وبعدين نخط طبقة ثانية من البسكوت مرشوش بقليل من الحليب واللحيم نخلط مقادير الطبقة الثانية تخففيهم مزبوط لين يشتدو وتصير عندك كريمة بيضاء أنا أحط الكل ماعدا الكيري أضيفوا بعد ما ينخلطوا شوي بس يكون برا الثلجة بفترة وأعطيه بقصدير ودخله الفريزر وأنسيه لو مستعجلة يكفي ٤ ساعات أنا أحياناً

أخليه بس ساعتين وأحياناً يوم كامل

بعدين نعمل حمام مائي لـ ٢ جالكسي السادة و ٣ م ك نوتيلا لين يذوبوا ونقوم نخط عليهم علبة القشطة

ونخفقيهم وهم على الحمام المائي بالمضرب السلك حتى يتجانسوا

ونصبهم على الطبقة البيضاء (نكون خرجناها قبل مانعمل الخلطة) ونوزعه بسرعة قبل

ما يجمد مع البرودة بس وزعيه بتحريك الصينية وعلى طول نبشر الجالكسي تبع الوجه عليه وندخلو الفريزر ثاني مدة

ساعة ويقطع ويقدم

.. حللى الكانتو ..



المقادير :

باكيت بسكويت ، أي نوع تفضليته إنا أحب داجستيف . استخدمت تقريبا ٢٠ بسكوته.
نصف علبة قشطه التاج . أو أي نوع تفضليته.
نصف ملعقة كبيره كاكاو بودرة (استخدمت بودرة كاكاو هرشي)

الطبقة الثانية :

بكت جبنه كيري (٦ حبات)
علبه كبيره حليب نستله المركز المحلى
٦ علب كانشو (بسكويت هش محشي بالشكولاتة)
٢ جالكسي للوجه

الطريقة :

نجهز الطبقة الأولى نفتت البسكوت و الأفضل لو تخليته خشن شوي يطلع أحلى
ونضيف الكاكاو و القشطة ونخلط و نرصه في صينية حجم وسط ونفردھا ونضغط عليها حتى يتماسك و يتسوى
السطح و نأخذ حليب النستلة و الكيري و نحطه في الخلاط و نخلطه جيدا و نصبه على البسكوت في الصينية
ودخلية الفرن على حرارة
(١٥٠ درجة مؤيه) حتى يتماسك ، أخذ معي ربع ساعة . انتبهوا مو تخلونه يغرق بس يتماسك وبعدها نرص عليه
حبات الكانشو ونأخذ الجلاكسي وندخله في كيس ونحطه في المايكرويف بس علشان يذوب زين ونربط الكيس
ونقطع طرفه بالمقص ويصبح مثل القمع واضغط عليه واسوي خطوط من الشوكولاتة ويترك يبرد اشوي في الثلاجة
وبعدين يتقطع ويقدم



...لوائف التويكس بالقرفة و النوتيللا ..



العجينة :

٤ كوب دقيق ابيض + ٣ ملاعق طعام حليب بودرة
٣ ملاعق طعام سكر ناعم + ١ ملعقة صغيرة باكينج باودر
١/٢ ملعقة صغيرة ملح + ١ ملعقة طعام خميرة
١/٤ كوب زيت + ١ كوب ماء دافئ + اعلبة (زبادي) حجمها ١٧٠ غ..

الحشوة : ٦ حبات تويكس (يعني ١٢ اصبع تويكس) التغطية : قرفة بودره ..
الوجه : (حليب نستله و نوتيللا او صوص كراميل منزلي)

الطريقة :

اولا نعمل العجينية بخلط كل المقادير مع بعضها باستثناء ١ كوب دقيق وتعتجن مدة ٥ دقائق ثم نضيف الدقيق الباقي بالتدريج وتعتجن حتى تصبح عندنا عجينة متماسكة وطرية ... نتركها تخمر ...
نأخذ ١/٢ كميته العجين ونفرده على شكل مستطيل ثم تقطع اصابع ... نأخذ اصبع التويكس ونلف عليه العجين بحيث نكون حريصين انه يتغطى زين من جميع الجهات ... تدحرج في صحن مسطح به قرفة بودره بحيث تغطيها وننفض الزائد ... وترص في صينييه واسعه بحيث تكون غير متلاصقة ...
تدخل الفرن المسخن مسبقا على حراره متوسطه ... حتى تنضج فقط مش ضروري تتحمر ... نطلعها ونقسمها الى نصفين ونرش وجهها بالنوتيللا والنستله او الكراميل المنزلي
على شكل خطوط وتقدم دافئة ..



.. قوالب الشوكولاتة المحتوية ..



مقادير قوالب الشوكولاتة :

٢٠٠ جرام شوكولاتة خام من العطير (الفاصح) + ٦ مغلفات شوكولاتة جلاسي سادة

الطريقة : نقوم بتكسير قوالب الشوكولاتة في طاسه على حمام مائي على نار هادئة ونتركها حتى تذوب على مهل (ننتبه انه ما يصل ولا نقطه ماء لشوكولاتة لأنه راح يخربها تماما) وبعد ما تذوب نأخذ فرشاه وندهن فيها اوراق البليسيه (او قوالب السليكون يوجد منه عدة اشكال) حتى تتغطى تماما وتوضع في صينييه الكب كيك وتدخل الفريزر حتى تجمد ونبدأ تحشيها (او اننا نحفظها في حافظه وتحفظ دائما بالارده وتستخدم عند الحاجة)

الحشوة (١) حشوه الشعريه والأوريو

الطبقة الاولى : (١/٤ اصبع زبد طريه + كيس شعريه باكستانيه مكسره + ١/٢ علبه حليب نستله (نزيد اشوي عند الحاجة) نضع الزبدة والشعريه على نار هادئة ونحمس مده دقيقتين ثم نضيف النستله بالتدريج ولا نكثر حتى نستطيع التشكيل ...

الطبقة الثانية : (٥ مغلفات بسكوت اوريو مطحون ناعم + ٥ ملاعق طعام حليب سائل (نزيد عند الحاجة) ...

توضع على نار هادئة حتى تندمج وتصبح معجون سهل التشكيل .. ممكن تعمل بنفس الترتيب وممكن العكس كما في الصور

الحشوة (٢) حشوه التشيز كيك

الطبقة الاولى : باي فلينج (نوعيه جيده) فراولة او الكرز الاسود ..

الطبقة الثانية : (١ كوب كريمة خفق + ٦ مكعبات جبن كيري (بحاراه الغرفة) + ١/٢ كاس سكر بودره) .. تخلط بالخفاقة الكهربائية حتى تتجانس وتجمد اشوي ...

الطبقة الثالثة : (١٠ حبات بسكوت ديجستيف مطحون + ١/٤ اصبع زبد ذائبه) .. تدمج مع بعضها البعض ...

(ممكن توضع بنفس الترتيب وتغلف بالشوكولاتة او نقلب الترتيب بحيث الباي فلينج يكون الاخير ... وتبرد وقبل التقديم نشيل اوراق البلاسيه وتترك مده ربع ساعه خارج الثلاجة قبل التقديم علشان تلين الشوكولاتة اشوي ويسهل اكلها)



... حلى المارس المقرمش ...



المقادير :

٣ اصابع مارس كبير

١/٤ اصبع زبد

١ ملعقة طعام عسل

٢ كوب كرون فليكس

الطريقة :

نأخذ صينيّه الميني كب كيك ... نوزع فيها الوراق الكب كيك ... نضع جميع المقادير باستثناء الكرون فليكس

على نار هادئة ونحركها حتى تذوب وتتجانس ...

نطفي النار عليها ونصب عليها الكرون فليكس ونقلب ونقلب حتى يغطي بالمارس المذاب ...

وبسرعه نأخذ ملعقتين صغيره ونبدأ نغرف ونحط في اكواب الكيك حتى تصير كومه ... ندخلها الثلاجة

ربع ساعه وتقدم مع القهوة ...



.. ميني تارت منوع ..

(بالجبن و التمر و الفراولة)



المقادير :

العجينة : ٢ كاس دقيق ابيض + ٣/٤ اصبع زبدة طرية + ١ بيضة

١ ملعقة صغيرة باكينج بودر + ١/٢ كاس سكر بودرة (ضروري بودرة)

الحشوة : (١ بيضة + ١/٣ كاس سكر بودرة + ١٢ مكعب كيري + ١/٤ ملعقة صغيرة باكينج بودر

+ ١ ملعقة صغيرة فانيليا)

الوجه : (سكر بودرة + تمر طري مقطع + قرفة مطحونة + لوز مجروش خشن + شراب الفراولة

من العلامي أو فيمتو مركز)

الطريقة :

أولا نخلط مقادير العجينة مع بعض لتتكون لدينا عجينة متماسكة ونضع جميع مقادير الحشوة في الخلاط وتخلط زين ونأخذ العجينة ونفردها ونقطعها بقطاعه ونشيلها بحذر ونحطها في قوالب التارت و نبدأ نأخذ ملعقة من الحشوة ونحطها على القوالب وهذي النوع السادة أما النوع تبع التمر نحط أول كرات التمر وبعدين نحط ١ ملعقة من الحشوة ونضع على الوجه إما لوز مجروش أو رشة قرفة و تارت الفراولة نضع ملعقة من الحشوة ونحط عليها قليل من شراب الفراولة ونحركها بعود أسنان وتدخل الفرن من الأسفل حتى تحمر ونخرجها من الفرن ونرش السادة بقليل من السكر البودرة ونتركها تبرد وتقدم ...





... ابل باي (فطيرة التفاح) ...



مقادير العجينة :

١/٢ أصبع زبدة لينت + ٤ أكواب ممسوحة (يعني مو مليانة مرة) دقيق ابيض + ١ ملعقة صغيرة باكينج باودر
١ علبة قشطه التاج + ٨ حبات جبن مثلث

مقادير مربى التفاح المميز :

٣ حبات تفاح احمر مقشره و مبشورة خشن + ٢ فنجال قهوة سكر
١/٤ أصبع زبدة + ٣ ملاعق طعام من شيرة البان كيك
١/٤ ملعقة صغيرة قرفه بودرة + ١/٢ ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مبشور ناعم

للتغطية :

(٢ ملعقة طعام سكر مطحون + ١ ملعقة صغيرة قرفة بودرة)

الطريقة : أولا نضع مقادير الحشوة جميعها في قدر صغير وتوضع على النار على نار هادئة ونتركه مدة ١٠ _ ١٥ دقيقة مع التقليب من فترة لأخرى حتى يصبح المربى معقود ونسبة المويه فيه قليلة جدا وحينها نطفي النار ونتركه يبرد واللحين نخلط الدقيق والباكينج بودر ونفركههم بالزبدة حتى تختفي وبعدين نخلط القشطة والجبن في الخلاط ويصب على الدقيق ويعجن حتى يتكون لدينا عجينة متماسكة ولينة ونتركها ترتاح ١/٢ ساعة... واللحين نأخذ العجينة ونفردھا ونقطعھا بالقطاعة الى دوائر (وألا نلنا حرية الاختيار إما أن نضع في القوالب الصغيرة ونضع في كل تجويف ١ ملعقة صغيرة مليانة مربى التفاح ونأخذ جزءا من العجينة ونبرمھا على شكل أصابع صغيرة جدا ونقصصھا ونضعھا على الفطيرة) أو (أننا نضع في كل دائرة ١/٤ ملعقة صغيرة من مربى التفاح ونسكرها على شكل ١/٢ دائرة) وندخلھا في فرن مسخن مسبقا ونتركھا حتى تشقر من أسفل و مو ضروري نحمرها من فوق نطلعھا على طول ونرشھا بالسكر والقرفة وتقدم بالاردة أو دافئة ..

ملاحظة/ كمية العجينة كثيرة نقدر نقسمھا إلى أجزاء ونفرضن في الفريزر ونأخذ على قد الحاجة وتري لھا

نستخدمھا بعد الفرضنة يكون طعمھا أحلى وأهش من يوم هي طازھ ...



.. عجينة التارت (القاعدة) ..



المقادير :

- ١ ١/٤ كوب دقيق + رشه ملح
- ١/٢ كوب زبد لينة ... افضل نوع نادل
- ١/٤ كوب سكر بودره
- ٢ صفار بيضه + ١ ملعقة صغيره فانيليا

الطريقة :

نخلط الزبدة والسكر بالخلاط الكهربائي لمدة دقيقة ثم نضيف البيض والملح ونخفق كمان واخيرا نضيف الدقيق ونخفق على خفيف حتى يختفي الدقيق قليلا ونوقف على طول ونلملم العجينة ونكورها على شكل كره وتغلف بكيس ونحطها في الثلاجة ٣٠ دقيقة

وبعدها نطلعها ونحاول نفردها بين ورقتين زبد قليلا وننقلها على صينية تارت مقاس ٩ الى ١٠ انش ونكمل فرد بحيث تأخذ شكل قالب التارت تماما ونخرم العجينة بالشوكة وندخلها الثلاجة مدة ٣٠ دقيقة قبل ندخلها الفرن ... نسخن الفرن على ١٨٠ درجة و نطلعها من الثلاجة ونفرش عليها قصدير او ورق زبد ونصب في وسطها ثقل أي شيء (ارز /حبوب فاصوليا) ندخلها الفرن وتترك ١٣ دقيقة تقريبا ثم نطلعها ونشيل الثقل ونرجعها الفرن علشان تتشقر وتكمل نضج من الاعلى والاسفل

نطلعها ونتركها تبرد حوالى ٣٠ دقيقة ... ونحشيها بالحشوة المرغوبة

ملاحظه /

نستطيع حفظ العجينة قبل الخبز في الفريزر او الثلاجة (لتجهيز المسبق) او تحفظ بعد ان تنضج ...





.. تارت الليمون بالمارينغ ..



المقادير :

قاعده تارت مخبوزه حجم ميني او قالب كبير

التغطية (المارينغ) :

(٤ بياض بيض + ١/٢ كاس سكر بودره)

الحشو (كاسترد الليمون) :

١ اصبع زبده نادره

٢ كاس سكر ناعم + ٤ حبات بيض كبيره

٤ حبات ليمون كبير (عصيرها + قشورها مبشوره ناعم >> ننتبه الجزء الاصفر فقط دون الابيض لأنه مر)

الطريقة :

اولا نقوم بتحضير الحشوة وذلك ببشر الليمونات وعصرهم ... نأخذ البيض ونضعه في طنجرة ونخفقه قليلا مجرد

يختلط ثم نضع عليه (بشر الليمون وعصير الليمون والسكر) ويحرك الجميع جيدا

يوضع على نار هادئه مع استمرار الخلط حتى يثقل الخليط ... يصب الخليط في مصفاة ويصفى ... بعد تصفيته نقوم

بإضافة الزبدة قطعه قطعه مع التقليب المستمر حتى تذوب الزبدة وتتمازج مع الكاستر ... والان الكاسترد جاهز

للاستخدام (هنا نريده وهو ساخن لكن اذا كان يراد منه في وصفه اخرى نغلف سطح الكاسترد بالسلفان

حتى لا تتكون قشره وندخله الثلاجة قبل الاستخدام)

نأخذ قاعده التارت ونضع فيه كاسترد الليمون طبقه متوسطه منه لا نحاول ان نضع كميه كبيره منه ... وندخله

الفرن من الاعلى فقط مجرد ان يجمد الكاسترد قليلا تقريبا ٥ - ١٠ دقائق نطلعها طبعاً مارح تصير جامده اول ماتطلع

من الفرن لكن بمجرد ما تبرد اشوي راح تتماسك اشوي طبعاً اثناء ما تكون في الفرن ونطلعها وتبرد >> نعمل احنا

المارينغ وذلك بخفق بياض البيض حتى ينفش اشوي وبعده نحط السكر اشوي بالتدريج مع استمرار الخفق حتى

نحصل على منقار الطير اذا رفعنا الخفاقة من الخليط ونوقف على طول اذا وصلنا الى هالمرحلة (لأنه لو زدنا الخفق

راح يخرب علينا) اللحين اصبح جاهز مجرد نحطه في كيس التزيين ونصنع لنا الشكل المرغوب (ضروري اثناء

وضع المارينغ ان يكون ملاصق لطرف التارت >> القاعدة) وندخله الفرن من الاعلى وننتبه له لأنه راح يتلون بسريره

بس مجرد يتلون بالون الذهبي نطلعها ونسيبها تبرد اشوي وتقدم بارده ...





.. ميني تارت بـ كريمة الليمون ..



القاعدة (القشرة) :

١ كوب دقيق + رشّة ملح

نص كوب سكر بودرة + نص كوب زيده باردة

صفار بيضيّة + فانيليا

الحشوة :

١ كاس سكر ناعم + قشر ليمونتين كبار مبشورين ناعم (طبعاً بس الجزء الأصفر الأبيض مر)

١/٤ كاس ماء + ١ كاس كريمة خفق (المراعي)

٤ حبات بيض + ١ ملعقة صغيرة نشاء

١/٣ كوب عصير ليمونتين كبار تقريباً + رشّة خفيفة جداً ملح

لـ التزين :

(١/٢ كاس سكر بودرة اللي بجي جاهز + رشّة فانيليا + من ١ إلى ٢ ملعقة طعام كريمة خفق) تخلط جيداً

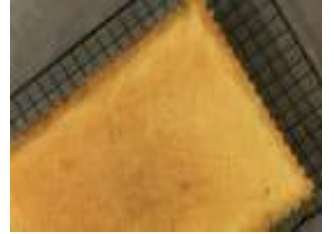
وتوضع في قمع صغير بفتحه صغيره جداً وتستخدم لتزين ...

الطريقة :

أولاً نقطع الزيت إلى مكعبات ونضعها في محضرة الطعام حتى تنفش شوي ثم نضيف السكر ونخلط ثم الدقيق ورشّة الملح. حتى يصبح مثل فتات الخبز ثم نضيف صفار البيضّة والفانيليا ونحرك قليلاً حتى تختلط البيضّة بالعجين ... نخرج العجين ونغلفه بورق نايلون وندخله الثلاجة اقل شيء نص ساعة وممكن تفرزن .. ثم بعد ذلك تفرد بين كيسين نايلون وتقطع على شكل دوائر وتوضع في قوالب التارت ندخلها فرن ساخن حتى تتحمر وما تأخذ وقت .. ثم نعمل الحشوة ... نخلط السكر وقشر الليمون والماء ونحطّة على النار لحد ما يغلي ونقصر عليه النار ونخليها تغلي ٥ دقائق ،، في هذه الأثناء نخفق البيض مدة ٢ دقيقة وبعدين نحط النشاء ونخلط لحد ما يمتزج ونتركه .. نرجع للماء والسكر وقشر الليمون اللي على النار بعد ما يخلص الخمس دقائق نشيله من على النار بس علشان يهدأ اشوي وبعدين نصب عليها الكريمة ونحرك ونرجها على النار بس علشان تسخن وإذا قربت تغلي نصبها على البيض المخفوق بالتدريج مع استمرار الخفق ،،،، وأخيراً نحط عصير الليمون والملح ونحرك وبعدين نرجعها في القدر بعد تصفيتها بمصفاة ونحرك باستمرار حتى تغلي وتثقل ونطفي ،،،، ونحطها في صحن ونغطيها بسولفان بحيث تلامس سطح الحشوة تمام ندخله الثلاجة ونتركها تبرد ٣ ساعات في الثلاجة وتستخدم بس تحطي على القشرة ملعقة من الحشو وتزين ...



... تارت الموز بالقرفة و الفانيلا ... لذيذ جداً



المقادير :

القاعدة // ١ اصبع زبدة نادر طرية مائه قليلا للبرودة

١/٢ كاس سكر بودرة + رشه ملح

٢ صفار بيضه + ١/٢ ملعقة صغيرة فانيلا سائله

١ ١/٤ كوب دقيق ابيض

الحشوة // ٤ حبات موز كبيره ناضجه (عليها قليل من النقط السوداء)

التغطية // ١ ١/٢ اصبع زبدة نادر + ١ عود كبير قرفه + ١ عود فانيلا طازجة مقسومه الى نصفين (وان لم يتوفر

نكتفي بالبودرة ١ ملعقة صغيرة فانيلا بس الطازجة الذ بكثير)

٦ صفار بيض + ٣/٤ كوب سكر ناعم + رشه ملح + ١/٢ كوب دقيق ابيض

للوجه // رشه سكر بودرة + كريمه مخفوقه (كاس كريمه خفق + ٢ملعقه صغيره سكر بودرة) + صوص كراميل

الطريقه : نعمل عجينه القاعدة بخلاط الزبدة والسكر بالخلاط الكهربائي لمدته دقيقه ثم نضيف البيض والملح ونخفق كمان واخيرا نضيف الدقيق ونخفق على خفيف حتى يختفي الدقيق قليلا ونوقف على طول ونلمس العجينة ونكورها على شكل كره وتغلف بكيس ونحطها في الثلاجة ٢٠ دقيقه وبعدها نطلعها ونحاول نفردها بين ورقتين زبدة قليلا وننقلها على صينييه تارت مقاس ٩ الى ١٠ انش ونكمل فرد بحيث تأخذ شكل قالب التارت تماما ونخرم العجينة بالشوكه وندخلها الثلاجة مده ٢٠ دقيقه قبل ندخلها الفرن ... نسخن الفرن على ١٨٠ درجه ونطلعها من الثلاجة ونفرش عليها قصدير ونصب في وسطها ثقل أي شيء (ارز /حبوب فاصوليا) ندخلها الفرن وتترك ١٣ دقيقه تقريبا ثم نطلعها ونشيل الثقل ونرجعها الفرن علشان تتشقر وتكمل نضج نطلعها ونتركها تبرد حوالى ٢٠ دقيقه ونقطع الموز شرائح متوسطة وترص على القاعدة .. ((وفي هذه الاثناء نعمل التغطية)) نخفق السكر مع صفار البيض والملح مده ٢ دقيقه ونحط على النار الزبدة والقرفة والفانيلا (نحك اللي جوها ونحطها العود واللي داخلها) (اذا نستخدم الفانيلا البودرة نضعها مع البيض) ونقلب فيها حتى تصير الزبدة بنيه بس مش سوداء ونشيل اعواد القرفة والفانيلا ... وتصب على خليط البيض اشوي اشوي مع الخفق المستمر حتى تخلص كلها بعدين نضيف الدقيق ونقلب اشوي بس ويصب على شرائح الموز ونغطيها تمام ندخلها الفرن مده ربع ساعه او الى ان يتحمر الوجه ونطلعها ونتركها تبرد ساعه على الاقل ... نرش عليها السكر البودرة ونقطعها ونقدمها مع الكريمه المخفوقه الباردة وخطوط من التوفي (ضروري هذى الاشياء اللي على الوجه تعطي توازن رهيب للطعم ومكمله له) ...



.. تارت الفواكه الطازجة ..



المقادير:

١١/٢ كوب طحين لجميع الأغراض
 ١/٢ كوب سكر بودرة + ١/٤ ملعقة صغيرة ملح
 ١١/٤ اصبع زبدة (باردة جدا) مقطعة الى مكعبات
 ١ بيضة كبيرة + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الحشوة:

كاسترد فانيليا او موس ليمون + مربى توت (نوعيه ممتازة)
 فاكهه (فراولة طازجة / توت بأنواعه طازج / كيوي طازج / رمان / عنب طازج / كرز معلب / اناثاس معلب / خوخ معلب)

الوجه:

لمعه مربى المشمش (مربى مشمش نوعيه ممتازة + قليل ماء) نذوبها على النار ونصفيها بمشخال ونستخدمها مباشرة
 وهي سخنة نستخدم فرشاه وندهن فيها وجه الفاكهه وكل ما جمدت نسخنها ثاني ونستخدمها او رشه سكر بودرة ...

الطريقة:

اول شيء نعمل الحشوة الكاسترد او موس الليمون ونبرده ... وبعدها نعمل قاعده التارت ... نأخذ (الدقيق / السكر / الملح)
 ونحطه في محضره الطعام ونشغل الجهاز على شكل نبضات حتى تختلط المواد الجافه فقط ...
 نضع مكعبات الزبدة الباردة ونوزعها على سطح الدقيق ونشغل الجهاز مره اخرى على شكل نبضات حتى تصبح الزبدة على
 شكل كتل صغيره بحجم حبه البازلاء ...
 ونقف نأخذ البيضة ونخفقها على خفيف بالشوكه ثم نحطها على الدقيق والزبدة ونشغل على شكل نبضات حتى تختلط قليلا
 ما نكثر خلط ... نقلبها على سطح رخام ونلمها بدون أي عجن على شكل كره ونغلظها بالسلوفان
 وندخلها الثلاجة ١ ساعه ...
 وبعد مرور الساعه نأخذ العجين على سطح به ورق زبدة مرشوش عليها بقليل دقيق ونرق العجينة حتى تصبح بحجم
 الصينيه المراد استخدامها ... نشيل العجينة ونضعها في الصينيه الخاصه بالتارت ...
 نغطيها من على الجوانب حتى تأخذ شكل القالب مضبوط ... نشيل الزوائد باستخدام الفرادة ... نخرمها بالشوكه من جميع الجهات
 ... نغطيها وندخلها الثلاجة مده ١/٢ ساعه اذا كنا مستعجلين او (ممكن نتركها في الثلاجة لليوم التالي او في الفريزر لمده
 شهر اذا نبينا تجهيز مسبق)
 نطلعها من الثلاجة ونبطنها بقصدير ونحط عليه ثقل وندخلها مباشره فرن مسخن مسبقا على حراره ١٩٠ درجه مئوية أي على رقم
 (٥) غاز .. وتترك حوالى ١/٤ ساعه ونشيل الثقل ونرجعها الفرن حتى تتشقر من الاعلى اشوي ونطلعها من الفرن وتترك حتى
 تبرد تماما ثم نبدأ نحشيها (مربى (اختياري) / كاسترد او موس / فاكهه / لمعه المربى او رشه سكر) تبرد وتقدم ...

.. خطوات عمل قاعده تارت الفواكه ..



... بعض طرق تقديم ميني تارت الفواكه ...



الحلويات الباردة



.. RED BULL ..



.. المهلبية البيضاء بالمكسرات ..



المقادير :

٢ كاس ماء + ٦ ملاعق طعام حليب بودرة

١/٤ كاس سكر ناعم

٢ ملعقة طعام نشاء + ١/٢ كاس ماء

المنكهات : ١/٢ ملعقة صغيرة لكلا من (فانيليا + ماء زهر + ماء ورد)

الوجه : أي نوع مكسرات (اختياري) / كرز / مربى الزهر

الطريقة :

أولا نخلط الماء والحليب البودرة والسكر في حلة وضروري نستخدم في عملية الخلط الخفاقة اليدوية حتى لا يتكون لنا أي تكتل وتوضع على النار وتقلب باستمرار حتى لا يحترق الحليب وحتى لا ينفور وفي هذه الأثناء نقوم بخلط النشاء مع الماء المتبقي وعند فوران الحليب نصب خليط النشاء مع التحريك السريع وباستمرار حتى يثخن ونطفئ النار ونحط المنكهات ونصبها في صحن صغيرة وترش بالمكسرات المرغوبة وتترك تبرد قليلا ... ثم تدخل الثلاجة وتترك مدة ٦ ساعات أو طوال الليل وتقدم ...

ملاحظة /

يجب تغليف كل صحن من صحن المهلبية بكيس السولفان قبل أن تدخل الثلاجة وذلك حتى لا يصبح سطح المهلبية جاف وقاسي وصعب أنة يتقطع عند الأكل .. أو تترك المهلبية في نفس القدر حتى تصبح تبرد وهي خارج الثلاجة ثم نبدأ بتوزيعها في الأكواب وتدخل الثلاجة ...



.. المهلبية بالسמיד و القشطة ..



المقادير:

٣ كاسات ماء + ٦ ملاعق طعام حليب بودرة

٢ ملعقة طعام نشاء + ٢ ملعقة طعام سميد ناعم

١ حبة بيضة + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

١/٣ كاس سكر ناعم

١/٢ علبة قشطة + ١ ملعقة صغيرة ماء زهر

الزينة :

كريمة مخفوقة / مكسرات (اختاري النوع المفضل لديك)

الطريقة :

نخلط جميع المقادير (باستثناء ماء الزهر والقشطة) و نخلطها مع بعضها جيدا بالخفاقة اليدوية ونحطها على النار

ونحرك كل دقيقتين حتى تثخن وتثقل

واخيرا نضع القشطة وماء الزهر ونطفي عليها ونصبها في صحن صغيرة ونتركها تبرد اشوي

وتدخل الثلاجة مدة ٣ ساعات وتزين بالكريمة المخفوقة والمكسرات وتقدم....

ملاحظة /

نغطي الصحن بالسولفان قبل ان تدخل الثلاجة ولا نشيلها إلا قبل التقديم ثم تزين ..

.. الرز بحليب (رز باللبن) ..



المقادير :

٦ أكواب ماء دافئ + ٢ كوب حليب بودرة
١ كوب أرز مصري (صنوايت) + ١ كوب سكر ناعم
١ علبه قشطه أو كاس كريمه خفق (اختياري مش ضروري بس تعطي طعم كريمي غني)

المنكهات // (اختياري) ... إما ..

(١ عود فانيليا طازج مقسوم إلى نصفين أو ملعقة طعام فانيليا معلبه وملعقة طعام ماء ورد)...
أو (بشر برتقاله (واحد) ناعم جدا + قليل فانيليا)...
الوجه // فستق مجروش أو قرفه بودر ه أو جوز هند ..

الطريقة :

أولا نقوم بخلط الماء مع الحليب البودرة ... ونغسل الأرز عدة مرات ... نضع على النار في قدر واسع (٤) كاسات
من الحليب السابق ونتركه حتى يسخن قليلا قبل ان يغلى نطفي عليه ونضع عليه الرز ونغطي عليه
ونتركه ينتقع مده ٢ ساعة ...

بعد مرور الساعتين نشغل النار على الرز حتى يغلي وبعدها نقصر عليها النار على اقل شي يعني نار هادئة جدا ويترك مده ١/٢ ساعة ...
وبعدها يكون صار حبات الرز منتفخة نضع عليه باقي الحليب والسكر ونستمر بالتقليب وهو على النار الهادية ويترك تقريبا خمس
دقائق ... وأخيرا نضع بشر البرتقال أو الفانيليا البودرة (إذا كنا نستخدم العود الطازج ضروري ينحط مع الأرز من بداية
الطبخه) والمنكهات والقشطه إذا أردنا ونحرك مده دقيقتين ونطفي عليه النار ..
يترك مده نصف ساعة الى ساعه وهي مغطاه (لكي تبرد اشوي وتكتسب القوام المطلوب) ثم نبدأ بالغرف في الصحن
ونزين الصحن بالطريقة اللي نحب وبالعافية ..
ملحوظة // هذي المقادير تعطي ١٠ صحنون رز بالحليب ..



.. الكريم كراميل (المطبوخ) ..

(كريم كراميل بالطريقة الأصلية ... لذيذة و سهلة ... بالحليب البودرة)



المقادير :

٢ كوب حليب بودره + ١/٢ ٢ كوب ماء فاتر

٢ حبه بيضه متوسطة + ١/٢ كاس سكر ناعم

١ ملعقة طعام فانيليا سائله او بودره

للكراميل : ١/٤ كوب سكر ناعم

الطريقة :

نأخذ السكر ونذوبه على النار (حتى يصبح لونه ذهبي) ونصبه في قاع صينييه باوند كيك ونحاول تحريك الصينيه بسرعه يمين ويسار حتى تتوزع قبل ان تجمد .. نسخن الفرن على حرارة ...

(162 درجة مئوية / 325 درجة فهرنهايت / 3 غاز)

نخلط في وعاء (الماء الحليب والسكر) ونحركه بهدوء بملعقة حتى يذوب الحليب والسكر تماما ... نضع البيضتين ونخلط بالخلط السلك اليدوي ونحرك بشكل دائري بتاني شديد (حتى لا تتكون فقاعات صغيره في الخليط لان أي فقاعه راح تطلع في الكراميل بعد النضج ومش راح يكون متماسك وناعم ومالس من جوا) واخيرا نضيف الفانيليا ونحرك ... نأخذ مصفاه ونصفيه ويصب على الكراميل ونغطيه بالقصدير ويوضع في صينييه ثانيه ونعمل (حمام مائي) بملائها الى منتصف الصينيه بالماء الساخن ندخلها الفرن ونتركها مده ساعه كامله بعدين نطل عليها (اذا صارت ترج من المنتصف على خفيف فقد نضجت) نطلعها من الفرن ونتركها برا الثلاثه لمده ساعه تبرد اشوي مع فتح طرف القصدير ... ثم نغطيها بالقصدير جيدا ثم ندخلها الثلاثه (مده ٦ ساعات او اكثر) و نقلب وتقدم ..





.. الكريم كراميل الفاخر (المطبوخ) ..

(كريم كراميل غني و دسم ... نستخدم فيه صفار البيض و كريمة الخفق)



المقادير :

١ كوب قشطه خفق (كريمة سائله) + ٢ كوب حليب طازج كامل الدسم

٢ صفارات بيض + ٣ حبه بيضه كامله

٣/٤ كوب سكر ناعم

١ عود فانيليا طازج او ١ ملعقة كبيره فانيليا بودره

للكراميل : (١/٢ كوب سكر ناعم + ١/٤ كوب ماء)

الطريقة :

اولا نعمل الكراميل بوضع الماء والسكر على النار ونحركها حتى يذوب السكر ثم نوقف تحريك ونتركها تغلى حتى يتحول لونها الى البني الذهبي ..
نصبها في قوالب الكريم كراميل (قوالب السوفليه) ونحرك القوالب بسرعه حتى يغطي القاع كامل ... نشغل الفرن على حراره (162 درجه مئوية / 325 درجه فهرنهايت / 3 غاز)

نبداء نجهز الكريم ونخلط (الحليب و كريمة الخفق و ١/٢ كمييه السكر) (اذا بنضيف الفانيليا اعواد الطازجة نقطعها ونضعها في هذي المرحله)
وتوضع على النار حتى يبدا في الغليان ونطفي على طول قبل يغلي ... في نفس الوقت نأخذ (البيض و صفار البيض وباقي السكر) ونخلطه بخفه
شديده من دون ان يكون أي فقاعات على قد ما نقدر (لأنها راح تخرب علينا الكريمة بعد الطبخ وتصير كلها مخزمة ومقطعه) ... نصب الحليب
الساخن بشكل متدرج مع التحريك المستمر وبخفه شديده ثم نضيف الفانيليا اذا كانت بودره (يا دوب نحرك المزيج علشان ينمزج بس) نصفي
المزيج في مصفاة و نصبه في القوالب و نحط القوالب في صينييه كبيره نملأها بالماء حتى منتصف القوالب و نغلف القوالب بالقصدير وندخلها الفرن
وتجلس في الفرن مده ٤٥ دقيقه ثم نطل عليها اذا كانت ترج من الوسط بشكل (خفيف) تبقى نضجت وان كانت تهز بشكل كبير نخليها كمان
حتى تنضج ... نطلعها من الفرن ونتركها على رف المطبخ مده ساعه تبرد ... ثم ندخلها الثلاجة مده ٤ ساعات او اكثر حتى تبرد نطلعها
من الثلاجة (ونضغط على الاطراف علشان تنقلب بسرعه) او (نستخدم سكين صغيره حاد لنمررها على جانب
الطبق بشكل دائري) .. ونأخذ صحن ونقلبها فيه ... وتقدم ...





حلى ام على ... بالرقاق



المقادير :

٢٨ - ٣٠ شريحة رقاق (رقاق السمبوسك العادية اللي بالزيت)

٦ كاسات حليب سائل (طازج)

٣/٤ كوب سكر ناعم + ١ علبة قشطه + ١ ملعقة طعام فانيليا

مكسرات (جوز هند / فستق / لوز شرائح / زبيب)

الوجه : ١/٢ علبة حليب نستله المركز المحلى ...

الطريقة :

اولا نحمص الرقاق في الفرن (ننشر حبات الرقاق منفردة في صينييه كبيره وتدخل في الفرن المسخن مسبقا ..

نراقبها لأنها ما تأخذ وقت حتى تتحمص وتصبح شقراء على خفيف ونطلعها)

ونسوي دفعه ثانيه وهكذا حت نخلص الكميه ...

ثانيا نكسر الرقاق ونحطه في صينييه بايركس الحجم الوسط بحيث تغطي ثلثي الصينيه ... (نسخن الحليب و السكر على نار متوسطة حتى يغلي ثم نطفي عليه النار) نضع عليها القشطة والفانيليا وتحرك جيدا حتى تذوب القشطة في الحليب ويترك جانبا ...

ثالثا نصب الحليب الساخن على الرقاق ويترك ١/٤ ساعه يتشرب ... (تغطى بالحليب نستله كامل الوجه ويدخل الفرن المسخن مسبقا من الاسفل) وتترك حتى تبدا تغلي من الاطراف ثم نطفي من الاسفل ونشغل من الاعلى حتى يشقر الوجه قليلا ونطلعها من الفرن ..

تترك حتى تبرد قليلا .. ونرش على وجهها المكسرات المرغوبة (فستق / شرائح اللوز / زبيب) وتقدم دافئة او بارده



حلى ام على ... بالبف باستري



المقادير :

١٠ مربعات عجينة باف باستري

٤ اكواب حليب طازج ... يعادل ١ ليتر

٣/٤ كوب سكر ناعم + ١ ملعقة طعام فانيليا

٢ كوب كريمة خفق ... يعادل ٥٠٠ ميليتر

١/٤ كوب سكر بودره للكريمة + ١ ملعقة طعام سكر بودره للوجه

المكسرات //

(فستق ... جوز هند ... صنوبر ... زبيب ... لوز)

(اختياري) ... على الوجه بعد النضج او قبل النضج داخل الخليط ...

الطريقة :

اولا نخبز البف باستري وهم مثلجين (يعني من الثلجة نرصها على صينية كبيره وعلى طول على الفرن المسخن مسبقا من الاسفل)

وبعد ما تحمر من الاسفل نقلبها على الجهة الثانية وندخلها الفرن مره ثانيه حتى تتحمر الاسفل

ونطفئ عليها ونتركها تبرد ونكسرها بيدينا على خفيف ونحطها في صينية متوسطة بحيث تغطي ثلثي الصينية ...

نسخن (الحليب والسكر و ١ كوب من كريمة الخفق) على النار حتى تسخن ونطفي عليها ونضيف الفانيليا

وتحرك وتصب على البف باستري وتترك ١/٤ ساعه حتى تتشرب اشوي ..

نخفق (الكوب الباقي من كريمة الخفق مع ١/٤ كوب سكر بودره) حتى تنفش قليلا وتفرّد على سطح الصينية ونأخذ ملعقة سكر بودره

ونرشها بمنخل على وجه الكريمة عشان يعطيها تحمير حلو اذ دخلناها الفرن ...

ندخلها الفرن المسخن مسبقا وتترك حتى يغلي قليلا من الاطراف ... ثم نحمرها من الاعلى ونطلعها ونخليها تبرد

اشوي وتقدم مع المكسرات المرغوبة ... (لاالزم تتقدم دافئة او فاترة ولا تتقدم بارده ابدأ حتى لو بردت

لازم تتسخن وتقدم) لأن فيها باف باستري والباف ياستري يكون سيء جدا اذا اتقدم بارد ...

.. سلطة الفواكه بالقشطة و العسل ..



المقادير :

عنب + أناناس طازج او معلب + برتقال (أبو صرة) الخالي من البذور أو يوسف أفندي
فرواله طازجة + كيوي + موز + تفاح + قليل من حبات الرمان للزينة
(عصير مانجو معلب بالارد (من النوع الثقيل مثل شركة هلا) أو أي نوع آخر)

الوجه :

قشطه طازجة (قشطه بلدي) + عسل للتحلية

الطريقة :

نقشر الأناناس نقطع الرأس والقاع ثم نبدأ بتقشير الجوانب نقطعها بالنصف ثم نقطع الأنصاف ايضاً أي نقطعها أربع قطع ونلاحظ وسط الأناناس فيه ألياف قويه مثل نزيلها بالسكين قطع الفاكهة الى مكعبات حسب الذوق (أفضلها خشنه أكثر فائدة وألذ)

قطع الأناناس والتفاح بقشوره والبرتقال ونخلط حتى لا يتأكسد التفاح و أيضاً نقطع الكيوي والعنب و الفراولة و نقشر الرمان نخلط جميع الفاكهة ماعدا الرمان ونضيف مقدار في كوب أو صحن نقطع حبات الموز الى حلقات (قبل التقديم نضيفه لأنه يتأكسد ويصير لونه مقرف)نسكب فوقه قليل من عصير المانجو أو أي عصير تفضليه نزينه بملعقة كبيره من القشطة الطازجة ونسكب قليل من العسل ويقدم ...





.. أسهل أكواب تشيز كيك .. (بالفراولة)



القاعدة :

(بسكوت أصابع ليدي فنقر) او (بسكوت ديجيستف مخلوط بزبدة)

او (سويسرول فراولة مشرب بشراب الفراولة من العلالي)

الحشوة :

(٨ مكعبات جبن كيري + ١ كاس كريمة خفق + نصف كاس سكر بودرة)

الوجه : باي فيلينج الفراولة (حشوة الفراولة المعلبة)

الطريقة :

أولا نأخذ مقادير القاعدة على حسب النوع المفضل إذا كانت أصابع البسكوت تكسر إلى قطع وإذا بسكوت الديجستف

نجرشه مع قليل زبد سائحه وإذا كان سويسرول نقطعه كل أصبع إلى ثلاث قطع ويرش بشراب الفراولة

ونأخذ قطعة منة ونضعه في قاع الكاسات

ونبدأ بصنع الحشوة بخلط مقاديرها بخلط الكيك حتى تشتد قليلا

ولا نكثر الخلط لأنه راح تتخثر الكريمة وتتقطع وبعدين نضع خليط الجبن في قمع التزيين ... ونغطي قطعة

البسكويت بخليط الجبن بشكل دائري من المركز وحتى الاطراف والان نضع الباي فيلينج على الأطراف فقط ...

ويفضل استخدام ملعقة صغيرة لذلك ثم نضع قطعة بسكويت في الوسط وتغطي الطبقة كاملة بخليط الجبن

بشكل عشوائي ثم يواسى السطح بواسطة سكين وأخيرا نزين الوجه بالباي فيلينج و ندخله الثلاجة

حتى يبرد قليلا و يقدم

.. حلى كاسات السنكرز ..



المقادير :

سويسرول بالشوكولاتة امريكانا

الكريمة :

علبة قشطة نستلة

٢ مغلف دريم ويب

٢ فنجال حليب بارد

١ م ط زبدة الفول السوداني

١٥ حبة بسكوت اولكر الكبير

خلطة الشوكولاتة :

(٢ سنكرز كبير + ١ مارس كبير + ١/٤ اصبع زبدة + ١ ملعقة طعام قشطة)

الطريقة :

أولا نقطع السويسرول الى شرائح وترص في كاسات التقديم حتى نغطي القاع ثم نأخذ مقادير الشوكولاتة وتوضع في طاسة على حمام مائي حتى تذوب وتتجانس وفي هذه الاثناء نأخذ مقادير الكريمة وتوضع في الخلاط وتخلط مدة ٣ دقائق ثم تصب على السويسرول ثم نأخذ ٢ ملعقة طعام من خليط الشوكولاتة المذابة وتوضع في المنتصف فقط ثم نأخذ عود ونحرك بخفة سطح الكاس حتى نصنع تموجات خفيفة وتدخل الثلاجة ويزين حسب الرغبة



.. موس الليمون المنعّث ..



المقادير :

٤ حبات بيض كبيره

٢/٣ كوب سكر ناعم

١/٢ كوب عصير ليمون طازج (حوالي ٣ ليمونات)

قشر ٣ حبات ليمون مبشور ناعم (الجزء الاصفر فقط)

١ كوب كريمه خفق بارده

للزينة // حبات من التوت الطازج و اوراق نعناع

الطريقة :

نخلط (البيض / السكر / عصير الليمون / قشر الليمون) في قدر صغير على نار هادئة

مع التحريك المستمر ... حتى يثخن قليلا ...

ونستمر في طبخه مدة ٣ دقائق مع التحريك المستمر ... نقوم بتصفيته المزيج في منخل ويغلى

سطحه ببلاستيك ويترك يبرد اشوي وبعدها ندخله الثلاجة مدة ساعه تقريبا ...

في طاسه نخفق كريمه الخفق الباردة حتى يتكون لدينا قمع لينه ... نضيف مزيج الليمون المبرد

ونقلب بلطف حتى تتداخل ببعضها تغطى و تدخل الثلاجة ١/٢ ساعه ...

وبعدها نستطيع غرفها في كاسات صغيره وتقدم ...

.. كيكة الأوريو الباردة ..



الطبقة الاولى :

كيك العائلة بالشوكولاتة (باوند كيك أي ماركة مفضله)

الطبقة الثانية:

٢ ظرف دريم ويب + ٢ قشطه نستله + ٢ جالكسي مذاب

١٢ حبة بسكوت اوريو مكسر

الطبقة الثالثة :

١ ظرف دريم وب + ٢ علبة قشطه طازجة (المراعي)

الزينة :

توفي هرشي أو شوكولاتة هرشي + بسكوت اوريو منزوع قشطته

الطريقة :

نقطع كيك الشوكولاتة قطع متساوية وترص في قالب التشيز كيك اصغر مقاس ونأخذ القشطة والدريم وب الطبقة الثانية ونخفقه ٥ دقائق ثم نضع البسكوت المكسر والجالاكسي المذاب وتقلب بالملعقة وتوضع على الكيك وتوضع في الثلاجة ١/٢ ساعة وفي هذه الأثناء نخلط القشطة مع الدريم وب في الطبقة الثالثة ٥ دقائق وتوضع على الطبقة الثانية وتدخل الفريزر ٥ ساعات ثم نطلعه ونفك الجوانب ونرص عليه بسكوت الاوريو ونرش عليه التوفي أو الشوكولاتة ويوضع في الثلاجة في حافظة الحلى لحين التقديم

ملاحظة :

يفضل عملة قبله بليلة لكي يطرى البسكوت الذي في الأطراف ..

.. الكيك بأنواعه ..

(كيكات .. تشيز كيك .. باوند كيك .. كيكات باردة)



.. شروط نجاح الكيك (مهم جدا) ..

ضبط درجة حرارة الفرن على ١٨٠ درجة مئوية أول ١٠ دقائق ثم نخفضها إلى ١٦٠ وتترك على هذه الدرجة حتى تنضج ... والكيك بالذات لا تتعدى درجة حرارة الفرن عن ١٨٠ درجة مئوية أبدا ولا يفتح عليها باب الفرن أبدا قبل مرور ٣٠ دقيقة على وجودها في الفرن ...

عند استخدام صينية مفتوحة من المنتصف أو ذات زخارف ولا نستطيع استخدام ورق الزبدة ونخشى من التصاق الكيك يجب دهن قالب بالزبدة الطرية وليس الزيت ثم رشها بالدقيق من جميع النواحي وعند الانتهاء نطرق بها بقوة على رف الدولاب حتى نزيل جميع الدقيق الزائد ...



عدم استخدام مكونات بالاردة... بل يجب أن تكون بحرارة الغرفة مثل: البيض و الزبدة والحليب وإذا كانت الزبدة مجمدة تقطع قطع صغيرة ليسهل تطريتها بسرعة



استخدام حجم الصينية المناسب و تبطينها بورق زبدة للمحافظة على طراوة الكيكة...



استخدام الأكواب والملاعق المعيارية لضبط المقادير وذلك لتضمن لكي نجاح الكيك ...



ننخل جميع المواد الجافة من المقادير مع بعضها في منخل وذلك لاندماج المقادير و إدخال كمية من الهواء.. وكذلك استخدام الشبك لتبريد الكيك بعد النضج وأيضا لتغطيته بالغاناش المرغوب ...





... كيكة الزبادي ...

المقادير : (١)

١ كوب دقيق ابيض + ١/٢ كوب سكر
١/٢ كوب زيت + ٢ حبة بيضة
١/٢ علبة زبادي + ١/٢ كوب جوز هند
١ م ص باكينج بودر + رشة فانيليا

الطريقة:

تخلط جميع المقادير مع بعضها وتصب في صينية مدهونة و تدخل الفرن
و بعد النضج ترش بالشيرة ...



المقادير : (٢)

١ علبة زبادي + ١ علبة دقيق ابيض
١ علبة سكر + ١ علبة حليب بودرة
١ ملعقة صغيرة باكينج + ١/٣ كوب زيت
٢ حبة بيضة + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة:

نفس الخطوات في الكيكة السابقة ولكن دون شيرة و يمكن أن
تستخدم في أي نوع حلى بإضافة توفي أو خليط جبن... الخ
المقاس // هو نفس مقاس علبة الزبادي الفارغة ..





.. كيكه بالحبة السوداء و العسل ..

(كيكه بدون بيض)



المقادير :

١ كاس ماء + ١/٢ كاس زيت

١ كاس حليب بودره

٣/٤ كاس سكر ناعم

١/٢ ملعقة صغيرة فانيليا

١ ١/٢ كاس دقيق ابيض

١ ملعقة كبيرة باكينج بودر

// الوجه //

رشه حبه سوداء + رشه (عسل او شيره)

الطريقة :

ننخل الدقيق والباكينج بودر ويوضع في طاسه ... نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجه ..

نضع في الخلاط الكاس (الماء / الحليب بودره / السكر / الزيت / الفانيليا) ... ونخلط مده دقيقه ... تصب

على الدقيق وتقلب بخفه حتى تندمج (لا نكثر خلط) تصب في صينيّه متوسطه مدهونه بالزبدة ومرشوشه

بالدقيق ... ونرش الوجه بحبه سوداء ..

تدخل الفرن المسخن مسبقا مده ١٠ دقائق فقط ثم نخفض الحرارة الى ١٦٠ درجه (دون ان

نفتح عليها الباب) ونحمرها من الاسفل والاعلى ...

اول ما نطلعها من الفرن نرش وجهها بخطوط من العسل على كامل الوجه (ما نكثر)

ونمسحه بفرشاة حتى يتوزع على السطح كامل ونتركها ١٠ دقائق حتى تبرد اشوي .. ثم نغطيها

بكيس مده ١/٢ ساعه بعدين نقطعها ونقدمها مع القهوة ...



.. البسِيمة ..

(كيكه هشة و رطبه ب جوز الهند تسقى بحليب نستله)



المقادير :

- ١ ١/٢ كوب جوز هند مبشور
- ١ كوب دقيق ابيض + ١ كوب سكر ناعم
- ٣/٤ كوب حليب بودره
- ١ ١/٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا + رشه خفيفة ملح
- ٣ حبات بيض كبيره
- ١/٢ كاس زيت + ١/٢ كاس ماء

الوجه //

١ علبه كبيره حليب نستله المركز المحلى + جوز هند تكفي لرش الوجه

الطريقة :

نخلط المواد الجافه مع بعض ... والمواد السائلة مع بعض ثم نخلط المجموعتين حتى تتجانس مضبوط،
تدهن صينيّه كبيره بزيت ونصب فيها الخليط ..

ندخلها فرن مسخن على ١٨٠ درجه ... نتركها حتى تنضج ونحمرها من فوق على خفيف ...

نطلعها من الفرن وتسقى مباشرة بالنستله ... وترش بجوز الهند .. نترك حتى تبرد قليلا ثم تقطع وتقدم ..

ملاحظة /

البسِيمة ستكون هشة جداً ، لذلك كي يسهل عليكِ التقطيع بشكل مرتب ، أحضري سكين
حادّة + كأس به ماء بارد جداً ، وضعي السكينة بالماء البارد ثم امسحيها بسرعة بالمنديل وابدئي
بالتقطيع وكل فترة وفتره حطي السكينة بالماء وبرديها ، وبإذن الله تنقطع معكم بطريقة
مرتبة جداً دون أن تتفتت ...



... كيك الفانيليا ..



المقادير :

١ كاس سكر ناعم + ٣ حبات بيض كبيره

٣/٤ كاس زيت دوار الشمس

٢ ملعقة طعام فانيليا + ١ كاس حليب سائل

١ ١/٢ كاس دقيق ابيض + ١ ١/٢ ملعقة صغيره باكينج بودر

الصوص الابيض (اختياري) :

(١/٢ علبة حليب نستلة + ٥ - ٧ حبات جبن كيري + رشه فانيليا)

للزينة :

قرفة بودرة أو شوكولاتة نسكويك (اختياري) ويمكن الاستغناء عنه ..

الطريقة :

اولا نسخن الفرن على ١٥٠ درجة (نار هادئة) ... ونجهز صينييه متوسطه الحجم وندهنها بزبد او زيت ..
ننخل (الدقيق / الباكينج بودر) ... نبداء بعمل الكيكة ... بخلاط الكيك نخفق (السكر / البيض) مده ٣ دقائق ...
نضيف الزيت ونخفق دقيقه .. نضيف الفانيليا ونخفق اشوي ونطفي الخلاط ... واخيرا نضيف الدقيق والباكينج بودر
بالتناوب مع الحليب ونقلب بخفاقه يدويه حتى تندمج فقط ... تصب في الصينيه وتدخل الفرن ..
نترك حتى تنضج وتطلع ريحتها الزكية ولما نشوفها بدأت تتشقر الا شوي نطفي عليها الفرن ونتركها دون فتح الباب
مده ١/٤ ساعه و نطلعها ... ممكن تتقدم ساده وممكن نضيف لها الصوص ...
نخلط مقادير الصوص الأبيض في الخلاط ... نصبه علي الكيكة بعد ما تبرد اشوي وترش بالقرفة
أو الشوكولاتة حسب الرغبة ... ويقدم دافئ ...



.. الكيكة الفيليبينية (بالجبن) ..



المقادير :

- ٤ حبات بيض كبيرة
- ١ كاس سكر ناعم
- ١ ملعقة طعام فانيليا
- ٣ حبات جبن مثلثات
- ١/٤ كاس زيت
- ١/٢ كاس حليب سائل
- ١ كاس دقيق منخول
- ١ ملعقة طعام باكينج بودر

الطريقة :

أخفقي البيض و السكر في الخلاط الكاس لمدة ٣ دقائق تقريباً ثم أضيفي الفانيليا ثم أضيفي الزيت ثم الجبن ثم الحليب السائل وأطفئ الخلاط في إناء نضع الدقيق و الباكينج بودر ونقلب جيداً ثم صبي الخليط اللي في الخلاط علياً ونحرك بالملعقة جيداً ثم يصب في صينية مدهونه من اللي تنفك من الجوانب أفضل (الحجم الوسط) و تدخل الفرن لحد ما تستوي وتتحمّر على نار هادئة و في الخمس دقائق الأخيرة لوجودها في الفرن جهزي الصوص وهو

عبارة عن :

(ربع أصبع زبدة + ١ علبة حليب المركز المحلى النستلة)

توضع على النار مع التحريك المستمر حتى يمتزجا جيداً ثم صبيه على وجه الكيكة وهي حارة وعلى طول نبشر

(جبنة كرافت العلبة الزرقاء الحجم الصغير) على الوجه وغطي الكيكة بالقصدير عشان الجبن يذووب

خليها شوي وفكي حواف الصينية و قطعها

و الأفضل تقدم دافئة



.. كيكة الشوكولاتة البسيطة ..



المقادير :

- بيضتان + ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ كوب سكر ناعم + ١ كوب ماء + ١ كوب زيت
- ٤ ملعقة طعام حليب بودره + ٤ ملعقة طعام كاكاو بودرة
- (١ كوب دقيق أبيض + ٢ ملعقة طعام باكينج بودر + رشه خفيفة ملح)

الصوص :

- ٣ ملعقة طعام كاكاو بودره
- ١/٢ كيس شوكولاتة حبيبات (دموع) هرشي
- ٣ ملاعق زبد + ١ علبة قشطة بوك

الطريقة :

نخلط جميع المقادير السابقة بالخلط الكاس (ماعدا الدقيق و الباكينج بودر والملح) تخلط لمدة ٣ دقائق ... نضيف الدقيق والـ باكينج بودر وتخلط حتى تمتزج المقادير (مو تكثري خلط) حتى لا يخرب عليك الباكينج بودر ... يصب الخليط بصينية متوسطة مدهونة بـ زبد ومرشوشة بالدقيق او مبطنه بورق زبد ... تدخل في فرن مسبق التسخين على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة ... وفي هالثناء نسوي الصوص بتذويب جميع المقادير بحمام مائي .. ثم يضاف لها علبة قشطة وتخلط جيدا وتصب فوق الكيكة .. تقطع و تقدم دافئة.. مع الفراولة (اختياري) وصوص الشوكولاتة ..



... كيكة الشوكولاتة الغنية والطرية ...



المقادير :

- ٢ أصبع زبدة حجم ١٠٠ جم طرية
- ٢ كوب سكر أبيض ناعم
- ٤ بيضات + ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١/٢ كوب مربى الكرز الأسود اللي بقطع
- ٢ كوب حليب سائل في حرارة الغرفة
- ٢ ١/٢ كوب دقيق ابيض + ذرة ملح
- ١ كوب كاكاو بودرة (هنتز او هرشي)
- ٢ ملعقة صغيرة باكينج باودر
- ١ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا

الصوص :

علبة شوكولاتة كاسات (نوتيللا)

أو

(١/٢ كيس شوكولاتة حبيبات هرشي (الدموع) + ٣ قطع زبدة صغار + ٢ علبة قشطة)

الطريقة :

أولا نشعل الفرن على حرارة ١٦٠ ... ولما انحط الكيكة نرفعه إلى ١٨٠ درجة مئوية ثم أنجهز صينية كبيرة بتغليفها بورق الزبدة ونتركها ثم نخل الطحين مع الكاكاو و البيكنج باودر والصودا والملح ثم نخلط السكر والزبدة حتى يصبح كريمي ثم نضيف البيض حبة ..حبة وبعدها نضيف مربى الكرز ثم نضيف الطحين والحليب بالتناوب حتى ينتهي المقدار

و تصب في الصينية و تخبز لمدة ٤٥ إلى ٥٠ دقيقة ويصب عليها الصوص المفضل وتقدم ..

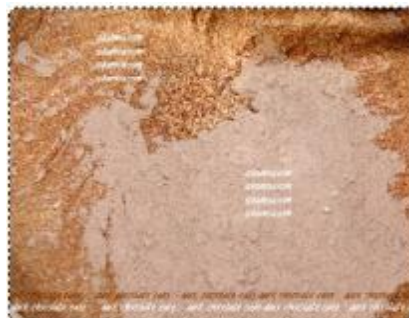
تابع ... تابع ... تابع

ملاحظة /

في الصورة الأولى والثالثة اتقطعت و اتقدمت في نفس اليوم ... وإما الصورة الثانية اتقطعت و اتقدمت في اليوم الثاني من وقت تحضيرها ... وأنتي لك حرية الاختيار في وقت تقديمها

طريقة الصوص هي:

في إناء زجاجي نضع الهيرشي ... تقريبا نص كيسة + ٣ قطع زبدة صغار وأنحرك في حمام مائي حتى يذوب الشوكليت و بعدها نرفع الشوكليت من النار و نضيف له علبتين قشطه ونضربهم بخفاقة سلك وتستخدم لذيذة جدا سواء لحشوه داخل الكيكة وألا فوقها (تستخدم كالجاناش)





... مولتين كيك سهل ... (بالنسكويك)



المقادير :

- ١ ١/٢ كوب حليب بودره
- ١ ١/٢ كوب شوكولاتة نسكويك (بودره)
- ١ ١/٢ كوب ماء + ١/٢ ملعقة طعام نسكافيه
- ١/٢ اصبع زبد طريه
- ٢ ملعقة طعام دقيق ابيض
- ١/٣ كوب سكر ناعم + رشه ملح (خفيفه)
- ٢ حبه بيض + ١ ملعقة طعام فانيليا
- ١ ملعقة طعام باكينج بودر (مش مليانه)

الطريقة :

اولا نجهز قوالب السوفليه الصغيره (الكميّه حوالى ١١ كوب الألومنيوم) ... نخلط (الحليب البودرة / النسكويك / الماء / النسكافيه) في وعاء حتى تذوب المكونات تماما ...
نضع (الزبدة / الدقيق) في حله على نار هادئة ... ونحرك حتى تذوب الزبدة ونحمس الدقيق اشوي بدون ما يتغير لونه ... نضيف (السكر والملح) ونحمس اشويه ... نضيف خليط النسكويك ونستمر في التقليب حتى يسخن الخليط لكن دون ان يغلي او حتى يقارب على الغليان (ضروري) ...
نخفق (البيض / الفانيليا / الباكينج بودر) في طاسه حتى تندمج تماما ... تصب على خليط النسكويك على النار و نحرك بسرعه مده دقيقه حتى يسخن بدون ان يغلي ابدا ...
تصب في قوالب السوفليه ... حتى تصل قبل الحفه بـ ٢ سم ... ترص في صينيّه وتدخل الفرن .. مشغل من الاعلى فقط ... مع مراعاة انزال الرف الى اسفل الفرن أي بعيد عن شعله الفرن العلوية ... ونتركه حتى ينفش من الاعلى ويكون مثل القبه الخفيفه المقرمشة ... حوالى ١/٣ ساعه او اكثر .. ونطلعه ويقدم مع رشه سكر بودره ...



مولتين كيك (الاصلح) .. بالشوكولاتة



المقادير :

١ كوب شوكولاتة مقطعة قطع صغيره (العطير الغامقة) أي ما يعادل ٢٥٠ جم

١ ١/٢ أصبع زبد أي ما يعادل ١٧٠ جم

٤ بيضات + فانيليا تقريبا ٢ ملعقة صغيرة

١/٢ كوب سكر ناعم

٣ ملاعق طعام ممسوحة دقيق كويتي (جميع الاستخدامات)

١ ملعقة طعام بودرة كاكاو مره (هنتز)

١/٢ ملعقة صغيرة ملح

للوجه // سكر بودرة ...

لـ التقديم // آيس كريم فانيليا ... توت طازج ... ورق نعناع توفى صوص شوكولاتة أو فراولة ...

الطريقة :

أولا نقوم بدهن قوالب السيراميك الخاصة بالسوفليه أو قوالب مشابه لها بس ألمنيوم حجمها صغير (سعه ٣/٤ الكوب) بكميه وافره من الزبد الطرية (ليست ذائبة) ونرشها بقليل دقيق بحيث تغطي جميع جوانبها وبعدها نطرقها على طاولة المطبخ وهي مقلوبة علشان نشيل الفائض من الدقيق ونرصها بصينييه و ندخلها الفريزر لحين الاستخدام ...

في (حمام مائي) نوبي الشوكولاتة مع الزبد إلى أن تذوب وتتجانس ... وترفع من الحرارة وتركت تبرد قليلا .. نأخذ (البيض والسكر والفانيليا) ونخفق بخفاقة كهربائية حتى يذوب السكر تماما ويفتح لون المزيج ... ونخفض السرعة اشوي ونبدأ بإضافة الشوكولاتة المذابة بالتدرج مع الخلط حتى تمتزج جيدا ونطفي الخفاقة ننخل عليها (الكاكاو والدقيق والملح) ونقلب برفق بملعقة مسطحة حتى يختفي الدقيق فقط (لا نكثر خلط)

نبدأ نعي القوالب بالخليط وندخلها الفريزر ربع ساعة ... في نفس الوقت نسخن الفرن على حرارة ١٨٠ مئوي ... وبعد مضي الربع ساعة ندخل الصينية في الفرن ونتركها مده ١٥ دقيقه ونبدأ نراقبها إذا الجوانب والسطح جفوا اشوي وبطل يكون لزج ولما نهزها يكون الوسط بس يهز والجوانب تقريبا جامدة نطلعها على طول ونتركها ٥ دقائق ونحاول نفك الجوانب بطرف سكين وبعدها نقلب القالب في صحن ونتركه ثواني ثم نشيل القالب بحذر ونرشها بالسكر البودرة وتقدم مع الآيس كريم والصوص

وتزين بالفاكهة والنعناع (اختياري)

ملاحظه /

لتجهيز المسبق يمكن عمل الخليط ووضعه في القوالب ونغطيه بالسلفوفان وندخله الثلاجة وإذا بغيناه ننزله وندخله الفرن على طول ويتقدم ... الكمية هذي استخدمت فيها ٦ قوالب (سعه ٣/٤ الكوب) ..





.. البراونيز (كيكه البروني) ..



المقادير :

١٧٠ جم شوكولاتة لندت ٦٦ % كاكاو أو اقل اشوي

٢/٣ كوب زبد مارجرين (أفضل من الزبدة العادية)

١ ١/٢ كاس سكر مطحون

٣ حبات كبيره بيض

١ ملعقة صغيره فانيليا

١/٤ ملعقة صغيره ملح

(١ كاس + ٢ ملعقة طعام) دقيق ابيض كويتي

الحشوة //

(١/٣ كاس حبيبات شوكولاتة هرشي شبه محلاه + ١/٣ كوب جوز (يفضل البيكان) مكسر + نرش قليل من شوكولاتة

هرشي السائلة (اختياري))

ملحوظة // يمكننا عدم وضع أي مكسرات داخل البراونيز ... وعند التقديم نرش على وجهها الجوز المحمص وتوفي

الطريقة :

نضع ألبزبد (المارجرين) والشوكولاته المقطعة على حمام مائي لكي تذوب وتتمازج ... نسخن الفرن

على حرارة ١٨٠ درجة مئوية ... نجهز صينييه صغيره إذا اردناها سميكة أو اكبر قليلا إذ

اقل سمك ونبطنها بورق زبد أو قصدير وندهنها بقليل زبد ...

نضع الشوكولاتة المذابة على السكر ونخفق ثم نضع البيض والفانيليا والملح ونخفق جيدا ...

أخيرا نضع الدقيق ونخلط حتى تتمازج وتصب في الصينية ثلثين الكمية ونضع الحشوة بتوزيعها بالتساوي

(يمكن الاستغناء عنها) ونضع الخليط الباقي حتى تغطي الحشوة وتدخل الفرن ... مده نصف ساعة ونبداء نراقبها حتى نتأكد من

نضجها (بس ضروري ما تتطول في الفرن) علشان ما تنشف الطبقة العلوية بزياده لأنها راح تكون مقرمشه فما نبغى ننشفها بزيادة ...

ونطلعها من الفرن ونغطيها ونتركها ١/٤ ساعة ثم نقطعها بسكين حادة ونقدمها إذا كنا نبغها مثل الصورة الأخيرة من

جهة اليسار أو مثل الصورة الاولى إذا بنقدمها مع الآيس كريم فضروري تكون ساخنة

أو نتركها تبرد تماما خارج الثلاجة إذا كنا نبغها متماسكه وجامده اكثر ...



.. براونيز المالتيزرز ..



المقادير :

١ ١/٣ كوب دقيق ابيض + ٢ ملعقة طعام مستخلص الملت البودرة (الافالتين)

١ ١/٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر + ١/٢ ملعقة صغيرة ملح

١ ٣/٤ اصبع زبدة طرية + ١ ١/٢ كوب سكر بني غامق

٢ حبه بيض كبيره + ٢ ملعقة صغيرة فانيليا بودره

١ كوب مالتيزرز مجروش خشن ... يعادل ٣ اكياس صغيره

١/٢ كوب شوكولاتة شيبس (شبه محلاه) + ١/٢ كوب جوز البيكان (محمص) مجروش خشن

الطريقة :

نسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة ... نبطن صينية مقاس ٩ x ١٣ انش بقصدير او ورق زبدة ... او تدهن بزبدة ...

نخلط (الدقيق / الافالتين / الباكينج بودر / الملح) وفي وعاء اخر نخلط (المالتيزرز / الجوز / الشوكولاتة) ...

نستخدم المجداف ونخلط السكر البني والزبدة حتى تندمج ثم نضع البيض

والفانيليا ونخلط مدة دقيقه ...

نضيف الدقيق على دفعات ثم نضيف خليط المالتيزرز ونقلب حتى يندمج فقط ... (راح تتكون لدينا عجينة جامده اشوي)

نفردها في الصينية وتدخل الفرن ...

وتترك حتى تنضج (ما نخليها تطول بالفرن علشان ما تنشف) ... ونطلعها من الفرن وتترك ١/٢ ساعه ثم تقطع وتقدم ...

مع الحليب او القهوة او كره من الآيس كريم والتوفي ... ويمكن ان تحفظ في علبة في حراره

الغرفة لمدته تصل الى ٣ ايام ...





... كيكه الميكروويف السريعة (Mug - cake)



المقادير :

١ حبه بيضه كبيره + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

٣ ملاعق طعام لكلا من (حليب سائل + زيت نباتي + شوكولاتة نوتيلا (في حراره الغرفة))

٤ ملاعق طعام لكلا من (دقيق ابيض + سكر بودره) + ٢ ملعقة طعام كاكاو بودره + ١ ملعقة صغيرة باكينج بودر

للوجه (اختياري) : ايس كريم فانيليا او كريمه مخفوقه او شوكولاته هرشي

الطريقة :

اولا ننخل (الدقيق / السكر / الكاكاو / الباكينج بودر) ونتركه على جنب ...

نخلط في طاسه ثانيه (البيض / الحليب / الزيت / النوتيلا / الفانيليا) حتى تتمتزج مع بعض ... نضع

عليها خليط الدقيق ونقلب بالملعقة حتى يتجانس فقط ...

(الحلو في الخليط انه ممكن تتركينه بالثلاجه الي وقت ما تحتاجينه ممكن يكمل يوم كامل يعني لو خلطتي الخليط وما تبين تستخدمينه كله حطي الباقي من الخليط بالثلاجه بعد ما تغلفينه كويس ووقت ما تحتاجينه طلعيه من الثلاجه وحركيه وصبي منه بالأكواب ودخليه المايكرويف حتى لومن يوم ثاني او لو حابه تخلطين الخليط قبل مايجيك ضيوف بوقت علشان ما تستخدمينه الا بعد ما يجون ضيوفك لتقديمه حار)

الان نحضر اكواب الكوفي الصغيرة وتكون قابله للاستخدام بالمايكرويف أو اي نوع من الأوعية والاطباق

صغيرة الحجم ... ويصب مقدار بسيط من الخليط فيه لأنه راح يتضاعف المقدار

مثل ما انتم شايفين المقدار اللي وضعته في نصف الكوب فقط وراح يرتفع في داخل المايكرويف

نضع في كل مره داخل المايكرويف اربعة اكواب فقط نضبط المايكرويف على دقيقه فقط لكل اربعة

اكواب (طبعا الوقت حسب حجم الوعاء وكميه الخليط يعني لازم تراقبه في الاول لحد

ما تعرفي الوقت المناسب لحجم كوبك)

ثم اكرر العملية حتى ينتهي المقدار وبعد خروجه من المايكرويف بكون بالشكل هذا اكواب الكيك

بعد ما تطلع من المايكرويف ممكن تقدمينه وهي حاررره راح تكون الذ ...





... كيكة التايجر (كيكة النهر) ...



المقادير :

- ١ كوب سكر + ١ كوب حليب سائل + ١ كوب زيت نباتي
- ١ ملعقة شاي مسحوق الفانيليا
- ٢ كوب دقيق + ٤ بيضة كبيرة
- ١ ملعقة طعام باكينج بودر + رشة ملح
- ٢ ملاعق طعام مسحوق الكاكاو البودرة (هنتز) أو (ممكن استبدالها بـ ١٠٠ جرام شوكولاتة مذوبة (شوكولاتة لندت ٧٠ % كاكاو)

الطريقة :

أولا نقوم بنخل (الدقيق و الباكينج بودر والملح) ويترك جانبا وفي وعاء آخر نخفق البيض والسكر حتى يمتزج ثم نضع الفانيليا والزيت ونخلط ثم نقوم بوضع الحليب والدقيق المنخول بالتناوب مع الخلط ببطء حتى تتمازج جيدا ويتكون لدينا خليط لزج ...

نقوم بقسم هذى الخليط إلى قسمين ونضع الكاكاو البودرة على قسم ونخلط جيدا ويصبح لدينا خليط كاكاو وخليط فانيليا (من الممكن إضافة فانيليا إضافية على الخليط الأبيض في هذى الفترة لزيادة نكهة الفانيليا)

نقوم بتسخين الفرن على درجة حرارة ١٨٠ ... نحضر صينية وسط وندهنها بالزيت ونحضر ٢ فنجال شاي ونستخدم كل فنجال لنوع من الخليط الأبيض والبني ونبدأ بإضافة فنجال من العجين الأبيض ثم فنجال من الخليط البني وهكذا بالتناوب حتى نهاية العجينة ...

وتدخل الفرن حتى النضج نطلعها ونغطيها حتى تبرد اشوي وتقدم دافئة ..



... كيكة التمر البسيطة (طريه جدا) ...



المقادير :

١ كوب تمر خلاص منزوع النواة + ١ كوب ماء حار + ١/٢ م ص بيكربونات الصودا

١ أصبع زبدة ١٠٠ جم طرية + ثلثين كوب سكر ناعم + ١ م ص فانيليا

١/٢ م ص طحين + ١ ملعقة صغيرة باكينج باودر + ١/٤ م ص ملح

صوص التوفي الخاص :

١/٢ كوب سكر ناعم + ١/٢ علبة قشطة + ١/٤ اصبع زبدة + ٢ ملعقة طعام ماء + ٢ ملعقة طعام عسل

+ ١/٤ ملعقة صغيرة قرفة بودرة + ١ م ص فانيليا

اقتراحات التقديم /

تقدم مع الصوص فقط أو مع الصوص و كرة من الآيس كريم أو مع الصوص وقطع الشوكولاتة الهيرشي

الطريقة :

في قدر صغير على النار نخط التمر و الماء... أول ما يبدأ يغلي نطفي عنه النار و نضيف له البيكربونات... طبعاً أول ما تحطونها بينفش و يفور... بعدين نترك على جنب لحد ما بيرد و نخط الزبدة والسكر والفانيليا في وعاء للخلط و نخلط بالخلط الكهربائي لحد ما يصير الخليط كريمي الحين ننخل الطحين و الباكينج باودر والملح و نضيفهم لمقدار الزبدة بالتناوب مع خليط التمر و نخلطهم لحد ما يتجانسوا الحين نجيب صينية صغيرة أو قوالب السوفليه الصغيرة و ندهنها بالزبدة و نغطيها بالدقيق و نشيل الزائد من الدقيق من القالب و نصب الخليط فيه و ندخله الفرن في الرف الاوسط على حرارة ١٨٠ درجة مئوية و نترك حتى النضج و نصب عليها الصوص و تؤكل دافئة

لعمل الصوص /

نضع جميع المقادير في قدر صغير و نترك على النار حتى تغلي و نحسب لها دقيقتين بعد الغليان و نطفي عليها النار و نستخدم ...



... كيكة التمر بالقرفة و الجوز ...



المقادير:

١ كاس سكر ناعم + ١ كاس زيت (مش مليون مرره)

٢ حبة بيضة + ١ علبة قشطة + ١ ملعقة صغيره فانيليا

١ كوب تمر خلاص منزوع النوى + ١ كوب ماء مغلي

١ ملعقة طعام باكينج صودا

٢ كوب دقيق ابيض + ١ ملعقة طعام باكينج بودر

١ ملعقة صغيره قرفة (مطحونة بالمنزل)

صوص التوفي :

صوص الكراميل المنزلي + ١/٢ كوب جوز محمص ومجروش خشن (ممكن نخليه داخل الكيك)

الطريقة :

أولا نأخذ التمر وننقعه في الماء الساخن ونتركه ١/٤ ساعة ... ننخل الدقيق مع القرفة والباكينج بودر و البيكربونات الصودا ... نأخذ السكر والبيض والزيت ونخلطه زين بخلاط الكيك ونحط عليه الفانيليا و القشطة ونخلط ... وأخيرا نضع خليط الدقيق ونقلبه بالملعقة ونضيف منقوع التمر كله بمويته وكل شيء ونحرك بالملعقة حتى يتجانس زين و نأخذ صينية كبيرة وندهنها بالزبدة ونرشها بالدقيق زين ونضرب بها على الرف وهي مقلوبة علشان ينزل كل الدقيق الزائد ونصب فيها الخليط ونخلها الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية ويترك في الفرن ١٠ دقائق ثم نخفض الحرارة الى ١٦٠ دون فتح الباب وتترك حتى تنضج ...

وبعد خروجها من الفرن تقلب ونصب عليها صوص التوفي وإذا اردنا نرش عليها قرفة او شرائح لوز او جوز محمص ... تقدم دافئة ...



.. كيكة تمر بالدقيق البر ..

(كيك تمر خفيفة و سريعة ... يمكن تقديمها بالصوص او بدون الصوص للي يحب الصدي و سكر خفيف)



المقادير :

٢ حبه بيضه + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

٣/٤ كوب ماء + ١/٢ كوب زيت

١٠ - ٢٠ حبه تمر (خلاص) طري

١ فنجال (قهوة عربي) سكر ناعم

١ كوب دقيق بر + ١ ملعقة طعام باكينج بودر

١ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة (في البيت) + ١ ملعقة صغيرة باكينج صودا

الوجه //

توفي حليب نستله المركز المحلى (ديتشي دي ليتشي) + رشه من شرائح اللوز المحمصة (اختياري)

الطريقة :

اولا نعمل (الديتشي دي ليتشي) بوضعه في ماء مغلي على نار متوسطة مدة ١/٢ - ٢ ساعة ...

ونتركه يبرد على بال ما نسوي الكيكة ...

نسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة ... نجهز الصينية بدهنها بالزيت ... ثانيا نأخذ الخلاط الكاس

ونحط فيه (البيض + الفانيليا + الماء + الزيت + التمر + السكر) نخلطهم كويس ..

وإذا حابين قطع التمر يبين طعمها أكثر بالكيك لا تطولون عليه بالخلاط حتى لا يذوب التمر تماما ..

في وعاء نحط (الدقيق البر + الباكينج بودر + الباكينج صودا + القرفة) ونصب عليه خليط التمر ونحرك بسرعة

ونصبه في الصينية وندخله الفرن ... بعد ربع ساعة نخفض الحرارة حتى ١٦٠ درجة ونترك حتى ينضج ...

نطلعها ونتركها ربع ساعة ثم نقلبها ونصب عليها صوص التوفي ونرش المكسرات وتقدم ...



.. كيكه الرطب الطري ..



المقادير :

١/٤ اصبع زبد طريه + رطب طري مقطع الى نصفين وننزع الفصم
قليل سكر بني خام بحيث يغطي سطح الزبد (ما نكثر اكثر من الحاجه علشان ما تلتزق التمر)

خليط الكيك //

١ ١/٢ كاس دقيق + ١ ملعقة طعام باكينج بودر
١ ملعقة صغيره قرفه (مطحونة في البيت) + ١/٤ ملعقة صغيره ملح
١ كاس سكر بودره + ١/٢ كاس زيت + ٢ حبه بيض + ١ ملعقة صغيره فانيليا
١/٢ كاس حليب سائل + ٢ ملعقة طعام (لوز او بندق) مطحون

الطريقة :

اولا نأخذ صينيّه متوسطه وندهنها بالزبد من جميع الجوانب ... نرش السكر البني على الصينية من جميع الجوانب (ننتبه ما نكثر) ..
نرص انصاف التمر ويكون اتجاه حبه التمر مثل ما هو في الصورة ... نخلي الصينية على جنب ... ننخل (الدقيق + الباكينج بودر + الملح) ونضيف عليها اللوز او البندق المطحون والقرفة ...
في طاسه نخفق (البيض + السكر) بخلاط الكيك حتى تنفش اشوي ... نحط الزيت ونخلط حتى تندمج ...
نضيف الفانيليا والحليب ... وباقي المكونات و نقلب ... راح نحصل على خليط ثقيل نوعا ما ...
نحط الخليط في كيس نظيف ونقص طرف الكيس ونبدأ نوزع الخليط على وجه التمر على شكل خطوط متقاربه حتى نغطي وجه التمر بالكامل ... نواسي السطح ب ظهر ملعقة ...
ندخلها فرن مسخن مسبقا على (حراره ١٦٠ درجه) ... حتى تنضج ونطلعها من الفرن ونتركها دقيقه واحده ونقلبها على صحن التقديم ... تقطع وتقدم مع القهوة او كوب حليب ...



.. الكيكة الألمانية بالتمر ..



المقادير :

١ كوب سكر + ١ كوب ماء + ١ كوب زيت

بيضتان + فانيليا + ٤ ملعقة طعام حليب بودره + ٤ ملعقة طعام كاكاو بودرة

١ كوب دقيق أبيض + ٢ ملعقة طعام باكينج بودر + رشه ملح

للوجه :

تمر طري منزوع النوى

الصوص:

١/٢ كوب سكر ناعم + ١ علبة قشطة + ١ اصبع زبدة ١٠٠ جرام

الطريقة :

نخلط جميع المقادير السابقة بالخلاط الكاس (ماعدا الدقيق و الباكينج بودر والملح) تخلط لمدة ٣ دقائق ... نضيف الدقيق والـ باكينج بودر وتخلط حتى تمتزج المقادير (مو تكثري خلط) حتى لا يخرب عليك الباكينج بودر ...

يصب الخليط بصينية مدهونة زيت ومرشوشة بالدقيق وتزج للفرن مسبق التسخين

على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة ...

وبعد خروجها من الفرن نرص على وجهها التمر ثم نأخذ مقادير الصوص ونضعه على

النار مع بعضه ونحركه حتى يغلي ثم يصب فوراً على وجه الكيكة

على التمر وتقدم دافئة



... الكيك المحشو بالتمر ...

المقادير :

١ كاس دقيق ابيض

١/٢ كاس سكر ناعم

١/٢ كاس حليب سائل

٣/٤ اصبع زبدة طرية

٢ حبة بيضة كبيره

١ ملعقة فانيليا

١/٤ ملعقة ملح

١/٢ ملعقة طعام باكينج بودر

الحشوة :

تمر معجون + قليل من الزيت

للوجه : سمس ممص

الطريقة :

أولا نأخذ التمر المعجون ويدهن بالزيت ويفرد بالنشابة بين طبقتين من السفرة حتى نصل الى حجم الصينية اللي بنسوي الكيكة فيها ونبدأ بعمل الكيكة بخفق الزبدة والسكر والبيض والفانيليا ثم نضع الحليب والدقيق والباكينج بودر والملح ويخلط جيدا ويصب نصف الخليط في صينية متوسطة ونضع عليها التمر بحذر ثم نضع النصف المتبقي ويفرد بالملعقة وترش بالسمسم وتدخل الفرن حتى تنضج ثم تخرج من الفرن وتغطى فورا بقصدير أو سلوفان وتترك حتى تبرد تماما وتقدم ...





.. كيكه الدخن بالتمر ..



المقادير :

- ٢ حبه بيضه كبيره او ٣ صغار
- ١/٢ كوب سكر ناعم
- ٢/٣ كوب زيت (اعلی من ١/٢ بشوي)
- ١ كوب حليب بودره (قليل الدسم)
- ١ كوب ماء + ١ ملعقة طعام فانيليا
- ١/٢ كوب دقيق دخن
- ١/٢ كوب دقيق ابيض
- ١ ملعقة طعام باكينج بودر
- ١٥ حبه تمر (خلاص طري) او تمر معجون

الطريقة :

- ننخل (الدقيق الابيض / الدخن / الباكينج بودر) ... نسخن الفرن على حراره ١٦٠ ..
- ندهن صينيّه متوسطه ... في الخلاط (البيض / السكر / الحليب البودره / الماء / الزيت / ٥ حبات تمر بدون عجم) ونخلطهم مدّه ٣ دقائق ...
- تصب على الدقيق المنخول نضيف الفانيليا ونقلب بخلاط السلك اليدوي حتى تندمج فقط ...
- نصب نصف الكميّه في الصينيّه ...
- نرص حبات التمر بشكل عشوائي (واذا التمر المعجون نفرده بقليل من الزيت ونستخدم الفراده ونضعه) ..
- نصب الجزء المتبقي من العجين يسوى السطح (يرش بالسّمسم اختياري) ...
- تدخل الفرن حتى تنضج وتشفّر ... نطلعها ونحاول نغطيها علشان تحتفظ برطوبتها
- ونتركها حتى تبرّد ... تقطع وتقدم ...



.. الكيكة السمراء .. بالجبن ..



المقادير :

٣ حبات بيض + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

١/٢ كاس سكر ناعم + ١/٢ كوب زيت

٣/٤ كوب لبن او ١ علبة زبادي

١/٢ كوب دقيق ابيض + ١/٢ كوب دقيق (بر)

٣/٤ ملعقة طعام باكينج بودر

الحشو // ٤ - ٣ مكعبات جبن كيري ...

الوجه // (اختياري) رشه شيره او رشه توفي اللبن ..

الطريقة :

اولا نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجه .. ندهن صينيه متوسطه بقليل زيت ...

في طاسه نضع (الدقيق البر / الدقيق الابيض / الباكينج بودر) ونقلبهم بالخفاقة اليدوية اشوي

حتى يتوزع الباكينج بودر ...

نأخذ الخلاط الكاس ونضع فيه (البيض / الفانيليا / السكر / الزيت / اللبن او الزبادي) ...

ونخلط مده دقيقتين .. ونصبهم على خليط الدقيق ... ونخلط بخفاقه يدويه حتى تندمج ...

تصب في الصينية ...

نقطع الجبن الى مربعات وترص على وجهه الخليط ... تدخل الفرن ... حتى تشقر وتنضج ونطلعها ...

ندهن وجهها بالشيره او توفي اللبن ...

ملحوظه // ينفع انها تتقدم بدون شيره او توفي ... لمحبي سكر اخف واقل ...



.. كيكه (الدقيق البر) بالقرفة و الجوز ..



المقادير :

- ١ علبة زبادي منزوع الدسم + ١/٢ كاس زيت
- ١/٢ كاس سكر بني + ١/٢ كاس سكر ابيض
- ١ كاس حليب سائل + ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ١/٢ كاس دقيق بر (السعودي) + ١ ملعقة صغيرة باكينج بودر

الحشوة // ١ ملعقة طعام قرفه ناعمة بودرة (الجاهزة) + ٤ ملاعق طعام سكر بني وسط

الوجه // الصوص (١/٢ علبه حليب نستله المركز المحلى (الكبيرة) + ٤ حبات جبن كيري + ١ملعقه صغيره

قرفه مطحونة في البيت (لأنها ما تكون بودرة مررره) + جوز محمص ومكسر باليد على خفيف ...

الطريقة :

نسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية ... نخلط الباكينج بودر والدقيق مع بعض بالملعقة ...

نخلط المواد السائلة مع بعض (الزبادي + الزيت + السكر بنوعيه + الحليب + الفانيليا) وتخلط بالخفاقة اليدوية

جيذا ثم نضع المواد الجافة وتقلب بالملعقة حتى تتجانس فقط (ما نكثر خلط عليها) ...

ونصب في قالب صغير مدهون ومرشوش بالدقيق نصف المقدار فقط .. ونخلط مقادير الحشوه وتنتشر على الوجه

بأكمله ثم نضع النصف الثاني من العجين حتى نغطي الحشوه تماما ثم تدخل الفرن وتترك حتى تنضج تماما ثم

نطلعها ونغطيها بكيس مده ١ ساعة حتى تبرد ... وأخيرا نرش على الوجه الجوز المحمص ونخلط

مقادير الصوص وتصب على وجه الكيكة وتقدم فورا ...



.. كيكه القرفة (Cinnamon Cake) ..

المقادير :

- ٣ حبات بيض كبيره
- ١/٢ كاس حليب طازج
- ٣/٤ كوب سكر ناعم
- ١ فنجال شاي زيت
- ١ ملعقة صغيره قرفه بودره
- ١ ملعقة صغيره فانيليا
- ١ ١/٢ كاس دقيق ابيض
- ١ ملعقة طعام باكينج بودر

الصوص :

- ١ علبه قشطه بوك
- ٢ فنجال قهوه سكر ناعم
- ١ ملعقة طعام زبد طريه
- ١ ملعقة صغيره قرفه بودره

الطريقة :

نأخذ المقادير الستة الاولى ونحطها في الخلاط الكاس ونتركها تخلط مده ٢ دقيقه ...
ننخل الدقيق والباكينج بودر و نصب عليها اللي في الخلاط حتى تندمج ... تصب في صينييه بايركس
كبيره مدهونه بالزيت ...
ندخلها فرن مسخن مسبقا على حراره ١٨٠ درجه مدره ١/٤ ساعه ثم نخفض حتى ١٦٠ درجه حتى تنضج وتشقر ...
قبل ما نطلع الكيكة نعمل الصوص بوضع جميع المقادير على نار هادئة ونقلب حتى تندمج ويذوب
السكر تماما مو ضروري تغلى بس مجرد تسخن ... نطلع الكيكة ونصب عليها الصوص وهي ساخنه
ونوزعه بالملعقة ... ونتركه ١/٤ ساعه وبعدها نقطع الكيكة وهي دافئة ونتركها حتى تبرد وتقدم ...



.. كيكة الزنجبيل بالعسل الاسود ..



المقادير :

- ١ اصبع زبدة طرية + ١/٢ كاس سكر بني فاتح
٢ حبه بيضه كبيره + ١/٢ كوب دبس السكر (العسل الاسود)
بشر ناعم لـ قشر ليمونه كبيره + ١ ملعقة طعام زنجبيل طازج مبشور ناعم
٢ كوب دقيق ابيض + ١ ملعقة صغيره باكينج صودا + رشه ملح
١ ١/٢ ملعقة صغيره قرفه بودره + ٢ حبه قرنفل (تدق بالهاون حتى تنعم)
١ كوب حليب طازج (سائل)

الطريقة :

ننخل (الدقيق / باكينج الصودا / القرفة / القرنفل) ونضيف لها الملح نبشر قشر الليمونة ونبشر الزنجبيل ..
نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجه ... نخفق (الزبدة / السكر البني) على سرعه متوسطه مده ٣ دقائق
حتى تصبح منفوشه قليلا ... نضيف البيض بالتدريج والخفق بين كل اضافته ...
نضيف (الزنجبيل / بشر الليمون / دبس السكر) ونخفق حتى يندمج ... نضيف خليط الدقيق والحليب
بالتناوب مع التقليب حتى يندمج فقط ... (مانكثر خلط)
تصب في صينييه متوسطه مدهونه ونساوي السطح وتدخل الفرن المسخن مسبقا ... تترك حتى تنضج
ونطلعها ونتركها حتى تبرد قليلا ...

التقديم //

ترش بالسكر البودرة او نعمل ايسينج الليمون او كاسترد الليمون ...
او تقدم ساده اخف وصحيه اكثر ..



كيسة السمسم ... (الفنية بالكاسيوم)



المقادير :

٢ حبه بيض دافئ بحرارة الغرفة

ثلاث أرباع كوب سكر ناعم

١/٢ كوب زيت ذره

١ علبة زبادي حجم ١٨٠ جرام

١/٢ ١ كوب طحين ابيض + ١ ملعقة طعام باكينج بودر

٢ ملعقة طعام جوز هند + ١ ملعقة طعام سمسم + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

لدهن القالب // قليل زبدة طرية + ٢ ملعقة طعام سمسم

الطريقة :

أولا نقوم بنخل الدقيق مع الباكينج بودر ويوضع جانبا ... نسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية ..

نأخذ صينييه مجوفة وندهنها بالزبدة جيدا ثم ترش بالسمسم حتى تتغطى تماما وتدخل الفريزر حتى نعد الكيك ...

نقوم بخلط البيض مع السكر مدة ٣ دقائق ... ثم نضع الزيت والزبادي مع استمرار الخفق ثم نضع الفانيليا

ونحرك ونضع الدقيق والباكينج بودر المنخول ونقلب جيدا ... وأخيرا نضع السمسم وجوز الهند ونقلب جيدا ...

ثم تصب في الصينية وتدخل الفرن وتترك حتى تنضج ... ونطلعها من الفرن ونقلب وتترك لتبرد

قليلا ثم تقطع وتقدم ...

ملحوظة //

نستطيع تقديمها مع القهوة ... وإذا أردناها مع الشاي فنقلل السكر إلى نصف كوب بدلا من ثلاثة أرباع ... ولكن

أفضل ما تقدم معه هو الحليب البارد أو الساخن لتساعد الجسم على امتصاص الكالسيوم الموجود في الكيك ...



.. قرص عقيلي بالنوتيل ..

(كيكه اسفنجيه خفيفة بنكهة الهيل والزعفران ... مغطى بالسمس)



المقادير :

٦ حبات بيض + ١ كوب سكر ناعم + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

١/٤ كوب زيت + ١/٤ كوب حليب مضاف له قليل زعفران

١ ملعقة صغيرة زنجبيل بودره (منخول) + ١ ملعقة صغيرة هيل مطحون (منخول)

١/٤ ١ كوب دقيق ابيض + ١ ملعقة طعام باكينج بودر

الوجه : طحينيه / سمس / نوتيل

الطريقة :

اولا نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجه ... ننخل الدقيق والباكينج بودر ... ندهن صينيته بالطحينية اشوي من جميع

الجهات ... نرش السمس من جميع الجهات ...

في خلاط الكيك نخفق البيض بسرعة عاليه جدا لمدة خمس دقائق ثم نضيف الفانيليا و السكر بالتدريج مع استمرار

الخفق لمده ٥ دقائق اخرى .. نضيف الزيت بالتدريج مع استمرار الخفق ثم الحليب ثم البهارات

ونخفق لخمس دقائق اخرى ...

الان نخفض سرعه الخلاط ونضيف الدقيق بالتدريج حتى ينتهي ونطفي الخلاط ... ونصبه في الصينية وتدخل الفرن

حتى تنضج ... نطلعها من الفرن ونخليها تبرد ثم نزينها بالنوتيل ... وتقدم مع القهوة العربية ...





.. كيكة البرتقال الطرية (بالقشطة) ..



المقادير:

١ أصبع زبدة لين (بحرارة الغرفة) + ١ كوب سكر ناعم الحبيبات

١ ١/٢ كوب دقيق ابيض + ٣/٤ ملعقة صغيرة باكينج بودر + ١/٤ ملعقة صغيرة باكينج صودا

قشر برتقاله واحده مبشور (ناعم جدا) + ١/٤ ملعقة صغيرة ملح

٢ بيضه كبيره + ١ علبة قشطه (حجم العلبة ١٧٠ جم)

١/٤ كاس حليب طازج أو عصير برتقال طازج

الوجه // (اختياري)

إما أن ندهن وجه الباوند كيك بملعقتين من مربى البرتقال و نرش الوجهه بشرائح اللوز ...

أو عمل صوص السكر (١ كوب سكر بودرة (الجاهز) + ٢ ملعقة كريمة خفق + ١ ملعقة عصير برتقال

+ بشر برتقال ناعم (حسب الرغبة))

أو عمل صوص السكر + قشور البرتقال المسكرة (مطبوخة في شيره ومبرده)

الطريقة :

أولا نقوم بنخل (الدقيق والباكينج بودر والباكينج الصودا والملح) ونبشر عليها البرتقال (الجزء الخارجي بس بدون

الجزء الأبيض لأنه مر) ونقلبه مع الدقيق ... نسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية ...

نجهز الصينية المراد استخدامها إما بدهنها بالزبدة وترش بالدقيق أو نستخدم ورق ألزبد وتترك جانبا ... نخلط

الزبدة والسكر مع بعض مده ٥ دقائق ... حتى تصبح كريميه واللون أصبح افتح قليلا ... ثم نبداء بإضافة البيض كل

حبه على حده مع الخلط بين كل حبه وحبه حتى تختفي تماما ... وأخيرا نضع الفانيلا و ألقشطه ونخلط ثم نضع

نصف مقدار خليط الدقيق ونخلط ثم نضع الحليب وكميه الدقيق المتبقية وتخلط جيدا حتى تمتزج (مع مراعاة

عدم الإكثار من الخلط بعد أضافه الدقيق فقط حتى تمتزج مع بعضها) ...

تصب في القوالب المّعدة مع مراعاة أن الخليط يملا ثلثين الصينية فقط لأنها ستتضاعف ... ونساوي السطح تمام

وتدخل الفرن وتترك ٤٥ دقيقه ثم نطل عليها ونختبر نضجها وإذا نضجت نطلعها من الفرن وتغلى بالقصدير

ونتترك مده ساعة إلى نصف ساعة تبرد ثم نقدمها بالطريقة المرغوبة ...



.. كيكة البرتقال بالصوص (الخفيفة) ...



المقادير :

- ٤ حبات بيض
- ١ كاس سكر ناعم
- ١/٢ كاس زيت
- ١ كاس عصير برتقال طازج
- بشر ناعم لبرتقاله واحدة
- ١ ملعقة صغيره باكينج بودر
- ١/٤ كاس دقيق ابيض

صوص البرتقال :

- (١/٤ كاس سكر + ١/٢ كاس ماء + ١/٤ كوب عصير سن توب
- + بشر برتقاله مبشوره خشن)

الطريقة :

أولا نخفق البيض بالخفاقة تبع الكيك ونضع عليه السكر ثم بشر البرتقال ونخفق قليلا ثم الزيت وتخلط ثم نبدأ بوضع الدقيق والعصير بالتناوب وبالتدريج حتى يتجانس الخليط ...

وأخيرا نضع عليها الباكينج بودر بالمنخل حتى لا يتكون لدينا كتل ويحرك بالمعلقة بخفة وهدوء ويصب في صينية وسط مدهونة وتدخل الفرن على حرارة ١٦٠ درجة وتترك حتى النضج ...

وفي هذه الأثناء نصنع الصوص بخلط مقاديره وتوضع على النار حتى يثقل قليلا مثل الشيرة ويصب على وجه الكيكة بعد نضجها ...



.... كيكة الاناناس المقلوبة



المقادير :

٤ بياض بيض + ١ ١/٢ كوب سكر بودره

٣/٤ كوب زيت + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

١ ١/٢ كوب دقيق ابيض + ٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر

١ كوب شراب الاناناس (الشراب الموجود في علبة الاناناس المصفى)

// القاعدة //

١٠ شرائح اناناس (علبه) + ١ ١/٢ كاس سكر ناعم الحبيبات (لعمل الكراميل)

الطريقة :

اولا نأخذ السكر ونضعه في صينية تيفال وسط ونحمسه على النار حتى يتكرمل ويذوب ونشيله

من النار ونحاول نوزع السكر في جميع انحاء الصينية حتى تغطي القاعدة تماما ...

نأخذ شرائح الاناناس ونقطعها الى النصف وتصف على السكر المكرمل او تترك مثل ماهي

وترص بالطريقة المحبة نسخن الفرن على ١٨٠ درجة مئوية ننخل الدقيق مرتين ...

نخفق بياض البيض حتى ينفش قليلا ثم نضع السكر ونخفق مده دقيقه ثم نضع الزيت ونخفق مده دقيقه ثم

نضع الفانيليا والعصير ونحرك دون خفق ثم نضع الدقيق ونخلط جيدا حتى يمتزج واخيرا نضع الباكينج بودر ونخفق

حتى يختفي ونصبه على الاناناس الموضوع في الصينية ندخله الفرن حتى ينضج ويتحمر الوجه ونطلعها ...

ونتركها دقيقه فقط ثم نقلبها في طبق التقديم

(لأنه لو تركناها في الصينية حتى تبرد راح تلزق في الصينية بسبب السكر المكرمل)

ونتركها مكشوفه حتى وقت التقديم لأنه لو غطيناها راح تتربط وراح نفقد القرمشه الخفيفة لسطح

الككة المغطى بالسكر المكرمل



.. كيكه الاناناس الباردة ..



الكيك :

١ ١/٢ كوب دقيق ابيض + ١/٢ ملعقة صغيرة ملح

١ ١/٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر

٣/٤ اصبع زبدة + ٣/٤ كوب حليب سائل

٣ حبات بيض كبيره + ١ كوب سكر ناعم + ١ ملعقة طعام فانيليا

الكريمة :

١ علبة قشطه بوك ١٧٠ جرام او ٢ علبة قشطه طازجة الحبه ١٠٠ جم

١ مغلف دريم ويب + ٦ مكعبات جبن كيري + ٢ ملعقة طعام حليب بودره

الوجه :

١ علبة اناناس (الوسط) حجم ٥٨٦ جم + ١ ملعقة صغيرة نشاء + ٢ ملعقة طعام سكر ناعم

الطريقة :

سخني الفرن على حراره ١٨٠ درجه ... ندهن صينيّه كبيره بالزبدة ... انخلي (الطحين والباكينج باودر والملح) مع بعض وخليهم على جنب ... نخلط (البيض والسكر) على سرعه عاليه ... تقريباً ٥ دقائق .. لين ما ينفش البيض مضبوط .. وفي هالاشاء نضع (الزبدة والحليب) على نار هادئه حتى تذوب الزبدة وتغلي ثم نطفي عليها .. تقللين سرعه الخلط وتضيفين الطحين بالتدريج ... بعد ما تخلصين من الطحين ... تأكدي من إن الحليب والزبدة وصلوا لدرجه الغليان وبعدين ضيفي خليط الحليب والزبدة علي خليط الطحين شوي شوي ... (تذكرين لين تخلطين من إن سرعه الخلط تكون منخفضه عشان ما يجي عليك الحليب الساخن) (بس لا تبالغين في الخلط يعني يادوب ينخلط عدل) ... آخر شيء تضيفين (الفانيليا) اخلطيه شوي ... صبي خليط الكيك في الصينيه ... وتخبرينه في الفرن المسخن مسبقا ... نتركه ١٠ دقائق على نفس الحراره ثم نخفض الحراره لحد ١٦٠ درجه ... ونتركه لحد ما ينضج وتطلعينه من الفرن ونخليه يبرد ... (نخلط مقادير الكريمة) في الخلط الكاس حتى تندمج وتفرد على الكيك بعد ان يبرد وتدخل الثلاجه ... نصفي علبة الاناناس ونأخذ مويته ونحطها على النار مع (النشاء والسكر) ونقلب لحد ما تثقل .. نطفي عليها ونخليها تفتراشوي ونبدأ نوزعها على سطح الكريمة بالمعلقة كل الكميّه ... نوزع عليها قطع (الاناناس المقطع) ونرجع نبردها اشوي وبعدها تقطع وتقدم ...



.. كيكة التفاح والقشطة ..



المقادير :

٢ بيض + ١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ كوب سكر + ١/٢ كوب زيت + ٤/٣ كوب حليب سائل
١/٢ كوب دقيق ابيض + ١ ملعقة صغيرة باكينج باودر + رشة ملح

الوجه :

١ حبة تفاحه مقشرة ومبشورة خشن + ١/٢ قشطة قيمر كبير + رشة قرفة مطحونة
توفي // (٢ فنجال قهوة سكر + ١ ملعقة صغيرة زبدة + ١/٢ قشطة قيمر كبيرة)
جوز بيبكان محمص و مكسر تكسير خشن

الطريقة :

اولا نخلط الدقيق والباكينج بودر والملح وتنخل ونترك على جنب و بعدين نخلط البيض والفانيليا بخلط الكيك في طاسه ثانية مدة دقيقة وبعدين نحط السكر ثم الزيت ونخلط زين وبعدين نحط الحليب والدقيق بالتبادل ونحرك بالمعلقة في اتجاه واحد حتى يختفي الدقيق ونصبه في صينية مستطيله مدهونة ومرشوشه بالدقيق ولازم الخليط يكون ثلثين الصينية بس و ما يكون أكثر من كذا وبعدين نرش على وجهها التفاح المبشور بشكل عشوائي ...
بحيث يكون في أجزاء فاضيه ونشوف العجين من تحت يعني ما نغطي الوجه بأكمله بالتفاح و نحاول نضغط عليه اشوي حتى يدخل اشوي داخل الخليط و ألحين نضع على سطح الكيك بالمعلقة الصغيرة أجزاء متفرقة من القشطة وبدون ما تفرد أو نضغط عليها ونتركها كتل صغيرة ومتفرقة ...
وأخيرا نرش بالقرفة في أجزاء متفرقة وبشكل عشوائي وندخلها الفرن على حرارة ١٨٠ درجة .. ونتركه حتى النضج ويصبح لونها أشقر محمر من أسفل والأعلى ونطلعها ونصنع التوفي بالطريقة المعتادة وترش فيه الكيكة بشكل خطوط وأخيرا نرشها بالجوز و تقدم بعد أن تبرد ...



... كيكه التفاح الألمانية ...



المقادير :

- ٥ - ٤ حبات تفاح احمر
- ١/٢ كوب زبدة بحرارة الغرفة
- ٣/٤ كوب سكر ناعم
- ٢ حبه بيض + ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة صغيرة ليمون
- ٣/٤ ١ كوب دقيق + ١/٤ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٢ ١ ملعقة صغيرة باكينج بودر
- ١/٢ كوب حليب طازج
- للوجه // سكر بودرة للتزين .

الطريقة :

قشري التفاح و قطعيه شرائح بس لا توصلين للجزء الأخير واقطعيه إلى ٢ أو ٤ أجزاء ...
نسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة ... ونجهز صينية متحركة (مفتوحة القاعدة) و تدهن بالزبد .. في وعاء انخلي
الطحين والملح والباكينج بودر ... ونبدأ الآن بعمل خليط الكيك
في وعاء ثاني اخفقي السكر و الزبدة مده ٣ دقائق ثم أضيفي البيض وعصير الليمون واخفقي ١ دقيقة ثم أضيفي
الفانيليا واخفقي دقيقة ... نوقف الخلاط الكهربائي ونستخدم الآن ملعقة لتقليب الخليط أضيفي خليط الدقيق
إلى خليط السكر والزبدة بالتناوب مع الحليب وبالتدريج حتى انتهاء الكمية
... صبي الخليط في الصينية ويسوى السطح ...
رصي شرائح التفاح بدون الضغط عليها ... تخبز من ٥٠ دقيقة إلى ساعة بعد الخبز ترش
عليها بالسكر البودرة وتترك لتبرد ١/٢ ساعة ...



.. كيكه الموز اللذيذة و الطرية .. بفروستنج الجبن ..



المقادير :

١ ١/٢ كاس موز ناضج مهروس بالشوكة (شبه ناعم)

٢ ملعقة صغير عصير ليمون

٣ كاسات دقيق + ١/٤ ملعقة صغيره ملح + ١ ملعقة صغيره كربونات الصودا

١ ١/٢ كوب لبن (المراعي) ... بدرجة حراره الغرفة

٢ ٢/٣ اصبع زبده (حجم الاصبع ١٠٠ جم) ... بحراره الغرفة

٢ كوب سكر ناعم او (سكر الكاستر)

٣ حبات بيض متوسطه + ٢ ملعقة صغيره فانيليا

فروستنج الجبن :

١ كوب جبن فيلاديلفيا او كيري (يعادل تقريبا ١٣ مربع كيري) ... بحراره الغرفة

١ كوب سكر بودره + ١/٢ كاس كريمه خفق بارده + ١ ملعقة صغيره بودره فانيليا

للوجه // جوز محمص ومكسر باليد + صوص توفى (اختياري)

الطريقة :

اولا نسخن الفرن على حراره منخفضه ٢٧٥ درجه ... ندهن صينيّه كبيره حجم ٩ x ١٣ انش ...

نخلط عصير الليمون مع الموز المهروس ويترك جانبا ... ننخل الدقيق والملح والصودا ... نخفق الزبدة مده ٣ دقائق ثم نضع السكر ونخفق

٣ دقائق ... نضع البيض مع استمرار الخفق ...

نضيف الموز المخلوط بالليمون والفانيليا ونخلط، ثم نضع الدقيق واللبن بالتناوب مع التقليب بملعقة كبيره حتى تتجانس ...

تصب في الصينية وندخلها الفرن ونتركها مده ساعه او حتى تنضج وتحمر ... ونطلعها و فوراً نغطيها بقصدير ونتركها ٥ دقائق ثم ندخلها

الثلاجه وتترك تبرد مده ١/٢ ساعه

في هذا الوقت نسوي كريمه الجبن ونخفق الجبن مع السكر البودرة مده ٥ دقائق على سرعه متوسطه نضيف كريمه الخفق والفانيليا

ونخفها حتى تصبح كريميه ومنفوشه ... (تقريبا ١٠ - ١٢ دقيقه)

تصب على وجه الكيكه وتترك حوالى ساعه ثم نقطعها ونترش بالجوز والتوفى ... (عند التقديم فقط وباقي الكيكه نتركها في الثلاجه

لان كميتها كبيره وكل ما طولت في الثلاجه صارت الذ بشرط وضعها في حافظه

واذا اردنا تقديمها نطلعها من الثلاجه لمدته ساعه ثم تقدم)



... كيكة الجزر (المميزة) بالجزر ...



المقادير :

- ١ كوب سكر ابيض + ١ كوب سكر بني
- ٢ ١/٢ كوب طحين ابيض + ٢ ١/٢ جزر مبشور خشن
- ١ كوب جوز مجروش + ١ كوب زبيب (اختياري)
- ٤ بيضات + ١ كوب زيت + ٢ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- ٢ ملعقة صغيرة باكينج باودر
- ١ ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
- ١ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- ١ ملعقة صغيرة ملح ناعم

طبقة الكريمة المقترحة :

- ١ علبة جبن فيلادلفيا ٢٠٠ جم (بحرارة الغرفة)
- ١ أصبع زبدة بحرارة الغرفة أو (نستخدم ٣ ملاعق كبيره سمن كريسكو ... ألد)
- ٢ كوب سكر بودرة + قليل من بشر الليمون و الفانيليا
- ونضع السكر والجبن وتضرب بالخلط جيدا ثم نضع الزبدة وتخفق حتى تنفش وتصبح كريمة ...

أو

علبة جبن فيلادلفيا ٢٠٠ غرام + ١ كوب سكر بودرة

ثلاث ارباع كوب كريمة خفق بارده

بالخفاقة تخفقين الجبن مع السكر لين يتجانس بعدين ضيفي الكريمة واخفقي لين تثقل ويصير قوامها كريمي ..

((تاجع ... تاجع ... تاجع))

الطريقة :

نسخن الفرن على حرارة ١٨٠ ونخلط السكر و الزيت ثم نضيف البيض والفانيليا ونستخدم المضرب الشبك ونغير مضرب الخفق الموضح صورته و اذا عندك الخلاط الكهربائي اليدوي كملّي فيه ثم ننخل المكونات الجافة مع بعض (الطحين + الزنجبيل + القرفة + الباكينج باودر + بيكربونات الصودا + الملح) ونضيفها لخليط البيض ثم نضيف الجزر المبشور و نكمل خلط و نطفي بمجرد ما يمتزج الخليط ونظيف الجوز ثم الزبيب و نخلطه قليلا ونخلط بالمعلقة حتى يمتزج و انعد قالب الكيك مسبقا بوضع ورق زبدة فيه نتركها في الفرن لمدة ٤٥ دقيقة الى ساعة على حسب نوعية القالب اذا كان عميق بأخذ وقت اكثر ويمكن ساعة وربع مثلا واذا مفتوح من الوسط او قالب الكب كيك ٤٥ دقيقة تقريبا طبعا يختبر نضجها بوضع سكينه والافضل عود خشبي وضروري تترك تبرد تماما لمدة ساعة حتى تكون متماسكة عند التقطيع وممكن توضع قوالب الكب كيك وتبرد بسرعة وتحفظ في حافظه لكي تحتفظ بطراوتها وتزين بالطريقة المرغوبة ...





.. كيكة الجزر الغنية ..



المقادير :

٢ كوب دقيق + ١ م ك باكينج باودر + ١ م ك بيكربونات الصودا + ١/٢ م ص قرفة ناعمة

٢ حبه بيض + ١ ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

١ كوب سكر + ١ كوب زيت

٢ كوب جزر مبشور ناعم

١ علبة قشطه التاج + ١/٢ كوب قشطه خفق

الصوص :

١/٢ أصبع زبدة بحرارة الغرفة + ١/٢ علبة فيلاديلفيا أو ٤ كيري

١/٢ ١ سكر بودرة + ١ ملعقة صغيرة بشر ليمون ناعم >>> اخلطي الزبدة مع الجبنة مع الليمون بعيدين

أضيفي السكر شوي شوي حتى توصلين للقوام اللي تبين ويصب على الوجه

ويرش على الوجه (لوز شرائح محمص + رشة قرفة و زنجبيل بودرة)

أو نكتفي برش السكر البودرة وتقدم

الطريقة :

شغلي الفرن على حرارة ٣٥٠ ف - ١٨٠ م ادھني الصينية بالزيت و رشي عليها دقيق وبعدين اخلطي الزيت مع السكر ثم أضيفي البيض و الفانيليا و اخلطي ثم أضيفي علبة القشطة و اخلطي أضيفي الدقيق و اللي معاه بالتدريج و استمري بالخلط، أضيفي قشطه الخفق و اخلطي ثم أضيفي الجزر و حركي بملعقة خشب و صبي الخليط في الصينية و على الفرن لمدة ٤٥ دقيقة و طليها و خليها تبرد وزينها بالطريقة المفضلة ...



.. كيكه محتثيه بالدائجستيف و السكر البني ..



المقادير :

٢ كوب دقيق + ١/٢ كوب جوز هند + ١ ملعقة طعام باكينج بودر

٣ حبات بيض + ١ ملعقة طعام فانيليا

١ كوب زيت + ١ كوب لبن + ٣/٤ كوب سكر ناعم

الحشو :

١/٢ اصبع زبدة + ١/٢ كوب سكر بني + ١ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

١٥ حبة بسكوت دائجستيف (مكسر باليد الى قطع صغيرة)

١ كيس بودره كريم كراميل

الوجه :

٤ حبات جبن كيري + ١/٢ علبة حليب نستله المركز المحلى (كبير)

الطريقة :

اولا نضع (الزبدة / السكر البني) في صاج على النار هادئة حتى تذوب الزبدة فقط ونطفي ... نضع القرفة والبسكوت والكريمة ونقلب مضبوط حتى تتداخل النكهات مع بعضها ...

ننخل (الدقيق والباكينج بودر) نضيف عليهم جوز الهند ونقلب ... نحط في الخلاط الكاس (البيض / اللبن / السكر / الزيت / الفانيليا) ونخلط دقيقتين ... نضيف لـ الدقيق ويقلب بخلاط يدوي ... ويصب في صينية كبيره مدهونه بالزيت ... نرش علي وجه الكيكة خليط البسكوت بالتساوي ...

تدخل الفرن المسخن مسبقا .. على حراره ١٨٠ درجه ... نخلط (الجبن / النستله) في خلاط صغير ... اول

ما تطلع الكيكة من الفرن نعمل من خليط النستله خطوط على وجه الكيكة ..

وتترك تبرد ربع ساعه وتقدم ...



.. كيكة الرمل (كيكة السميد المحمص) ..



المقادير :

١ كأس زبادي

١ كأس سكر

١ كأس زيت

٢ حبة بيض + ١ ملعقة طعام فانيليا

١ ١/٤ كأس دقيق + ١ ملعقة كبيرة باكينج بودر

الوجه :

١/٢ علبة كبيرة حليب نستلة المحلي

١/٣ كوب سميد ناعم محمص (يحمس في طنجرة على

نار هادئة مع التحريك المستمر حتى يصبح اشقر فاتح)

الطريقة :

في الخلاط الكهربائي (خلاط العصير) نخلط الزبادي والبيض والفانيليا والسكر والزيت ثم نضع الخليط في زبدية ونضيف الدقيق و باكينج بودر تدريجيا ونخلط بالمضرب اليدوي في اتجاه واحد وبهدوء حتى تتجانس ...

نصب الخليط في صينية متوسطة وندخلها الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة حتى تشقر وتنضج ...

بعد نضجها مباشرة نسقيها بالحليب المركز نستله ثم نرش السميد المحمص ونقطعها على

حسب الرغبة ...



.. الكيكة الذهبية ..

(كيكة تعتمد على الحليب المحمص لا عطاؤها الطعم واللون المميز)



المقادير :

١ كوب حليب (محمص بني فاتح)

١ كوب دقيق ابيض

١ ملعقة صغيرة باكينج بودر

٢ حبه بيض + ١ كاس سكر بودره

٣/٤ كاس زيت + ١/٢ كاس ماء

١ ملعقة صغيرة فانيليا

الوجه :

حليب نستله المركز المحلى // او // توفى النستله (دولتشي دي لتشي) + مكسرات محمصه مجروشه

الطريقة :

اولا نحمس الحليب البودرة على نار هادئة وننتبه له بالتحريك المستمر حتى يعطي لنا لون اشقر (بني فاتح) وننتبه
لأنه يحترق بسرعة وبعدها نخليه على جنب ... نجهز صينييه وسط، بدهنها بالزيت ونرشها بالدقيق ...
نسخن الفرن على ١٧٠ درجة ... نخفق البيض مده ٣ دقائق ... نضيف السكر مع استمرار الخفق ... نضيف الفانيليا
والزيت ونستمر في الخفق ... نضيف الماء والحليب المحموس ونخفق ... واخيرا ننخل الدقيق والباكينج بودر على
الخليط ونقلب وتصب في الصينيه وتدخل الفرن المسخن مسبقا حتى تنضج ... نطلعها ونقلبها ونضع عليها
النستله او التوفى او الاثنين سواء مع المكسرات ... وتقدم ...





.. كيكة البسكوت بجوز الهند (المحمص) ..



المقادير:

١ ١/٢ كاس بسكوت شاهي مطحون

١/٢ كاس زيت أو أصبع زبدة

١/٢ كاس سكر ناعم

١/٢ كاس جوز هند

١/٢ كاس حليب سائل

١ حبة بيضه + ١ ملعقة صغيرة فانيليا

١ ملعقة صغيرة باكينج باودر

الوجه:

(علبة حليب نستلة المحلى صغير + ٣ حبات جبنة كيري)

٤ ملاعق طعام جوز هند محمص

الطريقة:

أولا نخلط جميع المقادير ماعدا الحليب والباكينج بودر ونقلب بالملعقة مضبووط ثم نضيف

الحليب ونحرك حتى يمتزج جيدا وأخيرا نضيف الباكينج بودر ونقلب جيدا ..

ثم نأخذ صينية اصغر مقاس ونضع فيها المزيج بعد دهن الصينية وتدخل الفرن حتى تنضج ونأخذ

خلطة الوجه ونخلطها بالخلاط حتى تتمتزج وندهن بها وجه الكيكة ونرش عليها جوز الهند

المحموس وتقطع وتقدم ...



.. كيكه تترائح اللوز و جوز الهند بالتوفي ..



المقادير :

٣ حبات بيض

١/٢ أصبع زبدة ذائبة

٢/١ كاس سكر بودرة

٤ حبات جبن كيري

١ ملعقة صغيرة فانيليا

١ كاس دقيق + ١ ملعقة طعام باكينج بودر

خلطه الوجه المقرمشة :

(٢/١ كاس سكر بني خام + ٢/١ كاس جوز الهند + ٢/١ كاس لوز شرائح + ٢/١ أصبع زبدة سائحة)

الوجه // توفي هرشي الجاهز او صوص الكراميل المعمول منزليا

الطريقة :

نسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة ... ندهن صينيته صغيره بالزبدة وترش بالدقيق ...

أولا نخلط البيض والسكر والجبن والفانيليا و الزبدة بالخلاط الكهربائي

مدته ٣ دقائق ... ننخل الدقيق مع الباكينج بودر

وتوضع على الخليط السابق وتقلب جيدا ...

وتصب في الصينية ونجهز الحشوه بوضع الزبدة والسكر على النار حتى تذوب الزبدة

ونضع عليها اللوز وجوز الهند وتقلب جيدا ونطفي النار ... نثر على الوجه بأكمله وتدخل الفرن حتى

تتحمر من الأسفل والأعلى ونطلعها من الفرن وترش بالتوفي على شكل خطوط وتقدم

دافئة أو باردة ...

ماهو الباوند كيك؟؟؟



الباوند كيك ... من أسمها ... وصفتها باوند (حوالي نص كيلو) من كل شيء فيها !!!

هذي الوصفة الأصلية للباوند كيك ... باوند زبدة + باوند سكر + باوند بيض + باوند طحين ..

بس هذي تسوي كثييير غير كذا ما فيها أي مواد رافعة ...

الباوند كيك الأصلية (تعتمد على) الطريقة الكريمة يعني خفق السكر مع الزبدة وهذا يكون هواء وهو هنا

المادة الرافعة ...

بس هذا يسبب مشاكل كثير بعض الاحيان عشان كذا (تطورت) الوصفة شوي عشان تحسب حساب الأخطاء وعشان تعطي طعم شوي أخف من الوصفة الأصلية ...

ونقدر (نقدم) الباوند كيك ساده بدون إضافات مع الشاهي (أو) مع بعض التوبينق مع القهوة ... (أو) تقديمها مع العصير وبعض الفواكه والكريمة ... (أو) إفطار مميز مع كوب حليب ...

طبعا هذي الكيك لا يقدم الا شرائح لذلك له قوالب خاصه اما ان تكون دائريه مجوفه من الداخل او مستطيله ...

تقطع (شرائح) وتغلف كل شريحة فرديا بالسولفان وتوضع في سله في الثلاجة بحيث نستطيع أخذها في أي وقت (وتجلس) حول أسبوعين وما تتغير أبدا إما بتسخينها بالمايكرويف او تؤكل باردة مثل ماهي (حسب الرغبة)



.. باوند كيك بالجبن ..



المقادير:

- ٦ حبات جبن كيري بحرارة الغرفة
- ١ ١/٢ أصبع زبدة حجم ١٠٠ جم طرية بدرجة حرارة الغرفة
- ١ ١/٢ كوب سكر الكاسترد او بودرة (مطحون في البيت)
- ٣ حبات بيض كبير + ١ ملعقة طعام فانيليا البودرة
- ١/٤ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا + ١/٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر
- ١ ١/٢ كوب دقيق ابيض + ١/٤ ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:

أولا نقوم بنخل الدقيق والبيكربونات والباكينج بودر والملح ... ثم نقوم بتبطين قالب مستطيل بالقصدير او ورق زبدة ... ونسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية

نخفق الزبدة مع الجبن حتى تمتزج ثم نضع السكر بالتدريج مع استمرار الخفق مدة ٥ دقائق ليصبح منفوش مثل الكريما ...

ثم نضيف البيض دفعه واحده ونخفق مدة دقيقة وبعدها نضع الفانيليا ونخفق ثم نضيف الخليط الجاف المنخول ونضيفهم إلى الخليط ونستخدم الان الملعقة ونقلب بلطف حتى تتداخل و يصبح عندنا خليط ثقيل نوعا ما ...

نصب الخليط في القالب المبطن و نضع القالب بالفرن المسخن مسبقا ويترك ٥ دقائق ثم ننزل الحرارة حتى ١٦٠ درجة من دون فتح باب الفرن مطلقا ... تترك مدة ساعه كامله او ساعه وربع ...

وبعدين نفتح باب الفرن ونتأكد من نضجها بإدخال سكين في وسط الكيك واذا ظهر نظيفا تكون نضجت ...

وبعد النضج نطلعها ونغطيها جيدا بكيس سولفان وتترك ساعة تبرد ثم نشيل عنها السولفان وتقطع وتقدم ...

ملاحظه //

نقدر نقدم شرائح الباوند كيك مع الفواكه الطازج والكريما الطازجة ...

او قليل من صوص الفاكهة (الكوليه) المحضر منزليا ..



باوند كيك السفن اب (7up)

(باوند كيك طري و لذيذ بالطريقة الأصلية بنكهة الحمضيات و الفانيليا الرائعة)



المقادير :

١ ١/٣ اصابع زبدة طرية (حجم الاصبع ١٠٠ جم) ... أي يعادل <<< ١ ١/٢ كوب زبدة طرية

٣ كاسات سكر بودره (مطحون في البيت)

٣ كاسات دقيق ابيض منخول

٥ حبات بيض كبيره + ١ علبة سفن اب (٣٥٥ مل) .. في حراره الغرفة

قشر ليمونه كامله مبشور (بشر ناعم جدا) + ١ ملعقة طعام فانيليا

الطريقة :

اولا نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجه مئوية ... نبطن قوالب الباوند كيك بورق الزبدة او بالزبدة والدقيق ...

ثانيا نخفق الزبدة جيدا مدة دقيقه ... ثم نضع عليها السكر ونخفق ٥ دقائق كامله ...

نضيف البيض حبه حبه مع الخفق المستمر دون توقف ونخفق مدة دقيقه كامله ... ثم نضيف قشر الليمون والفانيليا ونخفق كمان دقيقه

... نوقف الخلط الكهربائي ونستخدم المعلقة الخشبية ونضيف الدقيق المنخول مع التقليب بخفه حتى يتجانس فقط ... نضيف

علبه السفن اب مع التقليب بخفه حتى يمتزج مضبوط ...

يصب في قالب الباوند كيك بالتساوي وتدخل الفرن وتترك مدة ١/٤ ساعه ثم نخفض الحرارة الى ١٦٠ دون فتح الفرن .. وتترك حتى

تنضج وتشقر .. نطلعها من الفرن ونغطيها بكيس سولفان وتترك حتى تبرد تماما .. وتقدم ...

الاضافات //

(١) ايسنج شوكر (١ كوب سكر بودره + ٢ ملعقة طعام قشطه طازجة + ١ ملعقة طعام عصير ليمون طازج + رشه فانيليا وبرش ١/٢

ليمونه ناعم جدا) وتخفق جيدا وتصب على الباوند كيك ...

(٢) فواكه و كريمة مخفوقه مع قليل سكر و صوص فراولة طازجة (كوليه) معد منزليا ...





.. ماربل باوند كيك (الرخامي) ..



المقادير :

١ كوب زبدة (بدرجة حرارة الغرفة) ... أي يعادل ١/٤ ٢ أصبع زبدة حجم الأصبع ١٠٠ جم

٣ كوب سكر بودرة (مطحون بالبيت)

٦ حبات بيض بدرجة حرارة الغرفة + ٢ ملعقة طعام من الفانيليا

٣ أكواب دقيق ابيض (كويتي)

١/٤ ملعقة صغيرة باكينج صودا + ١/٢ ملعقة صغيرة ملح + ١ ملعقة صغيرة باكينج بودر

١ كوب كريما حامضة (سور كريم) **وبديلا** (٢) عليه قشطه طازجة >> ١٠٠ جم العلبة الواحدة + ١/٤ كوب زبادي)

١٢٥ جم شوكولاتة غامقة (٧٠ % كاكاو) .. مذابة في حمام مائي

الطريقة :

أولا ننخل (الدقيق و الباكينج صودا و الباكينج بودر و الملح) مع بعض .. نسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية ... نذيب الشوكولاتة على حمام مائي ونترك حتى تبرد قليلا ... نبطن قالب مستطيل بورق زبدة أو قصدير جيدا ...

ثانيا نخفق الزبدة دقيقتين ثم نبدأ بإضافة السكر البودرة بالتدريج مع استمرار الخفق مدة ٥ دقائق ثم نبدأ

بإضافة البيض بالتدريج حبه حبه مع استمرار الخفق حتى تختفي البياض وهكذا حتى ينتهي البيض .. نضيف

المقادير الجافة ونقلب بملعقة ثم نضيف السور كريم مع الفانيليا ونقلب حتى تتجانس تماما ...

نأخذ مقدار كوب من العجين وتوضع على الشوكولاتة المذابة وتقلب بالملعقة حتى تتجانس ...

و نبدأ نأخذ بالملعقة من الخليط الأبيض ونضع في القاع طبقه خفيفة ثم نبدأ نأخذ بالتناوب بين الخليط الأبيض

واللي بالشوكولاتة ملعقة من هنا و ملعقة من هنا ونغطي الوجه بالخليط الأبيض ونمرر سكين على الخليط وإذا راح

نأكلها و هي دافئة نرش على الوجه شوكولاتة دموع هرشي وإذا كان راح نقطعها شرائح وندخلها الثلاجة يخبذا

بدون قطع الشوكولاتة .. وندخلها الفرن مدة ساعة ...

وبعدها نبدأ نفتح الباب عشان نشوف نضجت ولا لا بإدخال عود الشواء في مركزها إذا طلع ناشف هذى دليل

نضجها ونخرجها من الفرن وعلى طول نغطيها بكيس (ضروري) ونتركها مغطاة ساعة ثم تقطع وتقدم ...



... باوند كيك محتشي بالكراميل ...



المقادير :

٣/٤ كوب سكر بودره + ١٢٥ جرام زبده طريه (يعني اصبع وربع اللي حجمه ١٠٠ جم)

١/٤ كوب حليب طازج + ٢ حبه بيضه + ١ ملعقة صغيره فانيليا

١/٤ كوب دقيق ابيض + ١/٢ ملعقة صغيره باكينج بودر + رشه ملح

الحشوة //

١/٢ كوب سكر بني (فاتح) معبأة بإحكام + ٢ ملعقة طعام حليب بودره

١/٢ كوب حليب سائل + ١ حبه بيضه + ١ ملعقة صغيره فانيليا + ١ ملعقه طعام زبده بارده

الطريقة :

اولا نسوي حشوه الكراميل علشان تبرد اشوي على بال ما نعمل الكيك ... نخلط كل مقاديرها مع بعض على النار باستثناء (الزبدة والفانيليا) وتحرك باستمرار حتى تتخن ... ونطفي النار ثم نضع الزبدة والفانيليا وتحرك حتى تذوب الزبدة ...

نسخن الفرن على ١٨٠ درجه ... ننخل الدقيق والباكينج بودر والملح نخفق الزبدة مده دقيقه ثم نضع السكر ونخفق دقيقتين ثم نضع البيض بالتدريج مع الخفق بين كل اضافته واخرى ...

نضع الفانيليا والحليب والدقيق ويقلب بخفه حتى يتجانس ... نغطي صينييه الباوند كيك بورق زبده او نغطيها بالزبدة والدقيق ثم نضع نصف الكميه فيها بحيث تغطي القاعدة تماما ... ثم نصب الحشوة على العجين ... ثم نضع

العجينية المتبقية ولكن نوزعه بالملعقة بطريقه عشوائية ... ثم نستخدم شوكة صغيره ونبداء بتوزيع العجين براس الشوكة حتى يتغطي الكراميل كامل ...

تدخل الفرن وتترك حتى تنضج وتشقر ثم نطلعها من الفرن وتترك لتبرد قليلا ... ونرشها بالسكر البودرة ...

وتقطع شرائح وتقدم





.. باوند كيك الشوكولاتة ..



المقادير :

٢٠٠ جرام شوكولاتة غامقة (٧٠ % كاكاو) ... مذوبه على (حمام مائي)
١/٤ كوب دقيق + ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا + ١ ملعقة صغيرة ملح
١ كوب زبد لين + ١ كوب سكر بني وسط + ١ كوب سكر ناعم الحبيبات
٤ حبات بيض كبيره + ١ ملعقة طعام فانيليا + ١ كوب حليب طازج أو لبن

الوجه //

(اختياري) ١٠٠ جم شوكولاتة غامقة ذائبة مع شرائح لوز ... خطوط من الایسینج شوقر ..

الطريقة :

أولا نقوم بتذويب الشوكولاتة في حمام مائي وتترك على جنب حتى تبرد قليلا نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجة مئوية ...

ننخل (الدقيق مع البيكربونات الصودا والملح) ويترك على جنب ... نبطن قالب مستطيل بورق زبد أو قصدير وتترك جانبا ...

نأخذ السكر بنوعيه مع الزبد ونخفق مده ٥ دقائق حتى تصبح كريميه وهشة .. نضع عليها البيض بالتدرج بيضه بيضه مع الخفق بعد كل بيضه حتى تختفي أبيضه تماما ثم نضع البيضه الثانيه وهكذا .. نضع الشوكولاتة الذائبة ونخفق كمان ... ثم نضع المقادير الجافة اللي نخلناها ونقلب مضبوط مع أضافه الحليب والفانيليا وتقلب حتى تتجانس جيدا ..

نصب الخليط في القالب حوالي ثلثين القالب ما نعبيه ندخله الفرن مده ٤٥ دقيقه ونختبر نضجه بإدخال عود وإذا نضجت نطلعها ونغطيها مباشره بكيس محكم مده ساعة .. وتقدم ويمكن تزيينها بالشوكولاتة السائحة مع اللوز أو خطوط الایسینج شوقر .. وتترك ١٠ دقائق وتقدم بعد تقطيعها إلى شرائح ...



.. نيويورك تشيز كيك (بالفرن) ..



القاعدة :

٢ كاس بسكوت ديجستف مجروش ناعم (بس مش مطحون)

١/٤ أصبع زبدة + ٢ ملعقة طعام سكر بني غامق

طبقة التشيز :

٤ علب جبنة فيلادلفيا كاسامله الدسم (حجم العلبة ٢٠٠ جم)

١ ١/٢ كوب سكر بودرة (مطحون في البيت)

٣/٤ كوب حليب طازج كامل الدسم

٤ حبات بيض (في حرارة الغرفة)

١ كوب كريما حامضة (سور كريم)

١/٤ كوب دقيق + ١ ملعقة كبيرة فانيليا

الوجه : (اختياري)

أولا // هذى النوع من التشيز كيك (المخبوز) يمكن تقديمه بدون أي شي ...

ثانيا // ندهن سطحه بقليل مربى ثم نرص عليه حبات الفاكهة الطازجة(توت - فراولة) مرشوشة بالسكر البودرة ..

ثالثا // باي فليينق جاهز (توت - كرز - توت ازرق - فراولة)

رابعا // صوص فاكهه طازجة (كوليه) + حبات فاكهه مرشوشة بالسكر ...

مقادير الصوص الطازج :

(٢٢٥ غرام فراولة مثلجة + ١/٣ كوب سكر ناعم + ١/٢ كوب ماء + ١ ملعقة عصير ليمون

+ ١ ملعقة نشاء + ٣ ملاعق طعام ماء)

طريقه عمل الصوص //

نخلط السكر والفراولة والليمون والماء (نصف كوب) مع التحريك إلى أن يذوب السكر ويصل الخليط إلى درجة الغليان ... عندما يصل إلى درجة الغليان نخفض من حرارة الغاز ويترك ليطبخ لمدة 10 دقائق عندما تصبح الفراولة لينه نحاول هرسها بالملعقة الخشبية بعدها نطفئ على الغاز ونضع الفراولة في المصفاة مع الضغط على حبات الفراولة للحصول على أكبر قدر من عصارتها وحباتها ... بعدها يعاد الخليط السائل اللي حصلنا عليه على النار ونخلط ٣ ملاعق الماء مع ملعقة نشاء ونضيفها إلى الخليط ويترك على النار إلى أن يتماسك شوي ... فيكم تضيفوا صبغه حمرا ليعطي لوان أجمل ... بنحرك حتى ما بتكتل الخليط وأول مايشغل الخليط اشوي ترفع عن النار وتترك لتبرد ...

نابع ... نابع ... نابع



الطريقة :

أولا لتحضير القاعدة نطحن البسكويت... (أنا أفضله مجروش) وهذه طريقتي ..

أحط البسكويت بكيس محكم وأمشي عليه الشوبك ... ثم نضيف باقي المقادير وتخلط مضبوط

.. نفرد البسكويت بصينية التشيز كيك محيط قطرها من ٢٢ سم (المقاس الصغير) ... بالكوب العياري أو أي

كوب يكون قعره مسطح علشان يطلع لك متساوي وتسهل الفرد ... ندخل الصينية ... الفريزر حتى ننتهي من

تجهيز الحشو .. (لتماسك الكريست)

وبعدها شغلي الفرن على حرارة ١٧٥ - ١٨٠ درجة مئوية. أو ٣٥٠ فهرنهايت ... والحين نبدأ نجهز طبقه التشيز

أولا نخلط الجبن الكريمي ولزوم يكون بحرارة الغرقه حتى يسهل الخلط .. نظيف السكر .. ونخلط حتى يتمازج ثم

الحليب .. نظيف البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق في كل مره .. يعني نظيفي وحده وتخلط حتى تتأكدي إنها

اختفت ثم تضيفي الي بعدها واخلطي وهكذا حتى تنتهي كمييه البيض .. ثم الكريمة الحامضة وأخيرا الفانيلا ثم

الدقيق .. و نخلط جيدا حتى تتأكدي من تمازج الخليط جيدا ولا فيه أي شوائب يعني يجيك خليط ناعم .. نصب

الخليط بصينية الخبز على طبقه البسكوت ... وتغلف الصينية من الخارج بطبقتين من القصدير السميك (حتى لا

يتسرب من مياه الحمام المائي الذي سوف توضع فيه) .. وتوضع في (حمام مائي) أي في صينية أخرى ونصب في

الصينية السفلى مياه مغليه بحذر حتى لا تطرطش على صينية التشيز كيك العلوية ونملئها حتى نصف الصينية تبع

التشيز و ثم تزج للفرن في الرف الأوسط وتستغرق ساعة كاملة إلى ساعة وربع أو حتى تستوي .. وتختبرين

نضجها .. بغرز سكين .. حتى يخرج لك نظيف .. وإذا تأكدنا من نضج التشيز كيك نطفئ النار عليها ونتركها في

الفرن من دون فتح الباب من ساعة ونصف إلى ساعتين (ضروري هذي علشان ما تهبط الكيكة أو يتشقق سطحها)

... ثم تخرج من الفرن وتدخل الثلاجة من ٤ - ٦ ساعات تبرد في الثلاجة أو ليله كاملة ... ثم تخرج من الثلاجة

وتقطع إلى مثلثات أو مربعات صغيره إما أنها تقدم مثل ماهية أو نضع على وجهها

التزين المناسب على حسب الرغبة ..



Cupcakes

Muffins





كـب كيك الفانيـليا و الشكولاتة

(كـب كيك خفيف بـ الزيت)



المقادير :

٣ حبات بيض + ١ كـوب سكر ناعم + ١ملعقه صغيره فانيـليا

١ كـوب زيت + ١ كـوب حليب سائل (طازج)

٢ كـوب دقيق + ١ ملعقه طعام باكينج باودر + رشه ملح

ملاحظه //

جميع المقادير تقاس بكاس الجبن العادي وملعقه الطعام العاديه

الطريقه :

أولا نخلط الدقيق والباكينج بودر والملح وتنخل وتترك على جنب نسخن الفرن على ١٨٠ درجه نجهز صينيـه

الكـب كيك ونرص فيها أوراق البلاسيـه ونحطها على جنب ...

نأخذ البيض والسكر والفانيلا ونخلطهم بالخفاق الكهربائي حتى ينفش ويفتح لونه ويتضاعف حجمها اشوي ثم نضع الزيت ونخلط ثم الحليب ونخلط وأخيرا نضع الدقيق ونقلب بالملعقه حتى يتجانس الخليط جيدا ثم نأخذ مغرفه الايسكريم ونضع في أوراق البلاسيـه بحيث يعبئ ثلاثه أرباع الكوب لأنه راح يتضاعف ... وندخلها الفرن ونتركها حتى تشقر ونطلعها من الفرن ونغطيها بكيس بلاستيك وهي ساخنة علشان تحتفظ برطوبتها من الداخل وتترك حتى تبرد فإما أن تقدم بدون تزين وممكن تزينها بكريمة الزبد السويسريه

ملاحظه //

يمكن عمل نفس الكـب كيك ولكن بالشوكولاته ... وذلك بـ تبديل ١/٤ كـوب دقيق بـكاكاو بودرة ...





كـب كـيـك الفانيلـيـا و الشوكولاتة

(كـب كـيـك بـ بالزبدـة)



المقادير:

١ ١/٤ كوب دقيق + ١ ١/٢ ملعقة صغيرة بايكنج باودر + ١/٤ ملعقة صغيرة ملح

١/٢ كوب زبد لينة + ٣/٤ كوب سكر ناعم حبيبات

٢ حبة كبيرة بيض + ١ ملعقة صغيرة فانيليا سائله + ١/٢ كوب حليب سائل

ملاحظه // جميع المقادير بالأكواب والملاعق المعيارية ...

الطريقة:

١ / سخني الفرن لدرجة حرارة ١٨٠م؛ثبتي الرف الشبكي الأوسط ؛ احظري قوالب المافن (أو قوالب كـب كـيـك)

متوسطة الحجم؛ ضعي فيها الكؤوس الورقيه؛ اتركيها جانبا..

٢ / خليط الكيك: على قطعة من الورق انخلي الدقيق؛ البيكنج باودر والملح؛ اتركيه جانبا..

٣ / في وعاء الخلاط ضعي الزبد والسكر؛ ثبتي المضرب الكهربائي السلـك ؛شغلي على سرعه متوسطة؛ اخفقي

الزبد والسكر الى أن يصبح الخليط هشاً مثل الكريمه ولونه أصفر فاتح..

٤ / أضيفي بيضه واحده ثم اخفقي إلى أن تختفي؛ أضيفي البيضه الثانيه والفانيليا؛ واخفقي إلى أن تختفي؛ امسحي

جوانب الوعاء من آن لآخر..

٥ / أضيفي خليط الدقيق والحليب ثم اخفقي على سرعه متوسطة لمدة دقيقه واحده إلى أن يمتزج الخليط جيداً وزعي

الخليط في القوالب..

٦ / ادخلي القوالب إلى الفرن؛ اخبزي ٢٠-٢٢ دقيقه إلى أن تنضج الكعكات وتصبح ذهبية ... ؛دعيها تبرد قبل التزيين..

ملاحظه //

يمكن عمل نفس الكـب كـيـك بالشوكولاتة بـ تبديل ١/٤ كوب الدقيق بـكاكاو بودرة ...





.. كـب كـيـك النوتـيـلا الفـاخـر ..

(كـب كـيـك شـوكـولـاتـة بـنـكـهـة كـريـمـة البـنـدق (نوتـيـلا) رطـب ولـذيـذ جـدا)



مقـادير الكـيـك :

١ اصـبـع زبـد طـريـه (نـادـك)

١ ١/٣ كـوب سـكـر نـاعـم

١/٢ كـوب كـاكـاـو بـودـر

٢ حـبـه بـيـضـه

٢/٣ كـوب كـريـمـة حـامـضـه (سـور كـريـم) بـحـراره الغـرفـة

٢ كـوب دقـيـق + ٢ مـلـعـقـة صـغـيرـه بـاكـيـنـج صـودا + ١/٤ كـوب مـلـح

١ كـوب مـاء مـغـلي + ١ مـلـعـقـة صـغـيرـه فـانـيـليـا

كـريـمـة الزبـدـة الفـرنـسـيـة بـ النوتـيـلا :

٥ صـفـار بـيـض

(١/٢ كـوب سـكـر + ١/٢ كـوب مـاء)

٢٠٠ جـرام زبـد طـريـه ... أي يـعـادـل ٢ اصـبـع زبـد (نـادـك) مـقـطـعـه مـكـعـات ..

١/٢ كـاس شـوكـولـاتـة بـنـدق (نوتـيـلا) ... يـعـادـل مـلـعـقـتـين اكل مـليـانـه مـره + ١ مـلـعـقـة صـغـيرـه فـانـيـليـا سـائـله

تـلـوجـه :

شـيـره + كـرات شـوكـولـاتـة البـنـدق (فـيـرـيـرو رـوشـيـه)



تابع ... تابع ... تابع



الطريقة :

نقوم بأعداد الكب كيك // نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجه نجهز قالب الكب كيك بأوراق البلاسيه ...
نخل الدقيق والباكينج صودا والملح ويوضع جانبا ...
اولا نخفق الزبدة مدّه ٣ دقائق ثم نضع السكر والكاكاو ونخفق مدّه ٢ دقيقه ثم نضع البيض مع الاستمرار في
الخفق ثم نضع السور كريم ونخلط ثم نضع الدقيق ويقلب حتى يمتزج فقط ويختفي الدقيق ...
نضيف الماء المغلي بالتدريج مع الخفق على سرعه منخفضه واخيرا نضع الفانيلا ونخلط على سرعه عاليه مدّه ١/٢
دقيقه ونوقف خلط ... نصبها في اوراق البلاسيه ونملئها الى ٣/٤ الكب وندخلها الفرن وترك حتى تنضج
ونطلعها تبرّد ... بعد ما تبرّد اما ان نمسح وجهها بالشيره او نستخدم الإبرة ونضع في منتصفها الشيره
وتترك تتشرب براحتها على بال ما نسوي الكريمه ...

ثانيا نقوم بأعداد الكريمه // نخفق صفار البيض بالخفاقة الكهربائيه على سرعه عاليه مدّه ٥ دقائق ... وفي انفس
الوقت نضع السكر والماء على نار متوسطه علشان نسوي شيره ثقيله ... نحرك حتى يذوب السكر فقط ثم نضع ميزان
الحرارة ونتركها تغلي حتى تصل درجه الحرارة (334 - 340) حتى يصبح سطح الشيره مغطى بالفقااعات نأخذها
ونصبها مباشره على الصفار (هنا راح ينضج الصفار وما يصير فيه خوف من استخدامه على انه نيه) بس (ضروري) نصب
ببطئ على طرف طاسه الخفق مع استمرار الخفق وماتصب على الخفاق نفسه لأنه راح يسوي طرطشه و كتل ويخرب كل
شيء ... وبعد ما تخلص الشيره كلها نستمر في الخفق كمان مدّه ١٠ دقائق او حولها (حتى يبرد الخليط تماما) ضروري
لأنه لو وضعنا الزبدة وهو ساخن راح تسيح ... وطبعا ضروري تكون قطع الزبدة طريه بس مو لدرجه انه ما نقدر نشيل
قطعه الزبدة من الطراوة (ذأبيه) ...

نبدأ بإضافه الزبدة قطعه قطعه مع الخفق المستمر وبسرعه متوسطه ... و مو ضروري نستخدم كميه الزبدة كامله
(يمكن يبقّى ربعها على حسب) بمجرد ما تحسّين ان الكريمه صار قوامها مثالي وقفي اضافه زبده ... اخيرا نضيف
النوتيلا والفانيلا ونخفق حتى تتجانس ونبدأ نستخدمها ...

توضع في كيس التزين وتوضع على قمه كل كب كيك ونأخذ كرات البندق ونكسرها بالسكين وترش على
الوجه ...





.. كـب كـيـك الفـانـيـليـا (VIP) ..

(يقدم بعده طرق ... طري جدا و طعمه مميز ... سهل وسريع الاعداد)



المقادير :

١ ١/٢ كوب دقيق ابيض + ١/٢ ملعقة صغيرة ملح

١ ١/٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر

٣ حبات بيض كبيره + ١ كوب سكر ناعم

٣/٤ كوب حليب سائل + ٣/٤ اصبع زبد

٢ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

سخني الفرن على حراره ١٨٠ درجه ... انخلي (الطحين والباكينج باودر والملح) مع بعض وخليهم على جنب ...
أول شيء نخلط (البيض والسكر) على سرعه عاليه ... تقريبا ٥ دقائق .. لين ما ينفش البيض مضبوط .. وفي هالاشياء
نضع (الزبدة والحليب) على نار هادئه حتى تذوب الزبدة وتغلى ثم نطفي عليها ..
تقللين سرعه الخلط وتضيفين الطحين بالتدريج ... بعد ما تخلصين من الطحين ... تأكدي من إن الحليب والزبدة
وصلوا لدرجه الغليان وبعدين ضيفي خليط الحليب والزبدة علي خليط الطحين شوي شوي ...
(تذكري لين تخلطين من إن سرعه الخلط تكون منخفضه عشان ما يجي عليك الحليب الساخن) (بس لا تبالغين
في الخلط يعني يادوب ينخلط عدل) ... آخر شيء تضيفين (الفانيليا) اخلطيه شوي ...
وزعي خليط الكيك في قوالب الكب كيك ... وتخزينه في الفرن ... تقريبا ١٥ دقيقه ... او لين ما تشوفيه صار
بني فاتح او لين غرستي فيه عود اسنان وطلع نظيف ...
تطلعينه من الفرن وتخليه في القوالب يبرد عشر دقائق ... وبعدين تشيلينه وتحطينه على الشبك لين ما يبرد ...

بعض طرق التقديم :

(١) يزين بكريمة الزبدة السويسريه ...

(٢) إنها تأخذ مبدأ البوستن كريم باي (Boston cream pie cake) ونحطها في هذا الكب كيك . البوستن كريم

باي هي كيكة محشيه كسترد ومغطيه بجاناش الشوكولاته ...

(٣) تزين بالكريمة الطازجة المخفوقة مع الدريم ويب ... وتزين بالفسق المسكرة المجروش خشن ...



.. كـب كـيك الكراميل ..



المقادير :

- ٢ حبه بيضه + ١ صفار بيض + ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١/٢ كوب لبن + ٢ ملعقة طعام لبن (في حراره الغرفة)
- ١ ١/٢ كوب دقيق كيك (وان لم يوجد نخلط ١ ١/٤ كوب دقيق عادي + ١/٤ كوب نشاء)
- ١ كوب سكر بودره + ١/٤ ٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر + ١/٤ ملعقة صغيرة ملح
- ١ اصبع زبد طري (مقطع الى مربعات متوسطة)

الكراميل التثليج :

- ١ كوب سكر بني غامق + ٥ ملاعق طعام زبد طريه + رشه خفيفه ملح
- ١/٤ كوب حليب سائل + ١ ملعقة صغيرة فانيليا + ١ كوب سكر بودره (الجاهز)

الطريقه :

نجهز صينيـه الكب كيك الميني ونرص فيها ورق البليسيه (الكميـه تساوي ٣٦ كب كيك ميني) ... نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجه مئوية ... نخلط (البـيض / الفانيليا / اللبـن) حتى تمتزج فقط ... نأخذ الدقيق والزبد ونخلطها مع بعضها مدـه ٢ دقيقه حتى تختفي تماما ... نضيف السوائل ونخلط مدـه ١ ١/٢ دقيقه ... نغرف في اوراق البلاسيه بحيث تصل الى ثلاثـه ارباع الورق ... تدخل الفرن حتى تنضج ونطلعها تبرد ... بعد ما تبرد حبات الكب كيك نعمل الكراميل بخلط كل المقادير على النار باستثناء كوب السكر البودره ونحرك على نار هادئه تترك تغلي مدـه ٢ - ٣ دقيقه مع التحريك ... تصب على السكر البودره ونخلط بسرعه وهي ساخنه حتى تندمج وتستخدم فورا .. بتغميس وجه الكب كيك بسرعه حتى تنتهي الكميـه ...





.. ميني كب كيك التوت و الليمون ..



المقادير:

١ جلى توت او كرز (مذوب في ١ كاس ماء (مغلي)
١/٢ كاس عصير ليمون طازج (عصير ١ ليمونه كبيره + قليل من قشرها مبشور ناعم جدا (اختياري)
+ ١/٣ كوب ماء + ٢ ملعقة طعام سكر ناعم)

١ كرتون خليط كيك ابيض جاهز (بيتي كروكر)
بياض ٤ بيضات (او بيضتان كامله لكن يفضل البياض)
١/٣ كوب زيت + ١/٤ كوب ماء

الكريمة الوردية:

١ ١/٢ كاس كريمة خفق بارده + ١/٣ كوب سكر بودره + ١/٤ كوب من (خليط الجلى والعصير)

الطريقة:

اولا نذوب الجلي بتحريكه مضبوط حتى نتأكد من ذوبان كل الجلي ... نجهز العصير الطازج ... نجهز الصواني ونسخن الفرن على حراره ١٨٠ في حين يبرد الجلى ويصبح في حراره الغرفه (لأنه استخدامه ساخن راح يخرّب الكيك) ...
نأخذ (خليط الكيك + البيض + الزيت + الماء + ١/٤ كوب من جلى البارد + ١/٤ كوب عصير الليمون) ونخلط بخلاط الكيك على سرعه بطيئه مدّه ٢ دقيقه ثم نزود السرعه الى متوسطه ونخلط ٢ دقيقه ... نغرف بملعقه الطعام في اكواب الكب كيك الميني (يعطينا ٦٠ ميني كب كيك) نعبئها لنصف فقط ...
ندخلها الفرن وتترك حتى تنضج وتشقر اطراف فقط دون التحمير من الاعلى ونطلعها من الفرن ... نخلط المتبقي من الجلي وعصير الليمون (ونأخذ منه ١/٤ كوب ونخلطه على جنب) والباقي نسقي فيه الكب كيك وذلك باستخدام شرينقه صغيره (متوفرة في جميع الصيدليات) نعبئها (٣ مل) ونغرس جزاء بسيط من راسها في الكب كيك ونفرغ كل محتواها ونعمل في الباقيات نفس الشي حتى ينتهي المقدار ... نخفق الكريمة حتى تتكثف وتنشف وتتوقف ... نخلط (١/٤ كوب السكر + ١/٤ كوب خليط الجلى) حتى يذوب السكر ونضيفه على الكريمة ونقلب بالملعقه بخفه حتى نحافظ على نفشه الكريمة ... نأخذ الكريمة ونوزعها بملعقه صغيره على وجه الميني كب كيك ..
ندخلها الثلاجه وتترك مدّه ٢ ساعه ثم تقدم ... هذى النوع من الكب كيك يفضل تقديمه بارد ...



.. كـب كـيـك الـليـمـون (super sour) ..



المقادير :

١ ١/٢ اصبع زبدة طري + ١ كوب سكر ناعم

١ ١/٢ كوب دقيق + ١/٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر

١/٤ ملعقة صغيرة باكينج صودا + ١/٤ ملعقة صغيرة ملح

٣ حبات بيض + ٢ ملعقة طعام عصير ليمون طازج + ١ ملعقة صغيرة فانيليا + ١/٢ كوب لبن المراعي

قشر ليمونه واحده مبشور ناعم جدا (ننتبه الجزء الاصفر فقط لان الابيض مر)

الحشو // كاسترد ليمون (وصفته موجوده في تارت الليمون بالمارينغ) نعمل نصف الكمية ..

التغطية // ١/٢ اصبع زبدة طريه (بس مش ذايبه كثير) + ٦ حبات جبن كيري + ١ ١/٢ كوب سكر بودره

(الجاهز) + ١ ملعقة طعام عصير ليمون طازج + رشه فانيليا + ١/٢ ملعقة صغيرة بشر ليمون ناعم جدا ...

الطريقة :

اولا نسوي الكاسترد وندخله الثلاجة يبرد اثناء عمل الكب كيك والكريمة وبعدها نأخذ صينية الكب كيك ونوزع فيها اوراق البلاسيه ثم ننخل (الدقيق والباكينج بودر ، الباكينج صودا و الملح) نضع البيض وبشر الليمون وعصير الليمون والفانيليا مع بعض نسخن الفرن على حراره ١٨٠ درجه ...
الحين نبدا نسوي الكب كيك بخلط الزبدة بخلط كهربائي مده ٢ دقيقه ثم نضع عليها السكر ونخلط ٤ دقائق ...
نحط عليها خليط البيض ونخفق اشوي ... ونوقف الخلط الحين ... ونبدأ بإضافة الدقيق واللبن بالتناوب مع التقليب بخفه بملعقة حتى يتجانس الخليط ...

ونبدأ نغرفه في اوراق البلاسيه ثلاثه ارباع الكب وندخلها الفرن حتى تنضج ... مو ضروري نحمر الوجه ... الحين نغطي عليه بكيس ونتركه حتى يبرد وفي هذا الوقت (نعمل كريمة الوجه) بخلط الجبن والزبدة مده ٣ دقائق ثم نضيف السكر والفانيليا وبشر الليمون واخيرا عصير الليمون ونخفق كمان ٣ دقائق ... ونوقف ونضعها في قمع التزين وندخلها الثلاجة اشوي ...

الحين نأخذ الكب كيك ونستخدم سكين صغيره ونعمل تجويف صغير في اعلى الكب كيك ... نأخذ ملعقة صغيرة ونعبي هذي الفجوة بقليل من كاسترد الليمون ... نأخذ كريمة التزين ونبدأ بالتزين بالطريقة اللي تعجبنا ... ممكن نتركها مثل ماهي او نضع عليها (توت او قطع حلوى على شكل ليمون او فراولت) ...

ملاحظه //

هذي الكب كيك لا يقدم مع القهوة ... يفضل ان يقدم مع كوب عصير ... او حلى بعد الوجبة لأنه من الحلويات المنعشة والتي نكهتها لا تتناسب مع القهوة ...



.. كب كيك الجزر ب فروسدينج الجبن ..



المقادير :

١ كوب دقيق + ١/٤ ملعقة صغيرة ملح + ٣/٤ ملعقة صغيرة قرفة بودره

١/٢ ملعقة صغيرة باكينج صودا

٣/٤ ملعقة صغيرة باكينج بودر

١/٣ كوب سكر ابيض + ١/٣ كوب سكر بني (فاتح)

٢ بيضه + ١/٢ كوب زيت

١/٢ ١ كوب جزر مبشور ناعم (معبأ بلطف)

١/٤ كوب زبيب (اختياري)

فروسدينج الجبن :

١/٢ كوب جبن فيلاديلفيا او كيري (يعادل تقريبا ٦ مربع كيري) ... بحراره الغرفة

١/٢ كوب سكر بودره + ١/٤ كاس كريمه خفق بارده + ١ ملعقة صغيرة بودره فانيليا

للوجه // جوز محمص ومكسر باليد او فوندان على شكل جزره صغيره (اختياري)

الطريقة :

اولا ننخل (الدقيق / الملح / الباكينج صودا / الباكينج بودر / القرفة) نسخن الفرن على ١٨٠ درجه ...

نجهز قوالب الكب كيك (الكميه تكفي ١٢ كب كيك) ...

نخفق (البيض / السكر البني / السكر الابيض) مدّه ٢ دقيقه ثم نضيف الزيت ونخفق حتى يمتزج و نضيفه

على الدقيق ونضيف الجزر والزبيب ونقلب بالملعقه مضبوط حتى تمتزج فقط ...

نغرف ونوزع في قوالب الكب كيك ٢/٣ الكب فقط ... تدخل الفرن وتترك حتى تنضج فقط ...

نطلعها ونتركها تبرد ...

في هذا الوقت نسوي (كريمه الجبن) ونخفق الجبن مع السكر البودرة مدّه ٥ دقائق على سرعه متوسطه نضيف كريمه

الخفق والفانيليا ونخفها حتى تصبح كريميه ومنفوشه ... (تقريبا ١٠ - ١٢ دقيقه) وندخلها الثلاجه تبرد ١/٢ ساعه

ونرجع نخفها اشوي و نوزع على الكب كيك ونزينه اما بالجوز او الفوندان ... وتقدم ...



... ميني كب كيك التفاح بالقرفة ...



المقادير :

١/٢ كأس زيت ذره

١/٢ كأس حليب سائل

١/٣ كأس سكر ناعم

٢ حبه بيض + ١/٢ ملعقة صغيرة فانيليا

٢ كأس بسكوت شاي اولكر مجروش ناعم + ١ ملعقة صغيرة باكينج بودر

الطبقة الثانية :

(١/٣ كوب حليب نستله المحلى + ٥ حبات جبن كيري + شوي فانيليا)

الطبقة الثالثة :

١/٢ كأس سكر ناعم + ١ كاس ماء دافئ

١ ملعقة صغيرة نشاء (مليانه) + ١ ملعقة صغيرة قرفة (مطحونة في البيت)

٢ حبه تفاح احمر مقشر ومقطع مكعبات صغار

الطريقة :

اولا نسخن الفرن على ١٨٠ درجة نجهز صينييه الكب كيك واوراق البلاسيه الحجم الميني افضل ...

نأخذ مقادير الكيك جميعها في الخلاط الكاس باستثناء (البسكوت والباكينج بودر) ... وتخلط لمدة دقيقة ثم تصب على البسكوت والباكينج بودر وتقلب حتى تمتزج ... ونصب في اوراق البلاسيه مقدار ملعقة طعام بحيث تغطي ثلاثة ارباع الكوب ... ندخلها الفرن حتى تنضج ... ونطفي الفرن ونطلعها ...

واثناء ماهي في الفرن نخلط مقادير الطبقة الثانية ونضعها في الثلاجة ... و اول ما نطلع الكب كيك نضع كمييه من الخليط على راس كل كب بواسطه ملعقة صغيرة وندخله مره اخرى الفرن وهو ساخن بدون ما نشغل الفرن ويترك على حراره الفرن فقط مدة ربع ساعه تقريبا ونطلعها ونتركها تبرد ...

وفي هذه الاثناء نسوي الطبقة الثالثة بوضع جميع مقاديرها على نار متوسطة مع التحريك من فتره لفته حتى يقل الماء وتنقل الصوص ونطفي عليها ... ونتركها تبرد اشوي ثم نبدأ بإضافته على وجه الكب كيك بواسطه ملعقة صغيرة ويترك حتى يبرد تماما ويقدم ...



.. كيك النسكافية ..



المقادير :

٤ حبات بيض + ١ ١/٢ كوب سكر ناعم + ١ ملعقة صغيرة فانيليا
 ١/٢ كوب زيت + ١ كاس حليب سائل مذوب فيه (٢ ملعقة طعام نسكافية)
 ٢ كوب دقيق ابيض + ١ ملعقة طعام باكينج بودر

الصوص :

١ علبة قشطة + ١ ملعقة طعام نسكافية + امغلف دريم ويب
 + ٢/٣ اصبع زبدة طرية + ١ كوب سكر بودرة (ضروري بودرة) ويمكن الزيادة حسب الرغبة

الوجه :

(كاس كريمه خفق مخفوقة او دريم وب مخفوق مع علبة قشطة طازجة) + قليل من الصوص

الطريقة :

نخلط البيض والسكر لغاية ماتثقل وتبيض بعدين نضيف الفانيليا والزيت ونخلط ووقت الخلط نخلط المواد الجافه لحال ونضيفها بالتناوب مع الحليب المذوب فيته النسكافية على خليط البيض حتى تتجانس نلبس قوالب الكيك بالورق ونحط عليه شوي من الخليط (ثلاثين القالب) ندخلهم الفرن مثل الكيك العادي بس ماتطول لأنها قوالب صغيرة ولا نحتاج تحميرها من الاعلى بمجرد ماتستوي وتحمر أطراف الكيك نطلعها ونخرمها بسرعة وهي حارة بمصاص عصير كبير ونفتح في المنتصف عدة فتحات ونضع عليها الصوص بالملعقة ونحاول نركز على الفتحات الى عملنها علشان يخش جوا الكيك ويتشربها زين ونتركها حتى تبرد ونخلط الكريمه حتى تتماسك ونضع عليها ملعقة من الصوص اللي سويناه ونقلبها مضبوط ونزين بته الكيك علشان نغطي الفتحات اللي سويناه وتزين حسب الرغبة

اما الصوص /

نسويه اثناء ما الكيك كيك في الفرن بخلط جميع مقاديرة جيدا ويستخدم





.. كب كيك بقطع التمر و التوفي ..



المقادير :

بيضتين + ملعقة صغيرة فانيليا

٣/٤ كاس سكر ناعم

١/٢ كاس زيت + اعلبة زبادي

١ كاس دقيق + ١ ملعقة صغيرة باكينج بودر

١ كاس تمر طري جدا مقطع وسط

الوجه /

صلصة توفي (جاهز أو منزلي)

الطريقة :

أولا نخلط البيض مع السكر بخلاط الكيك حتى يفتح لونه قليلا ثم نضع الفانيليا ونضع الزيت وتخلط ثم الزبادي ونخلط ثم الدقيق ونخلط وأخيرا نضع الباكينج بودر ونخلط ثم قطع التمر ونقلب بالملعقة ونبداء نعبي اكواب البلاستيكية في صينية الكب كيك باستخدام الملعقة لكي نستطيع توزيع قطع التمر بالتساوي ونملئها إلى ٣/٤ الكب وندخلها في فرن مسخن مسبقا حتى تنضج وتشقر (تري ماتطول في الفرن) وتزين بالتوفي وتقدم دافئة



... الفرق بين الكيك و المافن

من ناحية الشكل : المافن على الأغلب يكون له قبة و ما ينحط عليه تزين لأنه يكون مخلوط مع قطع (شوكلاتة - فواكه - مكسرات) على حسب نوع المافن أما الكيك كيك على الأغلب منتفخ بس ماله قبة ودائما يتزين بكريمات و خلطات وكذا....

من ناحية المكونات : المافن يكون أدهم وغالبا يحتوي على قطع أما الكيك كيك يكون اقل دسم واخف أحيانا ...

من ناحية طريقة التحضير (أهم شيء) المافن طريقة خلطة نخلط المواد السائلة مع بعض ونخلط المواد الجافة مع بعض وبعدين نط السوائل على النواشف ونقلب بالمعلقة على خفيف بدون خفق كثير وعجينه يكون ثقيل اشوي (يعني أسهل وأسرع في طريقة التحضير) أما الكيك كيك يستخدم فيه الطريقة الكريمية اللي تجعل في الخليط هواء أكثر يعني طريقة الكيك العادية اللي هي خلط البيض بعدين السكر ونخلط ثم الزيت وهكذا... وفي الأخير نضع الدقيق والمواد الرافعة ويكون الخليط سائل...

من ناحية درجة حرارة الفرن : دائما المافن أول ماتحطينه في الفرن لازم تبدين بحرارة عالية ٤٠٠ إما الكيك كيك ينضج على حرارة الكيك العادي ١٨٠ درجة لا يتعداها أبدا

من ناحية الطعم : المافن يكون خليطه أثقل وطعمه يكون غني أكثر بالنكهة ومن داخله يكون متماسك أكثر وغالبا يتقدم مع الإفطار مع كوب حليب أو مع قهوة أما الكيك كيك أبدا ما فيه فرق عن الكيك العادي أي كيك عادي تقدرين تسوية كيك يعني يجيك اصغر بس... ونفس المواصفات خفيف و يتفتت و بس يتقدم ك حلوى دائما ..





... مافن الشوكولاتة لـ Top Chef ...

(قليل الدسم ... حلاه خفيف ... نكهة شوكولاتة أقوى)



المقادير:

٤/٣ أصبع زبدة (حجم الأصبع ١١٣ جم)

١٥٠ جرام ، شوكولاتة غامقة من نوعية ممتازة نسبة الكاكاو من ٦٤ - ٧٢ % لا أكثر ولا أقل ،مثال (لندت ٧٠ %)

٣/٤ كوب سكر ناعم (المافن هذا موب مرررة حالي وكذا أطعم)

٢ كوب طحين أبيض + ١/٣ كوب كاكاو بودرة + ١/٢ ملعقة شاي ملح

١ ملعقة طعام باكينج باودر + ١/٢ ملعقة صغيرة بكينج صودا

١ ١/٤ كوب لبن كامل الدسم.

١ حبه بيضه كبيره + ٢ملعقه صغيره فانيليا سائلة.

الطريقة:

شغلي الفرن على حرارة ٢٧٥ فهرنهايت ... نجهز صينييه المافن ونحط اوراق البليسيه ونخليها على جنب ...

نأخذ الشوكولاتة ونقطعها إلى مكعبات صغيره ونقسم الكمية إلى نصفين ... ذوبي الزبدة مع نصف كميته الشوكولاتة في قدر صغير على حمام مائي الحين أنخلي المواد الناشفة كلها مع بعض معدا الباقي من قطع الشوكولاتة طبعاً ...

الحين أخلطي المواد السائلة في صحن ثاني (اللبن والبيض والسكر والفانيليا + الزبدة و الشوكولاتة اللي سيحناها ...)الحين أخلطي المواد الجافة مع السائلة وتقلب بالملعقة وبخفه وبسرعة بدون ما نكثر خلط يادوب ينخلط بالعربي عادي يكون فيه شوي كتل طحين بتروح بعدين بس أهم شيء لا تخلطين كثير ولا بيحيك ناشف كنه خبز . الحين أضيفي عليهم الشوكولاتة الباقية و أخلطي بس شوي لا تنسين بس شوي لا تخلطين كثير أبداً الحين صبيها في اوراق البليسيه حاولي إنك توزعينيها بالتساوي على الصحون عشان تنطبخ بنفس الوقت (يمكنك اللحين ترشي الوجه بقليل من قطع الشوكولاتة (الشيبس شوكليت او من نفس نوع الشوكولاتة المستخدمة في المافن) .

الحين حطي المافن في الفرن وبعدين أرفعي حرارة الفرن لـ ٤٠٠ فهرنهايت لمدة ١٠ دقائق تقريباً ، بعدين رجعي الحرارة لـ ٣٧٥ وكملي طبخ حوالي ٥ دقائق زود . سويي اختبار العود إذا شفتي إنها قربت لأن موب شرط تخلص في نفس الوقت اللي أنا حاط هنا ... ولا بد أن يحفظ في حافظه بعد النضج حتى يبقى طري ...



... مافن الشوكولاته لـ نايجيلا ...

[بالزيت ... حلاه مضبوط ... طري]



المقادير :

- ٣/٤ كوب من الدقيق (٢٥٠ جم)
- ٢ ملعقة صغيرة الباكينج باودر
- ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
- ٢ ملعقة طعام كاكاو بودرة (هنتز)
- ٣/٤ كوب سكر الكاستر (١٧٥ جم)
- ١ كوب شوكولاتة شيبس (قطع شوكولاتة)
- ١ كوب حليب طازج (٢٥٠ مل)
- ١/٣ كوب + ٢ ملعقة طعام زيت نباتي (٩٠ مل)
- ١ حبه بيضه + ١ ملعقة صغيرة فانيليا + رشه ملح

الطريقة :

١. سخن الفرن إلى ٢٠٠ درجة C. (أي ٤٠٠ فهرنهايت) وضروري التقيد بدرجة الحرارة ...
٢. نضع الدقيق والباكينج بودر ، وبيكربونات الصودا والكاكاو والسكر ، و ٣ / ٤ من رقائق الشوكولاتة في وعاء كبير والمزيج جيدا.
٣. صب جميع المكونات السائلة في وعاء واخلط المزيج جيدا. بخفاقة يدوية ...
٤. نمزج المكونات السائلة مع المكونات الجافة مع التقليب بالملعقة بهدوء ودون الإكثار من ذلك حتى ما ينشف المافن بعد الخبز ...
٥. نأخذ مغرفة الايس كريم ونعبي بها المزيج في أوراق المافن وبالتساوي ،،،
٦. رش المتبقي ١ / ٤ رقائق الشوكولاته على وجه كل حبه ... والخبز لمدة ٢٠ دقيقة تنضج ونطلعه من الفرن ونغطي فورا بكيس ويترك حتى يبرد قليلا ... دائما أفضل أن يقدم دافئ ...



... مافن الشوكولاتة المميز ...

[دسج حلاه عالي ... اقرب للبرونيز]



المقادير:

١ أصبع زبدة بحرارة الغرفة (حجم الاصبع ١١٣ جم)

٣/٤ كوب سكر ابيض ناعم

١/٢ كوب سكر بني غامق

٢ حبه بيض

٢/٣ كوب سور كريم "قشطه حامضه"

٥ ملاعق طعام حليب سائل

٢ كوب طحين جميع الاستعمالات

١ ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم

٢ ملعقة طعام كاكاو بودرة غير محلاه (هنتز)

١ كوب شوكولاتة شيبس هيرشي " القطع الصغيرة"

الطريقة:

-حمي الفرن على درجه ٣٧٥ نجهز صينيّه المافن واوراق البلاسيه

-اخلطي ألزبدّه والسكر الأبيض والبني حتى يتجانسون مدّه ٢ دقيقه ..

-أضيفي عليهم البيض والحليب والسور كريم

-أضيفي الطحين والبيكربونات الصوديوم وبودرة الكاكاو والمنخولين

-امزجيهم بهدوء ثم أضيفي عليهم حبيبات الشوكولاته الهيرشي واخلطيهم بالملعقة تقليب خفيف ...

ونبداء نغرف العجينة بملعقة الأيسكريم ونضع في أوراق البلاسيه دخلها الفرن وانتبهى تحترق

لأنها بسرعه تستوي ... بعدين طلعيها حطّيها على السلك عشان تبرّد سرعه وغطّيها بكيس

عشان تحتفظ برطوبتها وقدميها دافئة ... والزائد يحفظ في حافظه لكي يحافظ على طراوته



... مافن الجزر المميز ...



المقادير:

٣ بيضات + ٢ ملعقة صغيرة فانيل
١ كوب زيت + ١/٤ كوب سكر ناعم
١ حبه تفاحه خضراء مقشره ومبشورة ناعم

٢ كوب طحين أبيض متعدد الاستخدامات
٢ ملعقة صغيرة باكينج صودا
١ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة بودرة
١/٤ ملعقة صغيرة ملح

٢ كوب جزر مبشور ناعم
٤/١ كوب جوز هند (نارجيل محلى)
١/٢ كوب جوز بيبكان محمص قليلا ومكسر باليد (اختياري)

الطريقة:

سخني الفرن على ٤٢٥ من تحت بس !! (ضروري التقيد بدرجة الحرارة) ... جهزي صينية المافن وضعي فيها روق البلاسيه ... أنخلي (الطحين و البيكنج صودا و الملح و القرفة) مع بعض بعدين أضيفي لهم (الجزر المبشور و جوز الهند و جوز البيبكان) ... و اخلطيهم شوي ...

الحين في طاسه ثاني أخلطي (البيض و الزيت و الفانيل و السكر) بخفاقة يدوية حتى تمتزج دون خفق قوي ابشري التفاحه على الخليط حتى عصير التفاح أثناء البش يكون على الخليط و قلبي اشوي ... الحين أخلطي المواد السائلة مع الناشفة و اخلطيهم شوي شوي بمعلقة خشب ولا تكثري أبدا الخلط مجرد أن يمتزجون شوي !!!! عشان ما يصير قاسي .. صبيه في الصحون إلين يوصل الحافه و حطيه في الفرن وبعد ٥ دقائق تقريبا نزلي حرارة الفرن إلى ٣٥٠ عشان يكمل طبخ وخليه زود ٥ إلى ١٠ دقائق أو لما يطلع العود منها نظيف ... نطلعه من الفرن وعلى طول نغطيه بكيس عشان يحافظ على رطوبته من الداخل ويمكن تزيينه بكريمة الجبن أو عاادي بدون تزين



.. مافن قطع التفاح بالقرفة ..

(بطبقه السكر المقرمتة)



المقادير :

- ٢ حبه بيض كبيره + ١/٤ كوب زيت نباتي
- ١ كوب كريمه حامضه (سور كريم) ... وان لم توجد استبدالها بالزبادي كامل الدسم
- ١ كوب تفاح مقطع مربعات صغيره (يعادل حبه تفاح مقشره ومنزوعه البذور) ممكن زياده الكميّه اشوي
- ٢ كوب دقيق ابيض + ١ كوب سكر بودره
- ١ ملعقة طعام باكينج بودر + ١/٢ ملعقة صغيره باكينج صودا
- ١ ملعقة صغيره قرفه بودره + ١/٢ ملعقة صغيره ملح

للوجه :

- ١/٤ كوب سكر ناعم الحبيبات + ١/٤ اصبع زبد طريه (مانله اكثر للبرودة)
- ٣ ملاعق طعام دقيق + ١/٤ ملعقة صغيره قرفه بودره

الطريقة :

- أولا نقوم بخلط مكونات الوجه بالشوكه حتى يصبح لدينا خليط من الفتات ويترك جانبا ... نأخذ (البيض والزيت والكريمه الحامضه) وتخفق مع بعضها البعض وتترك جانبا ...
- نأخذ (الدقيق والباكينج بودر والكربونات الصوديوم والملح والقرفه والسكر البودرة) وتنخل سويا وتترك جانبا .. نحضر صينيّه المافن برشها بالزيت أو نستخدم أوراق الكب كيك ...
- نسخن الفرن إلى ٤٠٠ فهرنهايت (٢٠٥ درجة مئوية) ... نبدأ بعمل المافن بخلط المقادير الجافه مع المقادير السائله بملعقه وتقلب بخفه وهدوء ولا نكثر خلط ونضيف التفاح و يادوب
- يندمج (راح يكون الخليط ثقيل عادي) ...
- نبدأ نغرف الخليط بملعقه الأيس كريم ونعبي أوراق الكب كيك ...
- ونرش على الوجه فتات السكر وندخله فوار الفرن المسخن مسبقا ... ونتركها حتى تنضج ويشقر لونها حوالي ٢٠ دقيقه تقريبا نتركها تبرد ١٠ دقائق تقريبا وتقدم ...



.. مافن الموز بالبندق ..



المقادير :

٣ - ٤ حبات موز كبيرة ناضجة (ضروري ناضجة)

٣/٤ كوب سكر ناعم + ١/٢ ملعقة سائل (روح الموز)

١ أصبع زبدة ١٠٠ جم لينت بحرارة الغرفة

١ ١/٢ كوب دقيق ابيض + ١ ملعقة صغيرة باكينج بودر + ١ ملعقة صغيرة باكينج صودا

٤ ملاعق طعام بندق مجروش خشن (البندق مقشر ومحمص) (اختياري)

١/٢ ملعقة صغيرة ملح

الطريقة :

أولا نسخن الفرن على حرارة ٣٧٥ درجة فهرنهايت... نجهز صينييه الكب كيك ونوزع فيها أوراق البلاسيه ...

ننخل (الدقيق والباكينج بودر والباكينج صودا والملح) وتوضع جانبا ...

نأخذ الموز ويهرس جيدا ويضاف له السكر والزبد وتخلط جيدا حتى تمتزج (يمكن هنا أضافه روح الموز اختياري)

نقوم الآن بوضع المقادير الجافة وتقلب جيدا ونضع عليها ١ ملعقة من البندق (والباقي للوجه)

ويقلب ولا نكثر التحريك مجرد أن يمتزج فقط ونوقف

وتصب في القوالب ٣/٤ القالب ونرش الوجه بالباقي من البندق ويدخل الفرن ... وتترك حتى تصبح

ذهبيه ونطلعها من الفرن وتقدم دافئة



.. كريمه الزبدة السويسرية ..



المقادير :

٢ بياض بيضه

١/٢ كاس سكر ناعم الحبيبات

١/٢ اصبع زبده طريه قليلا ... نوعيه جيده يفضل (نادك)

١ ملعقة صغيره فانيليا او (عود فانيليا طازج نستخدم الحبوب اللي بداخله فقط)

لـ النكهات : (حسب الرغبة)

ليمون او برتقال : ٢ ملعقة كبيره عصير طازج + مبشور القشرة الناعم جدا جدا ...

(فراولة / توت/ مانجو) : الفاكهه مقطعه صغير او مهروسه ناعم جدا (بدون اضافه ماء) ...

الشكولاته : ٥٠ جرام شكولاته لندت ٧٠ % كاكاو (مذوبه على حمام مائي وتترك حتى تصبح بحراره الغرفة)

ملاحظات مهمه لنجاح الكريمه السويسرية :

لابد ان تكون جميع الادوات المستخدمه في اعداد المارينغ (نظيفه و جافه جدا) ...

لابد ان يكون المارينغ منفوش جيدا و بارد عند اضافته الزبده اليه ... وكمان الزبده تكون مقطعه الى قطع ... طريه وليست بارد

عند ادراجها في المارينغ (لكن ما تكون ذائبه لدرجه ما نقدر نمسك قطعه الزبده بين الاصابع)

عند اضافته الزبده يكون خفقنا بحذر اذ كنا نستخدم الخفاق السلك ... لان كثرة الخفق في هالمرحله و على سرعه عاليه تجعل من

كريمه الزبده كتل متجمعه مع بعض وفيها فراغات بدل ما تكون كريمه ناعمه ومنفوشه دون فراغات بينها ... ولتسهيل الامر

يجبذا استخدام الخطاف (بالمجداف) بدلا عن الخفاق السلك وعلى سرعه متوسطه ...

ممكن استبدال السكر الناعم بالسكر البني واتباع نف الخطوات بالضبط (للحصول على طعم الكراميل) ..



الخفاقه السلك



كريمه ناعمه وهناليه وخاليه من الفراغات



كريمه منكهة وفيها فراغات



السكر الخطاف

تابع ... تابع ... تابع



الطريقة :

اولا نطلع الزبدة من الثلاجة ونقطعها مكعبات عشان يصير سهل تدخل في الخليط (بس لا تخلونها تذوب ابدأ !!)
نعمل المارينغ السويسري بوضع حمام مائي على نار متوسطة الحرارة (بشرط ان قاعده الطاسة العلوية لا تلمس الماء المغلي في الحلة السفلية) ... نضع في الوعاء العلوي بياض البيض والسكر ونقلبه بخفه وباستمرار بالخفافة اليدوية حوالي ٣ دقائق ونستمر في التقليب حتى يذوب السكر و يسخن المزيج (نعرف انه سخن بلمسه بالأصبع)
(لى عندهم ميزان حرارة مفروض يكون تقريبا ١٦٠ فهرنهايت) ...

نرفعه على طول من الحمام المائي ونحطه على طاسه ثانيه بها مويه بارده اشوي (لا تستخدم المياه الباردة جدا)
ونضع الفانيليا (اذا كانت طازجة نشيل الحبوب الموجودة بالداخل فقط) ونشغل عليها الخفافة الكهربائية على سرعه عالية حتى تتكون لدينا قمقم صلبه ولامعه (أي يتشكل لدينا المنقار اذا رفعنا الخلاط) يفترض ان المارينج الان اصبح بارد (لا نضيف الزبدة ان بعد ان نتأكد ان المارينج قد برد) ..

الان نوقف الخلاط ونستبدل الراس بالمجذاف ونشغله على سرعه منخفضه (اذا لم يتوفر المجذاف نستخدم نفس الخفافة السلك لكن نخفض السرعه فقط) ...

نبدأ بإضافة الزبدة قطعه واحده ونخفق قليلا ثم نضيف القطعة الثانية وهكذا (الزبدة ينبغي أن لا تكون لامعة (أي ذائبه) بحيث تكون قادره على الاحتفاظ بها بحزم بين أصابعك) حتى نحصل على كريمة مخمليه وناعمه ونوقف الخلاط (مش ضروري نأخذ كميته الزبدة كامله متى ما عجبنا قوامها وقفنا) ندخلها الثلاجة اشوي ونستخدم

ملاحظات :

(١) تخزن في درجه حراره الغرفة لأكثر من يوم ، وفي الثلاجة لمدته ٣ ايام . او في الفريزر لمدته شهر .. لتقديمها نتركها حتى تصبح في حراره الغرفة ... ونضربها بالمجذاف مده ٥ دقائق حتى تصبح ناعمه ..

(٢) لو بغينا كريمة **بنكهة الشوكولاتة** نخلط معها شوكولاته مذوبه (على حمام مائي) .. ونتركها تبرد ونحطها آخر شيء وكل ما كانت غامقة كل ما كان أحسن ...

واذا بغينا **بنكهة الفراولة** نضع عليها ١/٤ كوب مهروس الفراولة الطازجة بدون اضافته ماء (بس تكون حبات ناضجه) بعدما تنتهي من عمل الكريمة نضع عليها الفراولة ونخفق كمان حتى تتمازج ...

واذا بغينا **بنكهة الليمون او البرتقال** نضع بشر ناعم جدا جدا لقسورها و ٢ ملعقة طعام من عصيرها الطازج ..

..... بعض طرق التزيين بالكريمة



.. أدوات و مستلزمات الكب كيك و المافن ..



الصواني مع أفضل طريقة لسكب الخليط فيها <<

>> أحجام وأنواع الصواني من الميني للكبير ،،،



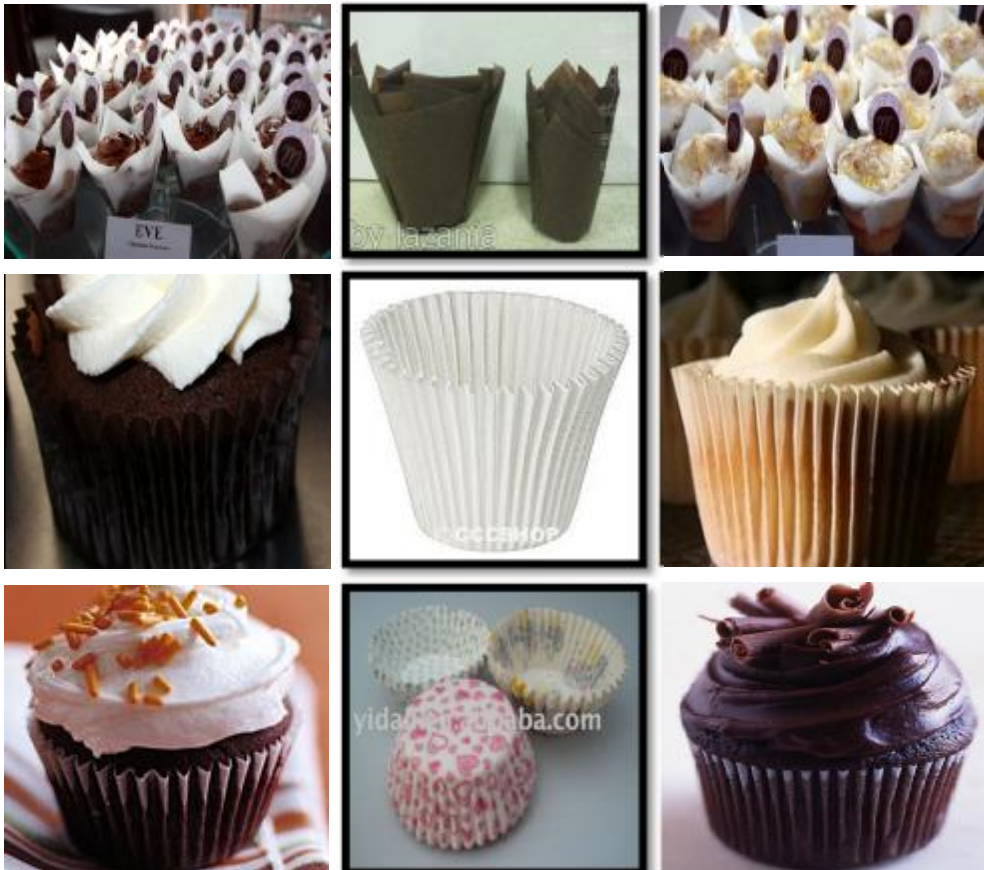
حافظات الكب كيك مخصصه لسهولة الحفاظ عليها <<



>> اوراق البليسيه المعدنية والالومنيوم بديله لصواني



.. أنواع أوراق الكب كيك و المافن ..



... بعض مستلزمات تزيين الكيك ...



... بعض طر ۱۱ زین بحینہ ا خونان



(بعض طرق التزين و التقديم)

ل ك ب كيك الفانيلا والشوكلاته المزين بالكريمه



تابع تابع تابع



تابع ... تابع تابع



نابع ... نابع ... نابع



... المعمول ... الكوكيز ...
... البتي فور والبسكويت ...



البيتيفور (١)



المقادير:

٣ أكواب دقيق + ١/٢ ملعقة باكينج بودر

٣ حبات بيض + ١ ملعقة طعام فانيليا

١ كوب سكر ناعم بودرة

٢ أصبع زبدة + ١/٢ كاس سمن نباتي شورتينج

الزينة:

نختار حسب طريقة التقديم المفضلة (كرز معلب مقطع أنصاف أو مربى أي نوع أو جوز هند محلى أو فستق أو شوكولاتة مذاقة)

الطريقة:

نأخذ الزبدة وتخلط بالخلاط مع السكر الناعم حتى تصبح مثل القشطرة ثم نخفق البيض مع الفانيليا ثم يضاف لخليط الزبدة وتخلط جيدا ثم يضاف الدقيق والباكينج بودر الى الخليط السابق ويخلط جيدا حتى يتكون لدينا عجينة لينّة ثم نضعها في جهاز البيتيفور فورويشكل ويدخل الفرن حتى ينضج ويحشى بالمربى أو يوضع عليه بعض الحبات كرز معلب قبل إدخاله الفرن ويترك دون حشي أو يغمس بالشوكولاتة أو جوز الهند ...

البتيفور المقرمش (٢)



المقادير:

٢ أصبع زبدة (حجم الأصبع ١٠٠ جم) + ١/٤ كوب سمن نباتي شورتينج

١ ملعقة صغيرة فانيليا + بياض ٢ بيضه أو بيضه كاملة

٣/٤ ١ كوب دقيق + ١/٢ كوب سكر بودرة

الحشو: مربى النوع المفضل لك

الزينة: فستق اخضر مفرووم

الطريقة:

قبل العمل لازم نسخن الفرن على درجة ١٨٠ درجة ونضع الرف الوسط نضع الزبدة والسكر بخلاط الكيك ونخلط حتى تصبح مائله للبياض ثم نضع البياض والفانيليا ونخلط ثم نضع الدقيق بالتدريج ولكن نقلبه بالملعقة البلاستيكية أو الخشب ثم نضعه بالقمع تبع التزيين

(الرأس اللي نعمل بيه بلح الشام)

ونحضر الصينية ونضغط على القمع ونشكل ممكن نعمل وردات أو أصابع طويلة أو نشكلها بالجهاز الخاص بالبتيفور ...

تدخل الفرن من تحت حتى تحمر ثم من فوق تحمير خفيف ترى تستوي بسرعة يمكن ١٠ دقائق أو ربع ساعة ...

وإذا أخرجناها تترك لتبرد ثم تزين بالمربى وتلصق كل حبتين مع بعض والأصابع نغمس طرفها بالمربى ثم في الفستق المطحون ..

.. الغريبة بالمربي ..

(الغريبة >>> بسكويت هش جدا ويذوب في الفم)



المقادير:

١ ٣/٤ كأس دقيق كويتي

٣/٤ كأس سكر ناعم بودرة

صفار بيضتين كبيره + ١ملعقه صغيره فانيليا

٣/٤ كأس زبد مملوط مع سمن او سمن فقط (طري بحرارة الغرفة)

الحشو:

مربي (فراولة أو مشمش أو أناناس)

(جميع القياسات بالأكواب المعيارية)

الطريقة:

(١) نخلط الزبدة وصفار البيض والسكر بالخلط جيداً حتى تمتزج جيداً وتتجانس

(٢) يضاف الدقيق بالتدريج على الخلط ويخلط جيداً لمدة ٣ دقائق ثم تترك ترتاح ١/٢ ساعه

(٣) تكور العجينة كور صغيرة وترص في صينية الفرن من دون دهن .

(٤) نعمل حفرة وسط الكرة بطرف ملعقة خشب

(٥) نضع المربي في قمع ليسهل علينا وضع المربي في وسط الحفرة ... ندخل الصينية للفرن

لمدة ربع ساعة على حرارة ١٦٠ درجة مئوية ...

(نسخن الفرن من قبل على ٢٠٠ درجة ثم نوطي النار قبل تدخيل الصينية للفرن)

بعد ربع ساعة نخرج الصينية من الفرن ونتركها تبرد دون تحريك حبات الغريبة حتى

لا تتكسر... بعد ١/٢ ساعه تقدم او نرصها في علبة بحذر وتحفظ حتى وقت الحاجة تحفظ خارج الثلاجة لمدته

أسبوعين أو أكثر حسب حرارة الجو ،،،

ملاحظه /

لا نستخدم الزبد لوحدها بل نخلط مع كميته من السمن لان الزبد يتغير مع الحفظ ويترك نكهته غير محببة في

الغريبة لكن السمن لا يتغير أبداً مع الحفظ ،،،



.. الغريبة بزبد الفول السوداني ..



المقادير:

٢ ملعقة طعام (مش مليانه) زبد الفول السوداني

١/٤ كاس حليب بودرة

١/٢ كاس سكر بودرة

١/٢ كاس زيت ذرة

١ ١/٢ كاس دقيق ابيض كويتي

الوجه :

(سمسر محمص أو شوكولاتة حبيبات هرشي أو فول سوداني)

المقاسات بالأكواب المعيارية والملاعق المعيارية

الطريقة :

أولا نخلط (زبد الفول السوداني والزيت والحليب البودرة والسكر البودرة) بخفاقة يدوية حتى

تمتزج جيدا ثم نضيف الدقيق ونخلط جيدا ونتركها ١/٤ ساعة

ونشغل الفرن على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية ونبدأ نشكل الغريبة إما نشكلها كور أو بملعقة القياس ونحطها في السمسر ونرصها في الصينية أو نكورها ونضغط اشوي من منتصف الكره بالأصبع الصغير

علشان بعد ماتنضج نحط فيها قطع الشكولاتة والغريبة حارة ...

ألحين ندخلها الفرن ونرخي الفرن لحد ١٦٠ درجة ويترك حوالى ١٠ دقائق ثم نطلعها من الفرن والقطع اللي بنحط عليها الشكولاتة نحطها عليها القطع وهي سخنة ونضغط اشوووووي علشان تمسك (بس

بحذر خوفا من أن تتشقق لأنها هشة جدا)

ونتركها تبرد ١/٤ ساعه وتقدم او تحفظ في علبة محكمه ونرصها فيها بحذر

وتحفظ لمدة أسبوعين ،،،



... ألسابليه بالمربى أو الشوكولاتة ...



المقادير:

١ كوب زبد طريه أي ما يعادل ٢٢٥ جم

٢ كوب دقيق ابيض

١/٢ كوب سكر بودرة (الجاهز)

١ملعقه صغيره فانيليا سائله

الحشوه والتغطيت //

شوكولاتة خام مذابة ... مربى فراولة أو مشمش أو برتقال سكر بودرة ...

الطريقة:

أولا نبداء نخلط السكر والزبد حتى تنفش قليلا وتصبح هشة ثم نضع الفانيليا والدقيق ونعجن باليد حتى يتكون لدينا عجينه طريه نوعا ما وتوضع في الثلاجة لكي تبرد أثناء مانحنا نجهز الفرادة وورقتين زبد والقطاعات الخاصة بعد مرور ١/٢ ساعة نأخذ العجينة ونفردھا ونقطعھا ويجب ان نراعي في السمك لاتكون رقيقه ولا تكون سميكه وتقطع بالقطاعات وترص في صينيه كبيره وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠ درجة ... وما تأخذ وقت من ٥-٨ دقائق حتى تشقر من الأسفل فقط ونطلعھا ماتتحمّر من الأعلى أبدا ... ونتركھا تبرد إما نأخذ كل حبه ونضع في منتصفھا المربى وتغطى بقطعه ثانيه وترش أخيرا بقليل سكر أو نغمس كل حبه إلى النصف في شوكولاته مذابة وترص على شبك لكي تجمد الشوكولاته أو توضع في قمع وتزين به البسكويت بالأشكال المرغوبه ... ونترك حتى تبرد وتقدم ...



.. المعمول المد ..



المقادير:

- ٣ كأس دقيق ابيض + ١ ملعقة صغيرة باكينج باودر
 قشر نصف ليمونه مبشور ناعم جدا + رشه ملح
 بيضتين كبار مفصولت (البياض عن الصفار)
 (١/٢ كأس سمن المراعي + ١ أصبع زبد ١٠٠ جم)
 ١/٢ كأس سكر بودرة + ١/٢ ملعقة طعام فانيليا

الحشوة:

- ٢ كاس تمر طري منزوع النوى + ١ ملعقة طعام سنوت مطحون + ١/٤ أصبع زبد ... **للوجه: سمسر**
ملاحظه // جميع المقادير بالملاعق والأكواب ألمعياريه ..

الطريقه:

أولا نأخذ الحشوه ونحط جميع المقادير على النار ونستمر في تحريكها على نار متوسطة باستخدام الشوكته لكي ينهرس التمر جيدا ... حتى يصبح ناعم ونطفي عليه ونتركها تبرد على جنب ... نجهز صينييه متوسطه وندهنها بقليل سمن او زبد ونرش القاع بالسمسر ...

نأخذ الدقيق والملح والباكينج بودر وتنخل ثم نضع عليها بشر الليمون الناعم وتترك على جنب ... نفصل البيض ونضع البياض مع الفانيليا ... ونضع الصفار مع السكر والسمن ... نبدأ أولا بخفق البياض حتى ينتفش ويتكون لدينا المنقار ... ثم نخفق مقادير الصفار حتى تنفش ويفتح لونها ... ندمج البياض مع خليط الصفار بملعقة عن طريق التقليب ... حتى تنمزج ثم نضع عليها الدقيق وتعجن جيدا وتدخل الثلاجة لتبرد قليلا ...

نأخذ ورقين زبد او كيسين نايلون لنفرد المعمول بينهما (ضروري) ... نطلع العجينه من الثلاجه ونقسمها بالتساوي ونبدأ نفردها قسم قسم على حجم الصينيه ونضع أولا طبقه من العجين ويتساوى جيدا ثم نفرد التمر ثم الطبقة الثانية من العجين ونرش الوجه بالسمسر جيدا ثم نقطع الصينيه على شكل + وتدخل الفرن للتشقر من الأسفل والأعلى ... ثم نطلعها من الفرن .. ونقطع بسكين حاد بعد أن تبرد تماما إلى مربعات أو مستطيلات صغيره وترص في طبق وتقدم ...

ملاحظه // وإذا كانت راح تحفظ لمدى طويله يجبنا استخدام ١ كوب سمن فقط ... والاستغناء عن الزبد لأن نكهته الزبد مع مرور الوقت يتغير نكهتها قليلا خصوصا إذا كانت برا الثلاجة ...





.. معمول التمر الطري ..



المقادير:

- ٢ باكو زبدة كل باكو ((٢٠٠ جرام))
- ١ باكيت دقيق ابيض ((١ كيلو)) تقريبا ٦ كاسات
- ١ كاس حليب بودرة
- ١ كاس زيت نباتي
- ١ كاس سكر بودرة
- ٢ حبة بيض
- ١/٢ ملعقة طعام لكلا من (خميرة فورية / باكينج بودر / فانيليا)

للحشوة :

- ((تمر معجون نوعية جيدة + شمر مطحون + حبه سوداء مطحونة))
- (المقاسات بكاسات الجبن الوسط والملاعق العادية)

الطريقة:

نترك الزبدة خارج الثلاجة حتى تطرى تماما ثم نضعها في العجانة أو في زبديه إذا ما عندك عجانه ونضع عليها الزيت ونخفقها مع بعض ثم السكر والبيض مع الاستمرار في الخفق ثم نضع الفانيليا ونخفق حتى تصبح مثل الكريمة نضع الحليب والخميرة والباكينج بودر على الزبدة ونستمر في الخفق ثم نضع الدقيق بالتدريج ونعجنه باليد حتى تصبح عجينه متماسكة ونشكلها على هيئة كرات ونحشوها بكرة صغيرة من التمر وتكور ثم نضعها في القوالب الخاصة بالمعمول وندخله الفرن المسخن مسبقا ... ونحمر من أسفل ثم من فوق ... (ما يطول بالفرن فلا بد نكون قريبين منه)

... معمول (بُر) بالقرفة ...



المقادير:

بيضة واحدة بحرارة الغرفة + ١ملعقة صغيرة فانيليا

١/٢ كوب زبدة + ١/٢ كوب سمن نباتي

١/٢ كوب سكر بودرة

٢ كوب دقيق أسمر + رشة ملح

٢ ملعقة حليب دافئ

١/٤ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة + ١/٤ ملعقة صغيرة سنوت حب

رشة حبه سوداء صحيحة (اختياري)

الحشوة // تمر معبوط طري جدا **الوجه** // قرفة بودرة (اختياري)

الطريقة:

نخلط (الزبدة والسكر والبيض والفانيليا) بالخفاقة اليدوية حتى تمتزج ... ثم نضع باقي

المواد مع بعض في العجانة ... حتى تتكون عجينة متماسكة

بعدد نحبشها بالتمر .. وتدخل في فرن مسخن مسبقا ... على ١٨٠ درجة

بس يدوووووب يشقر من تحت وفوق ونطلعه من الفرن ... ويترك

حتى يبرد و نأخذ نصف الكمية وترش بالقرفة الناعمة

والنصف الآخر يكون سادة

و يقدم بالعافية 🍵 ..



.. معمول النمر بالجبن ..



المقادير:

١ كاس طحين >> الكاس المستعمل كاس جبنه كرافت السائلة
أصبع زبدہ على حرارة الغرفة + علبۃ جبن مثلثات + 3م حليب بودرة
١ ملعقة طعام سكر + رشتۃ ملح + ١ ملعقة صغيرة باكينج باودر

للحشوة: تمر معجون

ألطريقه:

حطي الحليب والسكر والملح والباكينج باودر بزبدیه وخليهم على جنب جيبي قدر صغير أو زبدیه وحطي فيها الزبدۃ وحطي معها جبن المثلثات >> كل العلبۃ وبالشوكتۃ اخلطيهم لحد ما تتأكدين انه ما فيه تكتلات للزبدۃ او الجبن وبعدين حطي اللي بالزبدیه اللي هن الباكينج باودر والملح والسكر والحليب وحرکي بيدک عشان يمتزجون ...

واذا خلصتي حطي كوب الطحين واعجني لحد ما تتكون عندک عجينه زي القطنه >> ماتحتاج ماء ابد الزبدۃ والجبن كافي بعدين اخذي شوي عجينه بين أصابعک الثلاث وكوريها بعدين ابرميها واضغطي عليها بأصبعک الصغير عشان تعملي مكان للتمر واخذي تمره صغيره وابرميها وحطيها بالوسط وسكريها وابرميها من جديد لما خلصت من المعمول راح ادخله على الفرن على درجتۃ حراره ٢٠٠ ولا تترکينه خليك عنده لأنه راح يخلص بسرعه ولا تخففين النار عشان ما يصير يابس ولما ينتهي شغلي من فوق ...



.. معمول النمر بالقشطة ..



المقادير :

٢ علبة قشطة نستلة

٣ كاسات دقيق ابيض منخول

١ / ٢ كاس زيت ذرة + ١ / ٢ كاس زبدة او سمن

١ / ٢ ملعقة طعام باكينج بودر + قليل من الملح والسكر

علبة فانيليا كاملة

الحشو : (١ / ٢ كيلو تمر مطحون + ١ / ٢ ملعقة سنوت مطحون + ١ / ٤ كاس زبدة)

الطريقة :

نضع التمر على الزبدة السائحة والسنوت ونخلط جيدا ونضع الزبدة والزيت والسكر والفانيليا و القشطة في الخلاط لمدة ٢ دقيقة ثم نضعه على الدقيق المنخول مع الملح و p.p ونعجن جيدا يقطع العجين و يوضع في قضاعة المعمول ويحشى بالتمر ويرص في صينية وتدخل الفرن حتى النضج ثم يبرد ويرش بالسكر البودرة المخلوط بقليل من النشاء أو يقدم بدون سكر

ملاحظه // يمكن عمل المعمول على شكل كرات وتغمس في فستق مجروش قبل ان تخبز ...



.. كرات النمر بالجوز >>> عين الجمل ..



المقادير :

٢ ١/٢ كاس دقيق بارد

٢ ١/٤ أصبع زبدة لينت

١/٢ كاس نشاء

١/٢ كاس سكر بودرة

١/٤ كاس حليب سائل

١/٢ ملعقة (ص) ملح

للوجه :

(صفار بيضت + ٢ ملعقة طعام ماء + قليل فانيليا)

للحشوة :

(كوب تمر مطحون ناعم + ملعقة طعام زبدة لينت +

١/٤ كوب جوز البيكان او (عين جمل) محمص ومجروش)

الطريقة :

أولا نخلط جميع مقادير الحشوة جيدا ونعمل كور صغيرة حتى ينتهي المقدار ثم نقوم بعمل العجينة بخلط كل المقادير مع بعضها ونعمل كور صغيرة ونحضرها ونضع فيها كرة التمر وتقل وترص في صينية ونعلم عليها بظهر الشوكة ونعمل الباقي بنفس الطريقة ثم نخلط مقادير الوجه وندهن بها الحبات وتدخل الفرن من أسفل ثم من أعلى بسرعة حتى لا تتشقق تقدم وبالهناء



الكوكيز (الذهبي)



المقادير:

- ٣/٤ كوب زبدة (١٨٠ جم) ويفضل زبدة نادر لأنها افتح واطعم
- ٣/٤ كوب سكر بني فاتح أو وسط (ذهبي)
- ١/٢ كوب سكر أبيض (ناعم)
- ١ حبة بيضه كبيره كامله + ١ صفار بيضه كبيره
- ٢ ملعقة طعام حليب طازج كامل الدسم
- ٢ ملعقة صغيرة فانيليا سائله (ولو طازج نصف عود)
- ٢ كوب دقيق أبيض + ١/٢ ملعقة صغيرة باكينج صودا + ١/٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١ كوب تشيب شوكلت (هرشي) الشبه محلاه Semi-Sweetened أفضل من اللي بالحليب
- ١/٢ كوب جوز البيكان أو عين الجمل (محص) المكسر باليد ..
- ملاحظه // جميع المقادير بالأكواب والملاعق المعياريه ...

الطريقة:

أول شيء نأخذ الزبدة ونذوبها على النار ثم نضعها في إناء الخلط ونتركها تجمد مره ثانيه على حرارة الغرفة ضروري هذي الخطوة
والحين بعد ما جمدت الزبدة اشوي ... وأخلطي الزبدة و السكر الأبيض و البني إلين ينفش شوي حوالي دقيقتين ...
حطي البيض والحليب واخفقي حتى تختلط مضبوط ثم اضيفي الفانيليا
أنخلي عليهم الطحين و الباكينج صودا و الملح و أخلطي إلين يتجانس ويختفي الدقيق ... آخر شيء أضيفي الهيرشي (احتفظي
بربع كوب من الشوكولاتة في الآخر) والجوز وقلبي بالملعقة جيدا
سخني الفرن على ١٨٠ شكلها على شكل قطع متساوية لو تبين أسهل استخدمي ملعقة الأيس كريم اصغر مقاس او
ملعقة الطعام العيارية ... حطها فوق ورق زبدة وخلي بينها مسافات ... وانثري على كل حبة من قطع الشوكلت (الربع اللي
بقينا) الحين حطي الصينية في الثلاجة حوالي ربع ساعة أي (١٥) دقيقه (ضروري هالخطوه)
وبعدين على الفرن الساخن على طول وتترك حوالي ١٠ دقائق أو إلين ما تبدأ الأطراف تتشقر على خفيف ... نطفي من تحت
ونشغل عليها من فوق حتى تشقر على خفيف ... نشيلها فوار من الفرن وتترك حتى تبرد اشوي ٥ دقائق تقريبا وتقدم وهي
دافئة مع كوب حليب طازج باارد أو مع كوب قهوة والباقي منها يوضع في حافظه ...





.. كوكيز الدبل تتوكليت ..



المقادير :

١ كوب زبدة غير مملحة (لينة)

(١/٢ كوب سكر ابيض ناعم + ٣/٤ كوب سكر بني وسط)

بيضتين كبار + ٢ ملعقة صغيرة فانيليا سائله

٢ كوب طحين جميع الاستعمالات + ١/٢ كوب كاكاو بودرة (هنتز)

١ ملعقة صغيرة باكينج صودا + ١/٢ ملعقة صغيرة ملح

٢ كوب شوكليت شيبس (ممكن ننوع في الكوبين هذي ونضيف شوكولاتة بيضاء / بنت بيتز / بتر اسكوتش)

١/٢ كوب جوز البيكان او عين الجمل (محمص) مكسر باليد خشن

اختياري : ١ ملعقة صغيرة قهوة فوريه (نسكافيه)

ملاحظه // نستخدم في القياس الأكواب والملاعق المعيارية

الطريقة:

أول شي نأخذ (الطحين والباكينج صودا والملح و الكاكاو بودرة) ونخلطهم مع بعض وننخلهم ونتركهم على جنب ..
ثانيا نخلطين (الزبدة والسكر الأبيض والبني و النسكافيه) لحد ما يصير منفوش من (٣ - ٥ دقائق) بعدين تضيفين البيض و الفانيليا ونخفق اشوي بيصير شكلها كريمي .. نمسح الأطراف ونجمعها في النصف ...
نضع الحين خليط الدقيق ونقلب حتى يختفي الدقيق وآخر شيء تضيفين قطع الشوكليت والجوز وتخلطين بشويش لحد ما يختلطون العجينه بتطلع شوي غليظة ...

الحين نسخن الفرن على ١٦٠ درجة مئوية وجهزي صينية وضعي فيها ورق زبدة أو قصدير ونبدأ بتشكيل العجين إلى قطع صغيرة ومتساوية الحجم باستخدام الملعقة الكبيرة تبع الملاعق المعيارية (ملعقة الطعام) اغرفي من العجين وصفيه على ورق زبدة وخليهم متباعدين اشوي .. وممكن نرش كم حبه من حبيبات الشوكليت على وجه كل حبه اخبزي لمدة ٥ دقائق من الأسفل ثم نطفي ونشغل من الأعلى .. لحد ما تشوفين بدا ينشف الوجه اشوي ونطلعه ..
وبعدين ارفعي ورق الزبدة والكوكيز موجود فيه وحطيه على طاولة المطبخ يبرد وخليه على الأقل ٣ دقائق يبرد قبل التقديم (أفضل ما يكون وهو طازج أي بعد ١/٢ ساعة من إعداده مع كوب حليب طازج باارد)





... الكوكيز المغطى بالقرفة ... (Snicker doodles)



المقادير:

١ كوب زبدة طرية (ممكن نضع ١/٢ زبدة و ١/٢ شورتينج)

١ ١/٢ كوب سكر بودرة

٢ حبة بيضه كبيره + ٢ ملعقة صغيرة فانيليا

٣/٤ كوب دقيق ابيض

١/٤ ملعقة صغيرة ملح

٢ ملعقة صغيرة باكينج بودر

التغطية // (٤ ملاعق طعام سكر بودرة أو كاستر + ٢ ملاعق صغيرة قرفة بودرة)

ملاحظه // تقاس جميع المقادير بالأكواب والملاعق ألياريه ...

الطريقة:

أولا نخلط (الدقيق والباكينج بودر والملح) وتترك جانبا ...

نخفق الزبدة مع السكر مدة ٣ دقائق حتى تصبح هشة ثم نضع البيض والفانيليا ونخفق قليلا ثم نضع الدقيق ونعجن

جيذا ... ثم نوضع العجين في الثلاجة ... مدة ١/٢ ساعة (ليسهل تشكيلها)

في وعاء نخلط ألقرفة مع السكر ... نسخن الفرن على حرارة ١٩٠ درجة مئوية ... نطلع ألعجينة من الثلاجة ونشكلها

كور صغيره بـ ملعقة ألياريه (ملعقة الطعام) وترمى في خليط السكر والقرفة وتوضع في صينية كبيره

وتكون متباعدة لان الحبات تفرد في الفرن

تدخل الفرن مدة ٥ دقائق تقريبا حتى تشقر من الأسفل فقط ونطلعها من الفرن علشان ماتنشف يعني مانتحتاج

نحمرها من الأعلى ... تترك حتى تبرد قليلا وتصبح دافئة وتقدم أو تحفظ فورا في علبة حتى تبقى طرية

ملاحظه // لون الكوكيز يعتمد على قوه نكهة ألقرفة إذا زادت صار متوج بالبني أكثر وإذا قللنا اشوي صار فاتح وتخف نكهة ألقرفة ...





... بسكويت الزنجبيل بالشوفان ...



المقادير:

١ ١/٢ كوب طحين

٣/٤ كوب شوفان

١/٢ كوب زبدة لينة

٣/٤ أو ١ كوب سكر بني فاتح أو وسط

١ ملعقة طعام عسل + ١ حبة بيضه

١ ملعقة صغيرة باكينج بودر

١/٤ ملعقة صغيرة هيل مطحون + ذرة ملح

١ ملعقة طعام (مليانه) زنجبيل طازج مبشور ناعم أو زنجبيل بودرة إن لم يوجد

الطريقة:

فالمخلاط نضع (السكر+الزبدة+ الزنجبيل +العسل + ألبيضه) ونخلط حتى يصير عندنا خليط ناعم
نمزج المقادير الجافة (الدقيق والباكينج بودر والهيل والملح) ونخلها مضبوط ثم نضيف الشوفان وتمزج ونصب عليها خليط الزنجبيل وتعجن حتى تتكون لدينا عجينة متماسكة قريبة من عجينة المعمول ...

ونشكلها على شكل كرات صغيرة ونحاول نضغط عليها اشوي ونحطها في صينية مدهونه بالزيت
ندخلها فرن مولعته مسبقا على درجة حراره متوسطه ،إذا حبيتي البسكويت مقرمش اخذي كوري
كميه صغيره من العجين واضغطيه بقوه بحيث السمك يصير مره قليل ، انا حبيتها أكثر سميكه
مثل حجم الكوكيز . تتحفظ في علبه محكمه بعد ما تبرد شوي



.. بسكويته القهوة المغلف بالشوكلاته و البندق ..

[طعمه لفيذ جد | كانه دايجسنتف المغطى بالشوكلاته]



المقادير :

١٥٠ جم زبدہ طريه

١/٤ كوب سكر بودرة

١ ١/٢ كوب طحين

١/٢ ملعقة صغيره باكينج بودر

١/٢ ملعقة صغيره فانيليا

٢ ملعقة صغيره قهوة تركية مغليه و مبرده (سائله طبعا)

الوجه :

٢٥٠ جم شوكولاتة بالحليب ، مذابة (١٥٠ جرام شوكولاتة غامقة من العطير + ٣ أصابع شوكولاتة جلاکسي)

١/٤ كوب (بندق محمص بقشره أو لوز محمص بقشره) ومطحون

ملاحظه // جميع القياسات باستخدام الأكواب العيارية ...

الطريقة :

اخفقي الزبدہ و السكر بالخفاقة الكهربائية لبين تصير كريميه تقريبا ٢ دقائق ... بعدين شيلها من الخفاقة وضيفي لها (الدقيق والباكينج بودر والفانيليا والقهوة) واعجنها بيدك حتى تصبح عجينة متماسكة اشوي وتفتت بسرعة نأخذ صينية واسعة ونبدأ نشكل العجينة على شكل هلال (وذلك بأخذ كره صغيره من العجينة ونفردھا على شكل أصبع صغير ثم نثنیه على شكل هلال)

دخليه الفرن على حرارة ١٨٠ درجة ربع ساعة إلى عشرين دقيقة يصير ذهبي فقط وبعدها اتركيه يبرد

ذوبي الشوكلات بحمام مائي .. غمسي قطع البسكويته بالشوكلات .. واستخدمي شوكتين لـ التغميس ونقلها على شبك حديدي (ضروري) . ورشي على نصف كل حبه من البندق المطحون و اتركها تجف ٢ ساعة بدون أي تحريك في مكان بارد خارج الثلاجة لتجمد الشوكولاتة ... ثم توضع بحذر لأنها تكون ناعمة وطريه وتتكسر بسرعة وترص في علبه بلاستيك محكمه الإغلاق وتوضع في الثلاجة دائما فقط قبل التقديم بربع ساعة نطلعها على صحن التقديم وتقدم مع القهوة (لأن الشوكولاتة راح تذوب وتحوس الدنيا خصوصا إذا كان الجو حارا) ...



.. مربعات جوز الهند بالمشمش ..



القاعدة :

١ ١/٢ كوب دقيق ابيض
١ ١/٢ أصبع زبدة لين (حجم الأصبع ١٠٠ جم)
١/٢ كوب سكر بودرة

خلطه الوجه :

١/٣ كوب سكر (ناعم الحبيبات)
٢ حبه بيضه + ١ ملعقة صغيرة فانيليا
٢ كوب جوز هند
١/٢ كوب مربى المشمش وتقديرين تستخدمين المربى اللي تحبينه

الطريقة :

خلطي الزبدة (بحرارة الغرفة) والسكر والطحين حتى تتكون عندك عجينة مبلوثة ... اعجنها بيدك لمدة دقيقة لين تلتئم ... وافردوها في صينية الفرن مقاس الصينية ٣٠ X ٢٠ تقريبا (ضروري التقيد بحجم الصينية لأنها تعطيك الحجم المضبوط للمربعات)

ودخليها الثلاجة لمدة ١٠ دقائق ... بعد ما تطلعينها من الثلاجة دخليها الفرن ١٨٠ درجة لمدة ١٥ دقيقة تقريبا بس تصير ذهبية فاتحه طلعيها واتركيها تبرد ... ادھنيها بالمربى و خلطه الوجه اخفقي البيض مع السكر بالخفاقة وضيئي عليهم جوز الهند واخلطي حطي خلطه جوز الهند فوق المربى ساويها ودخليها الفرن ٢٠ دقيقة بس تصير شقراء (يعني ما نتركها حتى تتحمر مجرد شقار فقط) طلعيها بعد ما تجهز اتركها تبرد وقطعيها مربعات صغيرة وإذا استصعبت عليك قطعها

كبار وبعدين ارجعي قطعها صفار و صفيها بالصينية ` وإذا اردت حفظها فتحفظ في علبة محكمه الإغلاق وتوضع في الثلاجة دائما وإذا بغينا نأخذ منها نطلعها من الثلاجة قبل التقديم بنصف ساعة فقط



... تتكلمه (الماكروون الامريكي) ...



المقادير :

٣ كاسات مبشور جوز هند

١ملعقه صغير فانيليا + رشه ملح

٢/٣ كوب حليب مركز المحلى (نستله)

٢ بياض بيض + ٢ ملعقة طعام سكر بودره

الطريقة :

اولا نخلط حليب النستله والفانيليا والملح وجوز الهند ويترك على جنب ...

نأخذ بياض البيض ويخفق حتى تظهر رغوته ثم نضيف السكر ويخفق حتى يتكون لدينا قعر بياض طريه نضيف جوز الهند ونقلب حتى يتجانس ...

نسخن الفرن على ١٨٠ درجه ونأخذ صينييه ونبداء نأخذ من الخليط بالمعلقة ونضع على الصينيه ...

ندخله الفرن حتى يشقر من الاسفل وقليل من الاعلى ونطعنه من الفرن ...

ونتركه يبرد تماما ... ويقدم واذا اردنا ممكن ان نغمس الجزء المحمر من الاسفل في شوكولاته مذوبه ونتركه يتجمد على شبك ويقدم ...

ملاحظه //

ممكن نستخدم جوز الهند المحلى (الرطب) ولكن نستغني عن كميته السكر البودرة



.. بسكوت الكاجو بالشوكولاتة ..



المقادير:

٢ كوب دقيق ابيض

٢ فنجال قهوه سكر بودره

٣ ملاعق صغيره قرفه بودره

١ كوب كاجو (مش مملح)

١ علبه بسكوت شاي اولكر ... حجم العلبه ١٠٠ جم

٢ اصبع زبد مذوبه ... حجم الاصبع ١٠٠ جم

الوجه:

٢٠٠ جرام شوكولاته خام او ٤ مغلفات جلاكسي ساده

١٠٠ جرام شوكولاته بيضاء

الطريقة:

نطحن (الكاجو و البسكوت) في مطحنه حتى يصبح ناعم ... نضيفه لباقي المقادير وتعجن

بالزبد مضبوط حتى يتكون عندنا عجينه مفتتة لكن تتشكل اذا ضغطنا عليها ..

نأخذ الة الفلافل ونبدأ نشكل البسكوت على شكل اقراص ونرص في الصينيه وندخله الفرن المسخن

مسبقا لمدته ربع ساعه حتى تتشقر اشوي من اسفل ... ونطلعها تبرد ...

وهي في الفرن نذوب الشوكولاته بنوعيهها كلا على حده في المايكرويف او في حمام مائي ..

ونأخذ الملعقة المعيارية مقاس ١/٢ ملعقة صغيره ونصب على كل بسكوته ١/٢ ملعقة صغيره من الشوكولاته

الغامقة .. وبعد ١/٤ ساعه نرش الوجه بخطوط من الشوكولاته البيضاء ونترك تبرد ١/٢ ساعه ثم تقدم

او نترك حتى تجمد الشوكولاته وتقدم ...

ملاحظه // يمكن بدلا من وضع الشوكولاته عليه توضع في قوالب السيلكون ... وبعد ما تجمد نطلعها

ونلصقها على البسكوت وهو حار علشان تمسك في البسكويت ... كما في الصورة اللي في الوسط ...





.. الفستار بالكراميل ..



المقادير:

١٠ كوب فشار جاهز (غير مملح)

١ كوب سكر بني + ١ اصبع زبدة طري

١/٤ كوب شراب الذرة فاتح + ١/٤ ملعقة صغيرة ملح

١/٤ ملعقة صغيرة باكينج بودر + ١ ملعقة صغيرة فانيليا سائله

الطريقة:

اولا نأخذ (السكر البني / الزبدة / الملح) على النار متوسطة ونحرك فيه حتى تذوب

جميع المكونات ونتركه يغلي دقيقتين فقط ...

نشيله من على النار ونضيف (الباكينج صودا / الفانيليا) ونقلب بسرعة راح يفور عادي نستمر

في التحريك ونصب مباشره على الفشار ونقلب مضبوط ...

نوزعه في صينيّه مبطنه بالقصدير وندخله فرن مسخن على نار هادئه (٢٥٠ فهرنهايت)

يترك لمدّه ١/٢ ساعه مع التحريك عند ١/٤ ساعه ...

نظلمه من الفرن ونحاول نستخدم شوكة ونوزع الحبات عن بعضها ... نتركه

يبعد ١/٢ ساعه وبعدها يقدم ...



.. معلومات مطبخية عامة ..

- ،،، لمعرفة بعض أساسيات الطبخ ،،،
- ،،، كيفية انتقاء المواد الغذائية المناسبة ،،،
- ،،، تكتيك بعض المأكولات ،،،
- ،،، التعرف على بعض أنواع الأغذية ،،،



((معدلات حرارة الأفران .. كهربائي / غاز))

تحويل الجدول			
وصفي	(مئوي) سلسيوسي	فهرنهايت	علامة الغاز
بطيئة جدا / قليلة جدا	107 ◊	225 .	$1/4$
بطيئة جدا / قليلة جدا	121 .	250 .	$1/2$
بطء / منخفضة	135 ◊	275 .	1
بطء / منخفضة	149 .	300 .	2
بطيئة معتدلة / الدافئة	163 .	325 .	3
معتدل / متوسطة	177 .	350 .	4
معتدل / الساخن معتدلة	191 .	375 ◊	5
حار باعتدال	204 .	400 .	6
حار	218 .	425 .	7
حار / ساخن جدا	232 .	450 .	8
ساخنة جدا	246 .	475 .	9
ساخنة جدا جدا	260 .	500 .	10

... صفار البيض ... بياض البيض ...



طريقه الحفظ :

اولا لفصل البياض عن الصفار (يفضل) ان يكون البيض بارد قليلا ليسهل فصله لان الصفار يكون متماسك اكثر ..
ثانيا تحفظ كلا من الصفار والبياض بعد فصلهما في الفريزر حتى ٦ اشهر .. بدون أي ضرر ..
وذلك بوضعها في قوالب صغيره (مثل قوالب الثلج مثلا) لكي نستطيع معرفه عدد حبات الصفار او البياض
(بعد ان يتجمد) ونغلفها جيدا بسولفان (بحيث يكون ملاصق لسطح البيض) توضع في الفريزر حتى وقت الحاجه ..
وعند الحاجه لها نقوم بتذويب الكميّه المرادة بوضعها في الثلاجة طوال الليل علشان تفك واليوم التالي
تستخدم ... و يفضل استهلاك الصفار قبل تجميده لأنه يختلف اشوي قوامه على
عكس البياض لا يتأثر ابدا ..

استخدامات كلا من هما مع ذكر العدد الذي تستهلكه الوصفة :

البياض	الصفار
تارت الليمون بالمارينغ ... (٤)	قاعده تارت الموز ... (٢)
ماكرون جوز الهند شكله ... (٢)	تارت الموز مع الحشوة ... (٦)
كريمة الزبدة السويسرية ... (٢-٣)	كاسترد الفانيلا ... (٤)
كيكه الاناناس المقلوبة ... (٤)	كاسترد الليمون ... (٣)
	كريم كراميل ... (٢)
	كب كيك النوتيلا ... (٥)
	كب كيك الكراميل ... (١)
	السينمون رولز بالكراميل ... (٤)
	عجينه دونات (٣)
	بودينج الخبز (٤)

بدائل بعض المواد (الفير منوفرة)

(دقيق ذاتي التخمير Self-Rising flour)

وهو دقيق عادي مضاف له مواد رافعه بكميات معينة ...

البديل :

لكل ١ كوب دقيق جميع الاستعمالات (١ ١/٢ ١ ملعقة صغيرة باكينج بودر + ١/٤ ملعقة صغيرة ملح)

(دقيق الكيك Cake flour)

هو دقيق غني جدا بالنشا وقليل في نسبة الجلوتين ...

البديل :

لصنع ١ ١/٢ كوب دقيق كيك = دقيق جميع الاستعمالات منخول نأخذ منه ١ ١/٤ كوب + ١/٤ كوب

نشاء ذره نقلبهم مع بعض وننخلهم ...

(الكريمة الحامضة Sour cream)

السور كريم عبارة عن كريمة أو قشطة خفق مع بكتيريا .. يعني .. الزبادي مصنوعة من حليب + بكتيريا و السور كريم من كريمة + بكتيريا . عشان كذا نسبة الدسم فيها جدا عالية حوالي ٢٠٪ بينما الزبادي بالكثير ٣٪.

البديل :

٢ كوب كريمة خفق (قصيره الاجل) + ١/٤ كوب زبادي او لبن ... نخلطهم مضبوط ونحطهم في حافظه صغيره ونغطيها بقطعه شاش بإحكام او بغطاء عادي (بس يفضل الشاش) وتترك في احد رفوف المطبخ في حراره الغرفة من يوم الى يومين ... متى حسيناها ثقلت وكونت طبقة خفيفة مويه على سطحها تبقى جاهزة .. تحفظ في الثلاجة الى عشر ايام ..
في حافظه محكمه الاغلاق ..

.. معلومات مهمة عن جميع أنواع السكر ..

طبعا هناك شركات كثيرة لبيع السكر البني بأشكال وأحجام مختلفة ... لكن المهم أننا نتعرف على نوع السكر البني بوجود اسم النوع بالانجليزي لذلك يجب حفظ مسميات السكر باللغة الانجليزية ليسهل علينا التعرف على نوعها أثناء الشراء ... لأن السكر البني على الأغلب من المنتجات المستوردة ويكتب نوعه بالانجليزية وهي الوحيدة التي توفر لنا جميع أنواع السكر البني الطبيعي والمصنع والخام



١ // **السكر البني الطبيعي (الخام) :** (Turbinado sugar) أو (Demerara sugar) هو اسم للسكر الخام (منتج صحي غير مكرر) وهو سكر بني تم إنتاجه من التبلور الأول لصب السكر وخالي من الأصباغ والمواد الكيميائية الإضافية ... وتكون حبيباته جافة متناثرة مثل السكر الأبيض العادي ولكن لونه ذهبي أو بني فاتح ...



٢ // **السكريات البنية الطبيعية :** (Muscovado) هو سكر بني رطب يحتفظ بكل المعادن الطبيعية ويوجد منه نوعان سكر بني غامق جدا أو بني فاتح ... وهو سكر غير مكرر أي سكر (صحي جدا) لأنه يحتوي على الكثير من المعادن الطبيعية الكامنة في عصير قصب السكر المفيدة للجسم
المحتوى من المعادن (لكل ١٠٠g) سكر (Muscovado) :

- الأملاح المعدنية المجموع ٧٤٠ ملغ كحد أقصى.
- الفوسفور (ف) ٣,٩ ملغ كحد أقصى.
- الكالسيوم (كاليفورنيا) ٨٥ ملغ كحد أقصى.
- المغنيزيوم (ملغ) ٢٣ ملغ كحد أقصى.
- البوتاسيوم ١٠٠ ملغ كحد أقصى.
- الحديد (الحديد) ماكس ١,٣ ملغ

على عكس السكر الأبيض الذي يفقد جميع المعادن والمواد المفيدة بسبب كثرت تكريره واستخدام الكثير من المواد الكيميائية لتنقيته ليبقى لدينا السكر الأبيض الذي يستفاد منه حلاوة الطعم دون أدنى فائدة أخرى ... على العكس نسبه ضرره أكثر من فائدته ... فكل ما زادت عمليات التكرير كلما زاد الضرر ...

تابع تابع ... تابع



٢// السكريات المكررة (المصنعة) الأبيض منها والبنّي :

السكر المكرر هو السكر الأبيض ويكون مصنوع من القصب أو البنجر ... يمر في عدة مراحل لتكريره علشان يفضلون الدبس (المولاس) عن السكر ثم تستخدم المواد الكيميائية المختلفة لتحقيق اللون الأبيض لسكر ... وإذا ارادو تصنيع السكر البني (المصنع) يأخذون السكر الأبيض (المكرر جدا) ويدمجون معه الدبس (المولاس) بنسب معينة ... وهي الطريقة الوحيدة ليسيّط المنتجين على نسبة الدبس في السكر كونه أوفر لهم ... العديد من منتجي السكر البني ينتجون السكر البني بإضافة دبس سكر القصب إلى بلورات سكر أبيض مكرر تماماً من أجل مزيد من السيطرة بعناية على نسبة دبس السكر إلى بلورات السكر ولخفض تكاليف التصنيع. هذا يسمح أيضاً لإنتاج السكر البني أن يستند في معظمه على سكر البنجر. السكر البني الذي أعد بهذه الطريقة هو غالباً أكثر خشونة من نظيره غير المكرر ودبس السكر الخاص به قد يكون من السهل فصله عن البلورات عن طريق غسل بسيط للكشف عن بلورات السكر الأبيض الكامنه ؛ مع البني الغير مكرر هناك إدراج لدبس السكر داخل البلورة التي سوف يظهر قبالة الأبيض عند غسله.

أنواع السكريات المكررة :

السكر الأبيض (المكرر) : وله عدة أشكال فيه الخشن و ناعم الحبيبات (Granulated sugar) و سكر الكاستر (Castor sugar) وهو سكر (وسط) بين سكر الحبيبات الناعمة و سكر البودرة أي انعم من سكر الحبيبات و خشن من سكر البودرة ... وأخيراً سكر البودرة (Icing Sugar) ...

السكر البني (الصناعي المكرر) : سكر بني مصنع ويكتب عليه بالانجليزية (Brown sugar) فقط ... دون أي وصف آخر ... ومنه نوعان إما سكر بني غامق (Dark brown sugar) أو سكر بني فاتح (Light brown sugar) ...

كيف ممكن احفظ السكر البني بدون مايصير جامد ؟

حطيه في علبة تتقبل بإحكام مع شريحة تفاح تغيرينها كل كم يوم . أو أسهل لك آشتري القطع الفخار الخاصة بالسكر البني ، هذي تنقعينها في مويه وتحطينها في علبة السكر البني وتخليه رطب .. اذا بغيتي حل سريع استخدمى المايكرويف ثواني ...

... كيفية اخذ خيار الشوكولاتة الجيدة ...

ماهي الشوكولاتة؟؟؟

الشكولاتة عبارة عن بذور نبات معين محمصة و مطحونة بعد الطحن يتكون عندك شراب شكولاتة ، هذا الشراب يفضلون مكوناته إلى :

١ // زبدہ کاکاو (شي غالي جدا يستخدم في الكريمات بعض الأحيان لفوائده العديدة) ...

۲ // شوکولاتتە صابىتە...

وبعدين يخلطونهم مرة ثانية بنسب مختلفة مع سكر ومواد ثانية وهذا لي يكون الشكولاتة.

كيفية تصنيف الشكولاتة؟؟؟

حسب نسبة الشكولاته الصلبة للمواد الثانية التي أغلبها سكر . وعشان كذا تلاقين نسب مكتوبة مثل ٧٠ % ٥٠ % وكذا ... طبعا الشكولاته ال ٧٠ % فيها ٣٠ % مواد ثانية منها سكر بينما ال ٥٠ % فيها ٥٠ % مواد ثانية وهذا معناه إن الشكولاته ال ٧٠ فيها سكر أقل من ال ٥٠ وكذا عشان كذا الشكولاته ال ٧٠ تلاقونها مرة أكثر من ال ٥٠ % وبنفس الوقت فيها طعم شكولاته أقوى.

طبعاً تلاقين أحياناً يكتبون شكولاته غامقة أو مرة بس هذي ما تعطيك أي معلومة عن كمية الكاكاو اللي في الشكولاته اللي عندك ؟؟ ممكن تكون من ٥٥ ٪ إلى ٨٠ ٪ هذي كلها شكولاته مرة و عشان كذا **غالباً** الأنواع الجيدة يكتبون عليها كم نسبة الكاكاو فيه

تصنيف الشكوكولاته

شوكولاته بيضاء ٠,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠ % كاكاو

[illegible][illegible]

شوكلاتہ مرہ ۷۰ % - ۹۰ % کاکاؤ

[illegible]

[illegible]

.. الحفظ و التخزين ..

الشكولاته مكون حساس للحرارة و الرطوبة . الشكولاته لو أنحفظت بشكل جيد راح تعيش حوالي سنت . أفضل بيئـة للحفظ هو مكان شوي بارد وجاف بعيد عن النور و الحرارة و الروائح القويه . لو كانت الشكولاته مفتوحه من العلبه حقتها غلفوها زين بقصديروبعدين أحفظوها في دولاب مطبخ مثلا بشرط إن المطبخ ما يكون حار أكثر من اللازم . بهذي الطريقتـة الشكولاته ممتازة للأكل و الطبخ في أي وقت . لو المكان كان شوي حار الشكولاته راح يتغير لونها وتقلب أفتح شوي ويمكن تكون طبقتـة سكر خفيفه على الوجه أو خطوط بيضاء . هذي الخطوط ماراح تأثر في طعم . الشكولاته لو كانت راح تذوب بس للأكل الطعم و القوام راح يتغير بشكل كبير .

خيار ثاني هو الفريزر بأنكم تغلفون الشكولاته زين وتحطونها في علبه تتقفـل بإحكام وبعدين تفرزونها . إذا جيتوا تستخدمون الشكولاته طلعوها قبلها بقترة وخلوها في العلبه على حرارة الغرفه قبل ما تفتحونها . الشكولاته في الفريزر في الغالب راح تكون خطوط بيضاء وعشان كذا هي جيده للطبخ بس . لو طلعتوا الشكولاته من الفريزر بدون ما تخلونها توصل حرارة الغرفه داخل العلبه هذا ممكن يكون ندى على الشكولاته وإذا جيتوا تذوبون الشكولاته راح تجمد عليكم (نقطـة مويه . وحده بس كافيـه إنها تخلي الشكولاته تجمد إذا ذوبتوها) . عشان كذا لا تهملون هذي النقطه



.. النزين بالشوكولاتة ..

..من أجمل وأشهى الأشياء اللي بنزين فيها الكيك والجاتوه .. هي الشوكولاتة .. سواء كانت مبشورة .. مقطعة .. شرائح .. رقائق .. بأشكال معينة .. كل نوع بيضفي شكل جميل على الكيكة ..

..واليوم عندنا مجموعة من الصور بتقدم بعض الأفكار الجميلة لاستخدام الشوكولاتة في تزيين الكيكة ..



.. ((الطريقة الأولى)) ..

..عمل وحدات (أشكال) من الشوكولاتة ..

..بهذه الطريقة ممكن نصمم وحدات الشوكولاتة اللي ح نزين فيها الكيك حسب رغبتنا وتصورنا للشكل النهائي المطلوب ... في البداية .. بنحضر ورق الشمع

أو ورق الزبدة .. (Wax paper)

..وبعدين بنستخدم أقلام مصنوعة من ورق الزبدة

..وينملأها بالشوكولاتة الذائبة ..

..إذا كنتي متمكنة من عمل الأشكال بنفس الحجم والشكل .. شكلي الشوكولاتة على ذوقك .. واتركيها لحد ما تجمد .. ونكون حصلنا على أشكال جميلة ..



تابع ... تابع ... تابع

أما إذا كنتي غير متمكنة .. ممكن ترسمي الأشكال على جهة من ورق الزبدة وتقلبها .. وتمشي بالشوكولاتة على الخطوط والأشكال التي رسمتها .. وهيكل بيصير عندك أشكال مرتبة ومتساوية ..



بترسمي الأشكال على أوراق صغيرة .. وبتمشي عليها بالشوكولاتة .. وبعدين بتستخدمي القالب الخاص بالكيك الصغير عشان تعطيع انحناءة خفيفة .. وبعد ما يجمد أزيلها عنها الأوراق .. ويكون جاهز للتزيين ..



والمجال هنا مفتوح لأي شكل بتحبيه .. بس ارسميه على ورق الزبدة .. وامشي فوقها بالشوكولاتة الدائبة .. وانتظريها لحد ما تجمد .. وزيني ..

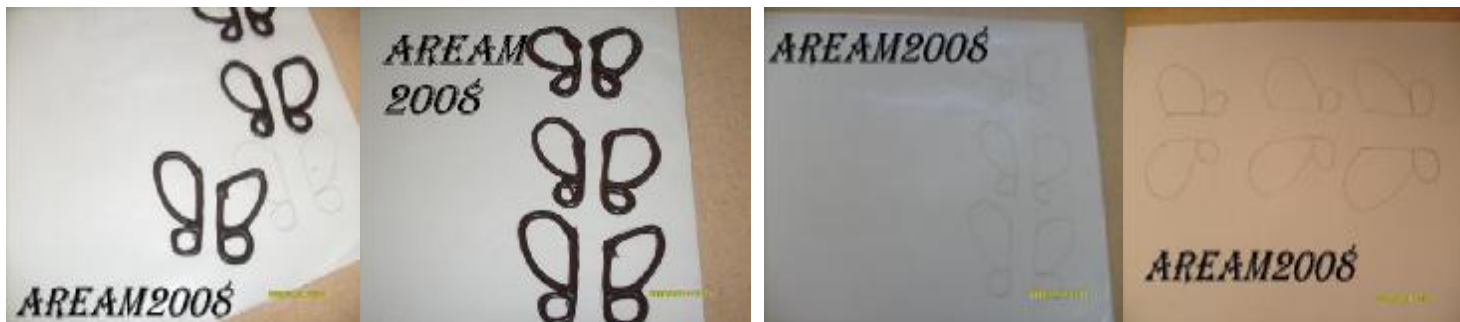
تابع ... تابع ... تابع

طريقة ثانية عمل الفراشات

شكولاته خام تذاب على حمام مائي وتوضع في كيس وتفتح فتحه صغيرة

نرسم شكل اجنحة الفراشات زي الصورة

نضع ورق الزبدة على الرسمت نبدأ نرسم الاجنحه كما في الصورة نتركها الى ان تبرد تماما



نضع شكولاته بطول ٢ سم وتمثل جسم الفراشه ثم نأخذ الاجنحه ونلصقها بها قبل ان تجمد الشكولاته ونمسكه دقايق الى ان تجمد وهذا شكلها بعد ان تجمد وزيني بها الكيك



تابع ... تابع ... تابع

((الطريقة الثانية.))

..الشوكولاتة على شكل ورق الشجر..



وهذه الطريقة تتم بمساعدة ورق الشجر .. بتحزري أشكال من أوراق الشجر اللي بتعجبك .. وباستخدام فرشاة قومي بدهن الأوراق بالشوكولاتة .. وبعد ما تجمد أزيلها عنها الأوراق وح تحسلي على شكل الأوراق ونقشتها ..



وزيني ..

تابع ... تابع ... تابع

(.الطريقة الثالثة..) رقائق ولصائف الشوكولاتة ..

.. رقائق الشوكولاتة ممكن الحصول بعدة طرق .. لو كانت الشوكولاتة اللي بتستخدمها عبارة عن قطع جامد .. فإما بنستخدم قشارة البطاطا أو المبشرة بالشفرة الكبيرة .. ويراعى في هذا النوع إنك تطلعي الشوكولاتة من الثلاجة قبل بفترة حتى تطرى ويسهل بشرها أو عملها بالقشارة..



أو ممكن لو كانت الشوكولاتة المستخدمة ذائبة إنك تدهنيها على سطح مستو مثل الصورة.. وبعد ما تجمد بتبدأي بعمل الرقائق باستخدام الأداة الموضحة في الصورة أو السكين أو أي أداة ممكن تحقق المطلوب..



وممكن عشان ما تتكسر معاك اللصائف بالذات .. ممكن تنقليها باستخدام أعواد الأسنان..



تابع ... تابع تابع

وممكن تطبيقها على الشوكولاتة البيضاء كمان..

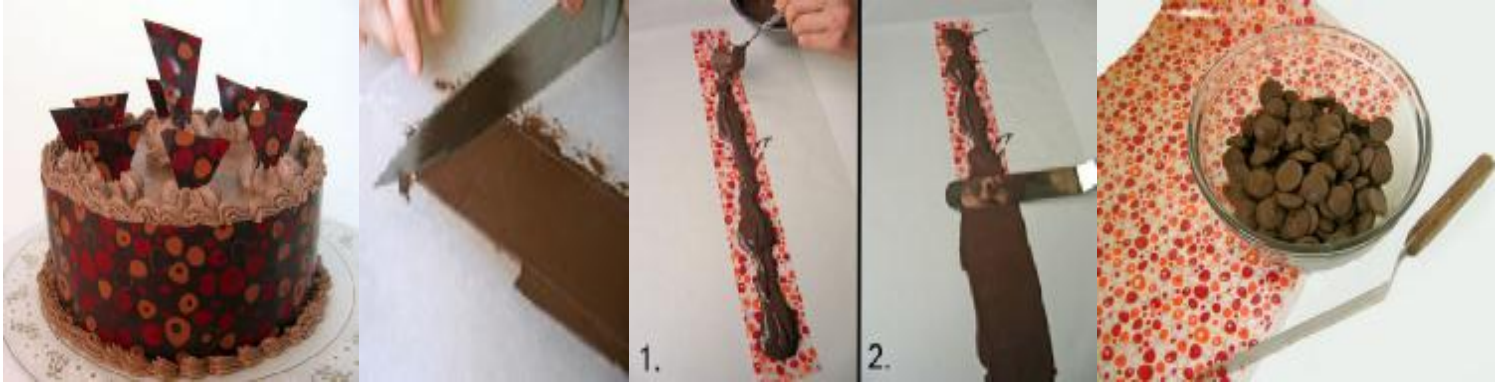


أما الشوكولاتة المبشورة ممكن تحضيرها بسهولة .. يا إما باستخدام المبشرة على الشفرة الناعمة .. أو باستخدام السكين..

((الطريقة الرابعة..))

.. هذه الطريقة في التزيين تتم باستخدام أوراق خاصة .. مرسوم عليها نقوش بارزة عبارة عن كاكاو .. زبدة .. وألوان غذائية .. ندهن فوقها الشوكولاتة الذائبة ولما تجمد وننزع عنها الورق .. بيتنقل النقش بالألوان على الشوكولاتة .. وهذه الطريقة بتعطيك شكل جميل وجديد وجذاب على الشوكولاتة كأنها جاهزة..

.. واسم هذه الأوراق بالانجليزي (chocolate transfer sheets)



..وممكن تستخدم قطع البسكوت اللي عندك .. وتشكلي الشكل اللي بيعجبك على الأوراق..



صحون الشوكولاته بالبلونات



((كيمائيات المطبخ))

كريمة الترتار حمض (آسيد acid) (على شكل بودرة)

. في المقابل عندك **البيكنج صودا** عكسة تماما مادة **قاعدية** أو قلوية . (basic or alkaline) هذي هي كيمائيات المطبخ ولها ألف استخدام .

لو خلطتهم مع بعض بنسبة ٣:١ يعني كل ٣ ملاعق مقابل ملعقة وحدة صار عندك **بيكنج باودر** .
إستخدامها في الأساس هي إنك تلعبين بدرجة حموضة أو قاعدية الشي اللي تسوينه . **المواد الحامضة**
تتصرف بطريقة غير القاعدية تحت الحرارة في الفرن مثلا) .

لو لاحظتي فيه أنواع كثير للكوكيز صح ، بعضها يجيك طري ، بعضها يجي نحيف و يقرمش ، وبعضها يجي زي الكيك تقريبا . تدرين إن الأنواع الثلاثة يمديك تسوينهم بنفس العجينة لو عرفتي تلعبين بكيمياء العجينة !!

مثلا العجينة اللي تميل للحموضة راح تعطي عجينة تقرمش و لونها فاتح العجينة الحمضية تنتشر أسرع و تتلون أقل ... العجينة الحمضية ما تتلون كون اللون هذا اللي تشوفونه هو تحول السكر إلى كراميل و الحمض يعيق هذي العملية و كذا يعيق التلون وطبعا النكهة

... **بينما** العجينة القاعدية راح تعطي عجينة لونها ذهبي و تتلون بسرعة و لينه و طريه ... غير كذا

العجينة القاعدية تكون بالعكس تتلون أسرع و أقوى لدرجة يمكن تحترق أسرع من اللازم...

بس وين الحمض في الوصفة ؟ الحمض في السكر البني على شكل دبس في السكر البني ... طيب ليش طلعت حامضة ؟ لأن البيكنج صودا اللي مفروض يعادل الحمض ويعطيك نفشه + لون يا إنك أستخدمتي بيكنج باودر بداله أو إنك أستخدمتي بيكنج صودا قديم أو نوعية سيئة وكان خربان...

.. بس إذا ماكانت لينت و طرية فتأكدي من البيكنج صودا اللي عندك ... نفس المبدأ ينطبق على الكيك و الخبز وكل شي ثاني.

كريمة الترتار أكثر استخدام له هو في عمل المراتج كونه يعطي رغوة أكثر . بياض البيض بروتين ، وزلي أي بروتين ينطبخ يا بالحرارة أو بالحموضة (نعم أي بروتين يمديك تطبخينه بالحموضة مثل السمك الني مع عصير الليمون) وزلي ما قلت كريمة الترتار حامضية وعشان كذا تطبخ بروتين البيض و تساعد تعطيك أكثر و أقوى.

وظيفة ثانية بعد هي إذا جيتي تسوين كراميل أو أي نوع حلى فيه سكر مطبوخ ، الحموضة تمنع إنه يتبلور أو يسكر عشان كذا شوي منه يساعد بعد .

Cream of tartar اللي أعرفه أنه يحافظ على تجمد بياض البيض (نخلط البياض و نضيف من كريم الترتار ١ ص وهذا يفيدك إذا بتسوين كيك أسفنجي ويستخدم لبعض حشوات التارت والكوكيز هو يحافظ على الهواء اللي في البيض ومايخليه يهبط

... أفضل ملح صحي

أفضل ملح ؟ سؤال والله كبير . كل طبّاخ راح يعطيك جواب مختلف بس كلهم راح يتفقون في شي واحد .. وهو إنك لازم تستخدمين ملح غير مكرر !

الملح مكون في الأكل موب بس " شي " ينضاف .. جودة الملح من جودة الأكل وكل شي كل شي يفرق .. لو لاحظتي أنا أستخدم في وصفاتي غالبا مجرد ملح وفلفل وكثير ناس يستغربون من هذا الشي بس إذا كان الملح جيد و الفلفل مطحون جديد هذا يكفي وزياده بعد.

المالح له مصادر كثيييييره منها صخري ومنها بحري .. طبعا كل نوع ملح سواء صخري أو بحري يكون معاه شوائب هذي الشوائب هي اللي تعطي المالح الجيد النكهة الخاصة فيه وتخليه مختلف عن غيره . هذي الشوائب تختلف من منطقة لمنطقه وهذا اللي يطلع أنواع المالح المختلفه.

للأسف السوق عندنا ما يساعد ، بس شخصيا عندي في بيتي أكثر من ٧ أنواع ملح 🤔🤔 كل واحد مختلف عن الثاني ... عندي : ملح عادي مكرر ، ملح كوشر (يجي على شكل شرايح نحيفة) ، ملح بحري عادي ، ملح رمادي بحري ، ملح مدخن (مالدون) ، ملح فلوردي سيل (زهرة الملح) ، ملح أسود ، وملح زهري من الهيمالايا ... طبعا بتقولين ليش الفلسفة بس الحقيقة هي إنه بتغيير نوع الملح بتغيرين طعم الأكل كليا غير كذا فيه كثير من الأنواع اللي فوق ما تستخدم في الطبخ هي تكون عشان ترشينها آخري شي فوق الأكل وتعطي شكل وطعم نهائي حلو

[illegible]

الجواب هو لو تبين صحي أعتقد ما يضرق كثير .. بس تذكرى إن الملح المكرر غالبا مضاف عليه يود لو بتستخدمين ملح ممتاز معناها ما فيه يود ولازم تجيبين اليود من مصدر ثاني مثل السمك و الأكل البحري عموما .. يعني لو ما كنتى تاكلين أكل بحري أبدا أبداً كويله قبل لا توقفين تشربين ملح مكرر.

أي ملح غير مكرر سواء خشن أو ناعم ينفع .. أنا أحب الملح ما يكون مررره ناعم بحيث يصعب ترشينه على الأكل بالتساوي ولا أحبه يكون خشن بحيث ما يذوب.

الملح ما يضرق إذا كان مطحون قبل ١٠٠ سنة إن شاء الله !! الطاحونة أنا أستخدمها بس هنا كونه زي ما قلت ما تلاقين أنواع مطحونة لدرجة الطحن اللي أنا أبغاها عشان كذا أستخدم طاحونه من النوع اللي أقدر أختار حجم الطحن

إن الملح هو أحد العناصر المهمة لحياة الإنسان والحيوان وحتى النبات، فهو يعمل على موازنة كمية الماء بالجسم والخلايا التي يتكون منها أعضاء الجسم، وهو مهم لعملية التمثيل الغذائي في الخلية.

لذا فإن تناول الملح وبكميات معتدلة ضروري جداً للبقاء على قيد الحياة ...

تابع تابع تابع

ولكن يوجد في الأسواق في أيامنا هذه نوعين من الأملاح :

١- نوع متواجد و منتشر بكثرة و معلب بشكل أنيق و هو ملح مكرر مضاف إليه الإيودين.

٢- النوع الآخر عبارة عن ملح قد لا يكون معبأ بعلب أنيقة و هو ملح البحر.

فما هو الفرق؟

للإجابة على هذا السؤال لابد أولاً من معرفة مكونات كل من هذه الأملاح.

الملح المكرر: يتكون من ٩٩،٩% من كلوريد الصوديوم و ٠،١% إيودين البوتاسيوم أو الكالسيوم و تضاف إليه مادة الإيودين لتعزيز نقص الإيودين في هذا النوع من الملح و أضافي هذه و هي بالحقيقة مجرد سد نقص لهذه المادة في الملح المكرر، كما يضاف إلي السكر أو مادة سليكيت الأمونيوم للمحافظة على إنسيابية الملح و عدم تكتله، و مما هو معروف أن مادة سيليكيت الأمونيوم مادة مضرّة بالصحة.

أما الملح البحري: فيتكون من ٩٥،٠% من كلوريد الصوديوم و ٥% معادن أخرى منها المنغنيز و الكالسيوم و الفوسفور و الإيودين (من مصدره الطبيعي) ، إضافة الى أكثر من ٧٠ عنصر معدني آخر. من المكونات المشار إليها أعلاه يتضح لنا الفرق الشاسع بين هذين النوعين من الملح، فالمح الملح المكرر هو ملح لا يحتوي أكثر من مادة واحدة هي كلوريد الصوديوم و فقير بالمعادن الأخرى الضرورية لحياة الخلية، لذا نرى شركات إنتاج هذا النوع من الملح تحول سد العجز الكبير للمعادن بإضافة الإيودين به و الدعاية لهذه الإضافة و كأنها ميزة إضافية و هي بالحقيقة ليست أكثر من محاولة سد العجز الكبير بشيء صغير جداً.

وفي المقابل فإن الملح البحري يحوي إضافة إلى الإيودين إلى معادن كثيرة جداً و بصورة متوازنة كما خلقها الله لنا في الطبيعة و متوافقة مع حيا الإنسان و في المقابل، فإن ملح البحر يحوي إضافة إلى الإيودين إلى ما يقارب ٨٠ معدن يحتاجها الجسم للحفاظ على حيويته و لإتمام عملية التمثيل الغذائي بأفضل صوت، و لو علمنا أن ٢٧% من الملح الموجود بالجسم في العظام و ذلك لنقصها في الدم الناتج عن عدم كفاية ما نتناوله من ملح متكامل.

كما أن الشخص الذي يتناول الملح المكرر عادة ما يحدث له شراثة في تناول الملح لأن الجسم لا يشعر بالكفاية من المعادن المحلية الأخرى، و بذلك يتراكم كلوريد الصوديوم بالجسم مسبباً مشاكل للكليتين و غدر الأدرينال بالجسم، فالفرد البالغ يحتاج ما بين ٢-٣ غ في اليوم الواحد لكن معدلات استهلاكه تصل إلى ١٨ غ يومياً هذه الزيادة تسبب إرهاق و تعب الكلى و يسبب تمادي ذلك بضعف كفاءتها و تراكمه و بقاء الفضلات في الجسم و تظهر أعراض زيادة الملح على شكل توترات عصبية و عضلية و نفسية و صداع مستمر و شعور بالقلق و الكآبة و الضيق و الضجر و في نفس الوقت يتفاقم نقص المعادن الأخرى بالجسم مسبباً مشاكل صحية في مناطق أخرى بالجسم منها كلما أشرنا سابقاً العظام.

في رأي علماء الطب ان الملح مادة غذائية و دوائية لا يمكن الاستغناء عنه، ولكن يجب الا نسيء استعماله، و ذلك بالافراط في تناوله و بدون رأي طبي، حيث ان حواس الجسم تتأثر بالملح سريعاً فيسبب لها الهيجان و الحركة الزائدة، كما يسبب التهاب الأغشية المخاطية للمعدة و الأمعاء و الأوردة و الشرايين و غيرها، كما يتعب الكبد و الكليتين و المجاري البولية، و يؤثر في البدينين أكثر من تأثيره في النحفاء. حيث تكثر الرواسب في الدم و البول، و تورم أجناف من يضطرون في تناوله و يجفف جلدهم. و الملح كالسكر تماماً يفيدان ولكن الافراط في تناولهما يضر أشد الضرر فعلى الإنسان ان يكون حكيماً و حذراً في استعمالهما.

ما هو السمن النباتي؟؟ وما إيجابياته وسلبياته؟؟

الدهون الطبيعية

هي مصدر أساسي للطاقة في جسم الإنسان، كما تساعد على امتصاص الفيتامينات A,D,E,K وتعمل الأحماض الموجودة بها على حماية البشرة والشعر والأظافر من الجفاف ولكنها ضارة في نفس الوقت، وبالتالي علينا الاعتدال في تناولها حتى نحصل على الفائدة ونهرب من الضرر ...

أما الزيوت المهدرجة والدهون نصف المهدرجة (السمن النباتي)

صنعتها الإنسان، وهي نوع من الزيوت المتحولة التي تدخل في معظم الأطعمة المصنعة لتزيد من مدة صلاحيتها وتحسن من قوامها ومذاقها .



ما هي الزيوت المهدرجة؟

الزيوت المهدرجة خطر على الصحة العامة //

تصنع الدهون المهدرجة عن طريق تسخين الزيوت النباتية إلى أعلى درجات الحرارة والضغط، وتضخ الماكينات الهيدروجين داخل هذا الخليط من الزيوت الساخنة لتحول المادة السائلة إلى مادة صلبة أو شبه صلبة، الدهون المصنعة من مواد حيوانية مثل الزبد ليس بها هيدروجين، لذا تكون أشد صلابة كما تحتوي الزيوت المهدرجة على أحماض دهنية متحولة Trans fatty acids تمثل خطورة شديدة على القلب، تنتج عن إضافة الهيدروجين الهدف من هذا التصنيع أن الأطعمة المصنوعة من الزيوت المهدرجة تكون ألد طعماً من الأخرى ، كما تطول مدة صلاحيتها ، وتصمد لفترات طويلة على الأرفف في المحال التجارية ، كما يعتمد عليها كثير من المطاعم ضمن المكونات اللازمة للطهي، حيث يمكن قلي الأطعمة فيها لمرات عديدة دون أن يحدث أي فرق في الطعم .

نابع ... نابع نابع

المخاطر التي تمثلها الأطعمة التي تحتوي على زيوت مهدرجة:

تكمُن في أن الجسم لا يستوعب هذا النوع من الدهون، لذا يصعب هضمها، وتبقى في الجسد لمدة طويلة، مما يسبب زيادة في الوزن واضطرابات في المعدة ، وتزيد من مخاطر إصابة الشخص بالسكر أو الشريان التاجي في القلب ... عن طريق رفع معدلات الكوليسترول في الدم، وفي الواقع فهي ترفع مستوى الكوليسترول السيئ المسمى LDL ووظيفته هي حمل كوليسترول الدم إلى خلايا الجسم وفي الوقت نفسه تقلل من النوع الجيد من الكوليسترول الذي يعيد الكوليسترول إلى الكبد ليتخلص منه، وهذه الزيوت أيضاً تحول الأغشية الخلوية الداخلية من حالتها المرنة إلى حالة صلبة لا تمكنها من الانقسام بشكل سليم مما يجعلك عرضة للإصابة بالسرطان، وتمثل أيضاً مشاكل على صحة القلب أكثر من التي تسببها الدهون المشبعة.

مصادر الزيوت المهدرجة :

١ // الوجبات السريعة أحد مصادر الزيوت المهدرجة بلا مبالغة نجد تلك الزيوت في معظم الأطعمة ولكن تختلف نسبتها من منتج لآخر

٢ // هناك نوعان من المنتجات عبارة عن زيوت متحوّلة بالهيدروجين: (المارجرين - السمن النباتي)

٢ // كما أن هناك منتجات أخرى تحتوي عليها ونستخدمها في المنزل :

- الكريمة البيضاء لتزيين الكيك (التي ليست من منتجات الألبان >> الكريمة النباتية)
- مبيضات القهوة - الخبز بأنواعه - البسكويت - الكيك - التارت بأنواعه - الحلويات
- الرقائق التي تستخدم صباحاً - زبد الفول السوداني
- البطاطس المقلية ، ونصف المقلية المجمدة
- الوجبات السريعة المقلية
- بعض العجائن المجمدة

ما هي الكلمات التي تدل على أن هذا المنتج قد يحتوي على هيدروجين؟

- خال من الكوليسترول
- خال من الدهون الحيوانية
- زيوت (نباتية) مهدرجة
- زيوت (نباتية) مهدرجة جزئياً

تابع ... تابع تابع

بدائل الدهون المهدرجة:

زيت الزيتون أحد البدائل الصحية للطعام

للدون فوائء عءءءة ومهمءة؁ فهي ءعطي للطعام قواماً لئناً؁ وءحقق للجسم الشبع؁ كما ءءءوي على مصدر مهم لبعض الفءءامائنات وءضمن اسءمرار إءءاج الطاقة الضرورية للجسم؁ ولكن مع كل هذه الأهميء يجب ألا ءءءءى نسبءها من الطعام ١٥ ٪.

وءقول خبراء ءءغذيء إن مصادر الدهون اءنان :

الأول ءيواني وءءمءل في السمن والزبد والقشءة؁ **والءاني** نباتي وءءمءل في زيوت الذرة؁ عباد الشمس؁ بذرة القطن؁ زيت النءيل وزيت الزيتون .
أفضل أنواع الزيوت والءي عادة ما ينصء بها الأطباء هو زيت الزيتون (ليس بكل أنواعه بل فقط المءون عليه عصره أولى على البارد أو زيت زيتون بكر) وزيت الكانولا "زيت بذور اللفء".

أسباب اسءءءام الزيوت المهدرجة في الأطعمة : ءلأءة أسباب هي:

١. **الءكلفة** : فالزيوت المهدرجة أرءص ءمناً من زيت الزيتون البكروزيء جوز الءند الصءي؁ كما أنهم ليس لهما نفس المءاق ولا ءحققان الطراوة المءلوبة .
٢. **العوامل ءءسويقيء** : لا ءسءطبع الزيوت النباتيء الإءلال محل الزيوت المهدرجة في كل أنواع الطعام ءاصة في المءبوزاء؁ كما أن هناك عاملاً ءقءيقياً يرجع إلى "ءهل بالمواء الموءوءة في الطعام" فمعظمنا لا نقرأ لائءة المءكونات؁ ومن يقرأها ءءهل معناها؁ كما أن كلمة "ءال من الكوليءترول" ءءء كلمة سءرية؁ بعءها ءشءري الشءص هذه المءءءاء بلا ءفءيروفي ءقءقة الأمر هي ضارة وءءمل بءاءلها أمراضاً ءثيرة .
٣. **مءة الصلاءيء** : ءبقى الأطعمة الءي ءءءوي على زيوت مهدرجة لمءة أطول على الرف ولا ءءءاج إلى ءلأاءاء لءفظها؁ وءءفظ بنكءها لمءة طوئية؁ كما أنها لا ءكلف ءثيراً بالنسبة للشءن؁ فهي لا ءءءاج إلى ءلأاءاء وءءمل الظروف القاسيء أءياناً ءون أن ءفسء؁ لذا ءسءءءمها المصانع أءياناً ءون الءاءة إلى ووءوءها في الطعام .

المسءوى المسموء بءناولة من هذه الأطعمة:

ءسمء بريطانيا بءناول ءءء أقصى ٤؁٤ ءرام للنساء و ٥؁٦ للرجال؁ ولكن هل ءعلم أن وءبة من الءءاج المءلي والبطاطس ءءءوي على ٤ ءراماء من الزيوت المهدرجة (وءءء وءبة واءءة في الءيوم)

تابع ... تابع ... تابع

المارجرين وعلاقتهما بحرق الدهون ؟؟؟؟

هناك اعتقاد سائد بأن تناول المارجرين بدل الزبد يكون صحي وهذا اعتقاد خاطئ، نعم إن المارجرين يحتوي على دهون مشبعة أقل من الزبد، ولكن لمن يحاولون الحفاظ على الكوليسترول منخفض و ليس الوزن فلا يجب تناول المارجرين، ولهذا علينا فهم هذه النقطة عند سماع الخبراء يقولون بأن هذا الطعام صحي أو غير صحي من ناحية الدهون المشبعة أو غير المشبعة فكلها للعناية بالكوليسترول وليس الوزن، وعلينا عدم فهم لاصق على أي علب من الأطعمة و تقول خالي من الكوليسترول بأن هذا لن يزيدنا وزنا فهو ليس بالضرورة خال من الدهون .
و بديل عن ذلك يمكنكم تناول القليل من الأطعمة التي تحتوي على الدهون غير المشبعة الأحادية . (Monounsaturated)

و لكننا ننصح

بتناول المارجرين المصنوعة من زيت الكانولا (canola oil) أو زبدة الفول السوداني الطبيعية (Natural Peanut Butter) مع كل وجبة، وتناول هذا النوع من الدهون غير المشبعة يبطئ من امتصاص الجسم للكربوهيدرات بطريقة جيدة، و بكل بساطة إذا تناولتها بكميات صغيرة مع كل وجبة حيث ستحافظ على انخفاض الأنسولين بعد كل وجبة، ولكن علينا عدم المبالغة في تناولها و تناول القليل منها فقط، و القليل من الأنسولين يعني تخزين أقل من الدهون بالجسم.
أما الكمية التي يجب عليكم تناولها من زبدة الفول السوداني الطبيعية أو المارجرين المصنوعة من زيت الكانولا فهي بقدر ملعقة شاي صغيرة، ومعظم الناس يعلمون أن زبدة الفول السوداني الطبيعية مليئة بالدهون المشبعة ولكنها تحتوي أيضاً على الدهون غير المشبعة الأحادية (Monounsaturated Fat)، وهي صحية إذا تناولناها بكميات قليلة مع كل وجبة وهذه حقيقة مؤكدة.

الزبد أم المارجرين ؟؟؟

في الواقع ان الزبد الحيواني يحتوي على نسبة مرتفعة من الاحماض الدهنية المشبعة مثل حمض بيوتوك التي تؤدي الى حدوث ارتفاع تركيز البروتينات الدهنية منخفضة الكثافة ذات السمعة السيئة في الدم وما يرتبط بها من مركب الكوليسترول لأنها مسؤولة عن حدوث تصلب الشرايين وبعض امراض القلب.

بينما يتركب الزبد الصناعي المارجرين من زيوت نباتية مهدرجة جزئياً وخال من الكوليسترول ويحتوي على نسبة مرتفعة من الاحماض الدهنية المشبعة من نوع ترانس وهي غير جيدة للشرايين بما فيها تلك التي تتغذى منها عضلة القلب لأنها ترفع تركيز الكوليسترول في الدم.

لذا ينصح بشكل خاص مرضى القلب وتصلب الشرايين وداء البول السكري بتجنب استعمال كل من الزبد والمارجرين على السواء في تحضير اطباق طعامهم.