رشيدة امهاوش

سر نجاح

المثلجات و المحليات الباردة

ISBN

BOOKS.COM
alaa pink

Editions
ELAARAOUI

سر نجاح

المثلجات و المحليات الباردة

----- تنبيه -----

• كل مثلجات هذا الكتاب طبيعية، حضرت دون استعمال أي ملون.
• عند إضافة أبيض البيض المخفوق لا يجب التحريك كثيرا.

تأليف :

رشيدة أمهاوش

جزيل الشكر لـ:
الأستاذ وحيد
جوهري نادية
بالرحمان صباح
العلوي مونية
المقل ليلى
حمدوه أمال
تركمان إيمان

منشورات الشعراوي 1

17-15 غرفة إيسنال المعاريف / الدار البيضاء - المغرب

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

email : cnajim@menara.ma

Distribution en France : ALIANES NEGOCE
Tel. : 0626389280

© منشورات الشعراوي 2008

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

طبع بإيطاليا

سر نجاح المثلجات و المحليات الباردة

رقم الإيداع القانوني : 0949 /2006

ردمك رقم : 2-33-459-9954

مثلج أوبيرا

Opera

المقادير :

- نصف لتر من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من السكر مسحوقة
- 6 بيضات
- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- نكهة الفانيلا
- 6 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو للتزيين
- 50 غ من الشكلاطة محكوكة

طريقة التحضير :

1) نخفق القشدة الطرية مع السكر بالخلاط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها.
2) في إناء آخر، نضع أصفر 6 بيضات مع الحليب المركز و نخفق بالخلاط الكهربائي حتى نحصل على كريمة ملساء.
3) نضيف القشدة الطرية لكريمة البيض و الحليب المركز و نخلط بطراب يدوي. في آنية أخرى نخفق أبيض البيض بالخلاط الكهربائي حتى يصير أبيضا كالثلج. نضيفه للخليط السابق و نحرك بمهل إلى أن يتجانس الخليط.

نقسم الخليط على اثنتين.

لتحضير المثلج بنكهة الفانيلا، نضع مقدار أربع قطرات من نكهة الفانيلا في آنية من الآنيتين و نخلط جيدا.
نفرغ مثلج الفانيلا في إناء بلاستيكي و ندخله المجمد.

لتحضير المثلج بالشكلاطة : نضيف بودرة الكاكاو و الشكلاطة المحكوكة للآنية الثانية و نحرك جيدا إلى أن تتجانس هذه العناصر.
نفرغ مثلج الشكلاطة في إناء بلاستيكي و ندخله المجمد.

بعد وضع الآنيتين في المجمد ليلة كاملة، يمكن تقديم مثلج الفانيلا و مثلج الشكلاطة على شكل كويرات.
كما يمكن تقديم هذين المثلجين على شكل دائري و فني بآتباع الطريقة التالية: نخرج المثلجين من المجمد بعد 5 ساعات و نضع مثلج الشكلاطة في قالب دائري ثم نستعين بملعقة لنبسطه على القالب مع ترك وسطه فارغا. نضع مثلج الفانيلا وسط مثلج الشكلاطة و نبسطه جيدا ثم نرجع مثلج أوبيرا إلى المجمد. يجب الحرص على إتمام هذه العملية بسرعة دون أن يذوب المثلج. عند التقديم، يرش ببودرة الكاكاو.

مثلج بالقهوة

Crème glacée arabica

المقادير :

- 6 بيضات
- ملعقة صغيرة من القهوة السريعة الذوبان
- 300 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 1 كلغ من القشدة الطرية
- قبصة من الملح
- كيس من الڤانيلا
- مورانگ جاهز للاستعمال

النوڤا :

- 250 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 50 غ من الجنجلان منقى و محمر
- 100 غ من اللوز (مسلوق، مقشر، مقلي و مهرمش)
- قليل من الزيت

للتزيين : - حبوب شكلاطة على شكل حبوب القهوة
- صلصة الكراميل جاهزة

طريقة التحضير :

لتحضير النوڤا، نذيب في كاسرول على نار هادئة، السكر حتى يصير لونه ذهبيا و نضيف له الجنجلان و اللوز ثم نحرك الكل جيدا و نصبه فوق رخام المطبخ المدهون بالزيت.
نتركه يبرد قليلا، نضعه في كيس بلاستيكي و نفتته بمدك إلى قطع صغيرة.

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

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

نخفق أبيض البيض بالآلة الكهربائية مع الملح و الڤانيلا إلى أن يصبح أبيضا كالثلج. نضيفه لخليط القهوة و نحرك بمهل.

نفتت كذلك المورانگ و نخلطه مع ربع النوڤا (نحتفظ بالباقي لاستعمال اخر). نضيف الخليط للمثلج ثم نخلط الكل. نفرغ المثلج في علبة محكمة الإغلاق و نضعها في المجمد لمدة 8 ساعات على الأقل.
و يقدم مزينا بحبوب الشكلاطة و الكراميل.

مثلج بالكراميل

Crème glacée au caramel

المقادير :

- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- 1 لتر و نصف من الماء
- 6 بيضات
- كيس من بودرة فشدة الشانتيي (95 غ)
- كأس كبير من الحليب
- قبضة من الملح
- كيس من الفانيلا

للتزيين :

- صلصة الكراميل الجاهز

طريقة التحضير :

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

في إناء، نخلط بالطراب الكهربائي ¾ من الكراميل (نحتفظ بالباقي) مع أصفر 6 بيضات إلى أن يتجانس الخليط.

نمزج بودرة الشانتيي مع الحليب البارد ثم نخفق المزيج بالخلاط الكهربائي حتى نحصل على كريمة بيضاء، نضيفها لخليط البيض بالكراميل.

بالخلاط الكهربائي، نخفق أبيض البيض مع قبضة ملح و كيس الفانيلا حتى يصير أبيضا كالثلج. نضيفه تدريجيا و بمهل للخليط الأول مع التحريك بالملعقة الخشبية من الأسفل إلى الأعلى.

نبسط على شكل شريط، الربع المتبقي من الكراميل في وسط القالب و نضيف له خليط المثلج ثم ندخل الكل إلى المجمد ليلة كاملة.

نقدمه مزينا بصلصة الكراميل الجاهزة.

مثلج بثلاث نكهات

Crème glacée aux trois parfums

المقادير :

- 600 غ من القشدة الطرية
- 150 غ من السكر الصقيل
- 100 غ من الشكلاطة
- 2 أكياس من الفانيلا
- 100 غ من الفراولة الطرية

للتزيين :

- حبات من الفراولة الطرية
- حبوب من الشكلاطة
- قليل من قشدة الشانتيي (أنظر الصفحة 23)

طريقة التحضير :

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

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

نفرغ الخليط في القالب، نبسطه جيدا باللعقة و ندخله المجمد لمدة 20 دقيقة.

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

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

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

مثلج الزبيب و الجوز

Glace nougatine

المقادير :

- ½ لتر من القشدة الطرية
- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- 50 غ من الزبيب منقى ومعسول
- 25 غ من الجوز مفروم
- 50 غ من النوگا مفتتة (أنظر الصفحة 5)
- 20 غ من الشكلاطة مقطعة إلى قطع صغيرة

طريقة التحضير :

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

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

مثلج الياغورت

Glace au yaourt

المقادير :

- 200 غ من القشدة الطرية
- 2 كؤوس ياغورت بنكهة القانيلا
- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- ½ ملعقة صغيرة من نكهة القانيلا
- قطعة متوسطة من الكيك
- ملعقتان كبيرتان من اللوز المطحون
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)

طريقة التحضير :

في إناء نفتت الكيك جيدا و نضيف له اللوز و مسحوق السكر. نخلط الكل و نحتفظ به.

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

مثلج بالحليب المركز

Crème glacée au lait concentré

المقادير :

- علبتان من الحليب المركز غير محلى (160غ مضاعفة)
- كأسان شاي من مسحوق السكر (سنيدة)
- كأسان من الياغورت (بنكهة الفانيلا)

طريقة التحضير :

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

بننا سپليت

Banana splite

المقادير :

- 4 حبات موز
- 500 غ مثلج حسب الذوق

صلصة الشكلاطة للتزيين :

- 150 غ من الشكلاطة السوداء
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من اللوز مقلي و مفروم

طريقة التحضير :

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

مثلج الفواكه المعسلة

La cassate italienne

المقادير :

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

طريقة التحضير :

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

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

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

مثلج بالتين الجاف

Crème glacée aux figues sèches

المقادير :

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

طريقة التحضير :

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

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

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

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

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

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

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

مثلج باللوز

Crème glacée aux amandes

المقادير :

- 4 بيضات
- كأس شاي من السكر الصقيل
- نصف ملعقة صغيرة من نكهة اللوز
- كيس من بودرة قشدة الشانتيي (95 غ)
- كأس كبير من الحليب
- 100 غ من اللوز (مسلوق مقشر مقلي و مفروم)

طريقة التحضير :

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

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

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

نخفق بالخلاط الكهربائي أبيض البيض إلى أن يصبح أبيضا كالثلج. نضيفه للخليط و بملعقة خشبية نحرك بمهل مع إضافة اللوز المهرمش. نفرغ الخليط في قالب الكيك بشكل مستطيل و ندخله إلى المجمد لمدة ليلة كاملة.

يقدم على شكل قطع.

مثلج بالموز

Glace aux bananes

المقادير :

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

طريقة التحضير :

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

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

مثلج بالأفوكا

Glace à l'avocat

المقادير :

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

طريقة التحضير :

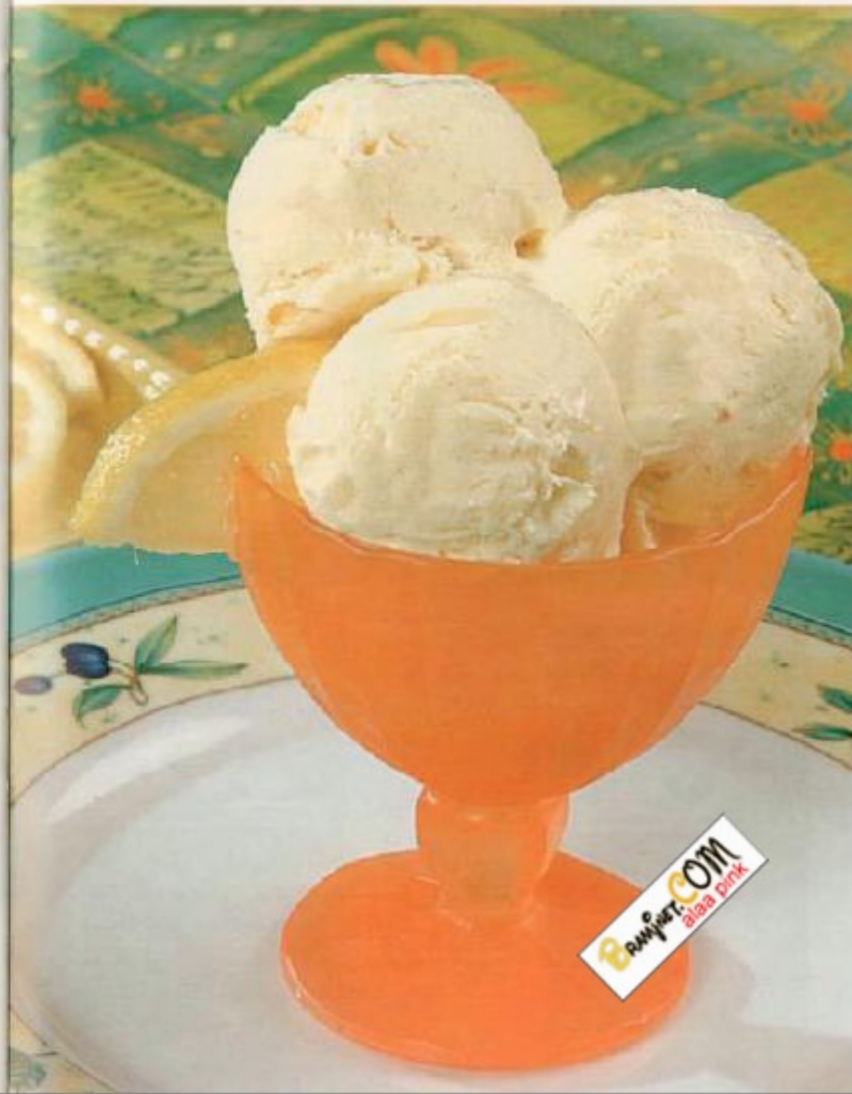
في الطحانة الكهربائية، نطحن كلا من الموز، العسل، عصير الحامض، كأسي الياغورت و القرفة، نفرغ الخليط في علبة محكمة الإغلاق و نجمده لمدة 3 ساعات.

نخفق أبيض البيض بخلاط كهربائي حتى يصير أبيضا كالثلج، نخرج خليط الموز من المجمد، نحركه جيدا بالشوكة ثم نضيفه لأبيض البيض و نحرك جيدا ثم ندخل الكل إلى المجمد لمدة ليلة كاملة.

نقدم هذا المثلج على شكل كويرات و يمكن تزيينها بصلصة الشكلاطة.

مثلج بالحامض

Crème glacée au citron



المقادير :

- كيس من بودرة قشدة الشانتيي (95 غ)
- كأس كبير من الحليب
- علبة من الحليب المركز غير محلى (160 غ)
- كأس كبير من السكر الصقيل
- كأس شاي من عصير الحامض

للتزيين :

- قشرة الحامض محكوكة أو قطع الحامض

طريقة التحضير :

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

نخلط بالخلاط الكهربائي الحليب المركز مع السكر الصقيل.

نضيف عصير الحامض للخليط و نمزج جيدا.

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

يقدم هذا المثلج مزينا بقطع من الحامض.

مثلج بالعسل

Crème glacée au miel

المقادير :

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

للتزيين :

- قليل من رقائق اللوز محمصة
- قليل من العسل

طريقة التحضير :

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

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

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

يقدم هذا المثلج على شكل كوبيرات مزينة برقائق اللوز و قليل من العسل.

صوربي بالفراولة

Sorbet aux fraises

المقادير :

- كأس كبير من مسحوق السكر سنيدة
- ½ لتر من الماء
- 500 غ من الفراولة مطحونة
- أبيض بيضتين

للتزيين :

- بضع قطع من الفراولة

طريقة التحضير :

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

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

نخرج المثلج من المجمد و نخلطه بشوكة كبيرة. نخفق بياض البيضة بالخلاط الكهربائي إلى أن يصير أبيضا كالثلج. نضيفه لمثلج الفراولة و نحرك جيدا بملعقة خشبية. ندخل المثلج مرة ثانية إلى المجمد لمدة ليلة كاملة. نقدم هذا الصوربي على شكل كويرات مزينة بقطع الفراولة.

Bramjnet.COM alaa pink

صوربي بالمانكا

Sorbet à la mangue

المقادير :

- 250 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ½ لتر من الماء
- حبة مانكا كبيرة
- ملعقة صغيرة من عصير الحامض
- أبيض بيضتين

طريقة التحضير :

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

نطحن المانكا مع عصير الحامض و السيرو في الطحانة الكهربائية. نفرغ الكل في علبة محكمة الإغلاق ثم نحتفظ

بروفيطرول بالشكلاطة

Profiteroles aux chocolats

المقادير :

- كأس صغير من الماء
- 50 غ من الزبدة
- قبضة من الملح
- 70غ من الدقيق الأبيض
- بيضتان مخفوقتان
- مثلج القانيلا أو مثلج آخر حسب الذوق

للتزيين:

- صلصة الشكلاطة (أنظر الصفحة 13)

طريقة تحضير عجين الحلوى : (les choux)

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

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

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

فوق صفيحة مدهونة بالزبدة نضغط على جيب الحلواني لصنع دوائر متساوية من الحلوى (choux) ثم ندخلها الفرن مسخن "200 درجة لمدة 20 دقيقة تقريبا. يجب أن تخرج الحلوى من الفرن منتفخة و محمرة.

ندعها تبرد قليلا و نشقها من الجانب بسكين ثم نحشو كل واحدة بكويرة المثلج. ونشوكة تزين جوانب المثلج.

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

شارلوط بالفراولة

Charlotte aux fraises

المقادير :

- كمية البسكويت حسب القالب المستعمل (les boudoirs)
- مثلج الفراولة (أنظر الصفحة 26)
- 200 غ من الفراولة

للتزيين :

- قشدة الشانتيي أنظر الصفحة 49
- قليل من الفراولة

طريقة التحضير :

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

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

نصفف البسكويت في القالب بشكل فني دون ترك أي فراغ مع تثبيته بقليل من مثلج الفراولة.

نضيف نصف كمية المثلج وسط القالب و نبسطه بملعقة بشكل متوازن.

نقطع الفراولة إلى شرائح و نصففها فوق المثلج.

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

سلطة الفواكه بالكريمة

Spéciales salades de fruits

المقادير :

- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كريمة الحلويات (la crème pâtissière)
- 7 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- ½ لتر من الحليب البارد
- حبة تفاح
- حبة إجاص
- حبة موز
- حبتان من البرقوق الطري
- عصير حامضة
- 2 أكياس من مسحوق الفلون بدون سكر
- لتر من عصير البرتقال
- كيس من الفانيلا

للتزيين :

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

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

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

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

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

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

كوكتيل الفواكه بالجيلاتين

Cocktail de fruits gélatinés

المقادير :

- 100 غ من الفراولة
- نصف تفاحة
- نصف إجاصة
- حبة من الموز
- شريحتان من الأناناس المعلب
- 10 حبات من العنب الأبيض
- 10 حبات من العنب الأسود
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- 4 من أوراق الجيلاتين
- كأسان صغيران من الماء
- كأس شاي من مسحوق السكر (سنيدة)

للتزيين :

- شريحة من الأناناس المعلب
- حبات من الفراولة

طريقة التحضير :

تنقي الفواكه و تقطعها قطعا صغيرة، تفرغ عليها عصير الحامض و تخلط كي تحافظ على لونها.

تضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد ليضع دقائق.

تحضير السيرو : تغلي السكر مع الماء في كاسرول و تحرك لمدة 3 دقائق على نار هادئة حتى يذوب السكر. تصفي أوراق الجيلاتين من الماء و تذيبها في السيرو مع الإستمرار في التحريك. تزيل الكاسرول من فوق النار عندما يمتزج الجيلاتين مع السيرو.

تضع في قعر القالب شريحة من الأناناس للتزيين ثم تفرغ عليها السيرو الساخن، تضيف بالملعقة قطع الفواكه تدريجيا ثم تحتفظ بذلك في الثلاجة ليضع ساعات حتى يبرد. عند التقديم، يقلب المحتوى في طبق و يزين بالفراولة.

كريم كراميل

Crème caramel

المقادير :

- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (السنيدة)
- 1 كيس من الفانيلا
- 3 بيضات
- أصفر ببيضتين
- نصف لتر من الحليب

تحضير الكراميل :

- 100 غ من مسحوق السكر (السنيدة)

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

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

3 في كاسرول فوق النار نغلي الحليب مع السكر و الفانيلا و نترك المزيج يبرد. و في إناء آخر نخلط 3 بيضات و أصفر البيضتين ثم نضيف لهما الحليب المغلي و نحرك جيدا.

4 نفرغ قليلا من الماء الساخن في آنية فرن غير عميقة، تصفف أواني الفلون و نفرغ عليها الخليط المحضر بالحليب و البيض ثم ندخلها إلى الفرن الساخن لمدة 40 دقيقة تقريبا (للتأكد من نضج الكريم كراميل ندخل شفرة سكين وسطه و يجب أن يخرج نظيفا) نتركه يبرد قليلا و ندخله الثلاجة ليقدم باردا.

فلون بالبرتقال و الحامض

Terrine à l'orange et au citron

المقادير :

- برتقالة
- حامضة
- 4 من أوراق الجيلاتين
- تفاحة
- 5 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- كأس من الياغورت بنكهة الفانيلا
- مكعب من جبن فشدة الحليب
- علبة من الحليب المركز غير محلى (160 غ)

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

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

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

كريمة بالخوخ

Crème à la pêche

المقادير :

- 125 غ من الفشدة الطرية
- حبتان كبيرتان من الخوخ
- كأس من الياغورت
- 50 غ من السكر الصقيل
- 2 من أوراق الجيلاتين
- عصير نصف حامضة
- عصير نصف برتقالة

للتزيين :

- 200 غ من الفراولة مطحونة
- ½ حبة خوخ
- حلوى المورانغ
- بودرة الكاكاو

* نخفق الفشدة الطرية بالخلاط الكهربائي إلى أن تصبح كثيفة و يتضاعف حجمها.
* في طحانة كهربائية نطحن كلا من الخوخ، الياغورت و السكر الصقيل. نحتفظ بذلك في آنية.
* نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد لبضع دقائق حتى تصبح لينة.
* في كاسرول فوق النار، نغلي عصيري الحامض و البرتقال مع أوراق الجيلاتين بعد أن نصفيها من الماء. نحرك إلى أن يمتزج الخليط جيدا ثم نزيل الكاسرول من فوق النار. نضيف خليط الخوخ و نحرك جيدا. نضيف أيضا القشدة الخفوقة و نحرك مرة أخرى لكن بمهل. نفرغ كريمة الخوخ في قوالب صغيرة ندخلها الثلاجة لبضع ساعات حتى تبرد و تعقد. نضعها في طبق التقديم مزينة بعصير الفراولة. نقطع الخوخ ثم نتوج بحلوى المورانغ و نرشها بقليل من بودرة الكاكاو.

فلون بالبرتقال

Flan à l'orange

المقادير :

- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 2 أكياس من مسحوق الفلون
- 1 لتر من عصير البرتقال
- 1 كيس من الفانيلا

للتزيين :

- قطع من البرتقال
- أوراق النعناع
- عصير البرتقال

طريقة التحضير :

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

نضع الكاسرول فوق نار هادئة، نضيف كيس الفانيلا و نحرك من حين لآخر حتى الغليان ثم نزيل من النار. نفرغ محتوى الكاسرول مباشرة في كؤوس التقديم. نتركها جانبا لتبرد و ندخلها الثلاجة لمدة ساعتين. تقدم باردة مزينة بقطع من البرتقال، أوراق النعناع و قليل من عصير البرتقال.

كريمة بالفراولة

Crème de fraises

المقادير :

- 125 غ من القشدة الطرية
- 5 أوراق من الجيلاتين
- 120 غ من الفراولة
- كأس صغير من عصير البرتقال
- 60 غ من السكر الصقيل
- كأس باغورت طبيعي

للتزيين :

- حبات من الفراولة

طريقة التحضير :

في إناء، نخفق القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها و نحتفظ بها جانبا.

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

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

نضيف الباغورت للخليط و نحرك بالطراب اليدوي.

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

موس بالشكلاطة

Mousse au chocolat

المقادير :

- 125 غ من الفشدة الطرية
- 200 غ من الشكلاطة
- ملعقة صغيرة من القهوة سريعة الذوبان
- 1 كيس من الفانيلا
- 5 بيضات
- 50 غ من مسحوق السكر (سنيدة)

* نخفق الفشدة الطرية بالخلاط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها و نحتفظ بها.
* نخفق أصفر 5 بيضات مع السكر حتى نحصل على خليط أملس و لين. نحتفظ به.
* نخفق أبيض 5 بيضات بالخلاط الكهربائي إلى أن يصير أبيضا كالثلج.
* نذيب الشكلاطة مع القهوة في حمام مريم (أنظر الصفحة 17). نحرك حتى الذوبان و نضيف خليط السكر و أصفر البيض ثم نحرك جيدا. نمزج الخليط مع الفشدة الطرية و مباشرة بعد ذلك نفرغ الكل على أبيض البيض المخفوق ثم نحرك بمهل و بملعقة خشبية حتى يصير الخليط على شكل رغوة بنية و سميكة. نفرغها في كؤوس التقديم ثم ندخلها لتبرد في الثلاجة و تقدم مزينة بأوراق النعناع.

موس بالفراولة

Mousse de fraises

المقادير :

- أبيض ببيضتين
- 120 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 200 غ من الفشدة الطرية
- 200 غ من الفراولة

للتزيين :

- زلافة صغيرة من الفشدة الطرية المخفوقة
- زلافة صغيرة من الفراولة المقطعة
- قليل من رقائق اللوز المحمرة

* نخفق أبيض البيض بالآلة الكهربائية مع إضافة السكر تدريجيا حتى يتضاعف حجمه و يصير كالثلج.
* نخفق كذلك الفشدة الطرية حتى يتضاعف حجمها.
* نغسل الفراولة، نقطعها ثم نطحنها في طحانة كهربائية. نضيفها تدريجيا للفشدة الطرية بعد ذلك نضيف أبيض البيض تدريجيا و نخلط بمهل حتى تتجانس جميع العناصر و نحصل على رغوة فراولة كثيفة.

نضع قليلا من قطع الفراولة في كؤوس التقديم ثم نفرغ عليها رغوة الفراولة و ندخلها الثلاجة لتبرد جيدا.

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

القطايف

Ktaïfe

مقادير القطايف بقشدة الشانتيي :

- 250 غ من ورق المسطبلة
- 500 غ من الفواكه المتوفرة لديك
- ملعقتان من عصير الحامض
- 1 كيس من بودرة قشدة الشانتيي
- كأس كبير من الحليب البارد

للتزيين :

- الفستق المفروم + بودرة الشكلاطة

مقادير القطايف بكريمة الحلويات :

- 250 غ من ورق المسطبلة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كريمة الحلويات
- 4 ملاعق من مسحوق السكر (سنيدة)
- ½ لتر من الحليب البارد
- 100 غ من اللوز (مقلي)

للتزيين :

- السكر الصقيل + اللوز مقلي و مفروم

طريقة التحضير :

نقلي ورق البسطيلة في حمام زيت ساخن و نضعه فوق ورق التنشيف لتتشرب الزيت.

القطايف بقشدة الشانتيي :

ننقي الفواكه (موز، تفاح، إجاص، فراولة...) و نقطعها قطعا صغيرة، نفرغ عليها عصير الحامض و نخلط كي تحافظ على لونها.

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

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

القطايف بكريمة الحلويات :

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

الإجاص المعسل

Poires caramélisées

المقادير :

- 4 حبات إجاص
- كأسان صغيران من مسحوق السكر
- كأس صغير من الماء
- عود من القرفة

للتزيين :

- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 3 ملاعق من العسل
- شكلاطة مذابة في حمام مريم

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

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

الموز المعسل

Bananes caramélisées

المقادير :

- 3 إلى 4 حبات موز
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- برتقالتان
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 4 ملاعق كبيرة من المربى
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر

للتزيين:

- رقائق اللوز + قليل من قشرة البرتقال

طريقة التحضير :

ننقي الموز و نسقيه بعصير الحامض حتى يحافظ على لونه.
نحك مقدار ملعقة صغيرة من قشرة البرتقال في حكاكة ذات ثقوب صغيرة ثم نعصر البرتقالتين.
نضع العصير و القشرة في مقلاة فوق نار هادئة مع الزبدة، السكر و المربى و نحرك. نضيف الموز و عصير الحامض و نعسل الموز بمهل من جميع الجهات حتى يصبح لونه ذهبيا و يقدم مرفوقا بصلصته في طبق التقديم مزينا برقائق اللوز و قشرة البرتقال.

سلطة الفواكه بالكريمة و الحامض

المقادير :

- حبة تفاح
- حبة إجاص
- حبة موز
- كأس صغير من عصير الحامض
- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- ملعقة كبيرة من الفواكه المعسلة

للتزيين :

- حبوب الشكلاطة

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

2) في إناء نخفق، بالخلاط الكهربائي، الحليب المركز مع باقي عصير الحامض و ندعه يبرد في الثلاجة.
عند التقديم، نوزع خليط الفواكه في كؤوس التقديم ثم نفرغ فوقها قليلا من كريمة الحليب المركز و نزينها بحبوب الشكلاطة.

مهلبية

المقادير :

- 3 ملاعق كبيرة من النشا (مايزينا)
- 3 كؤوس كبيرة من الحليب
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 25 غ من الزبيب

للتزيين :

- قليل من الفستق
- قليل من الكوك

1) في كاسرول، نمزج النشا (مايزينا) مع الحليب البارد و نحرك.
2) نضع الكاسرول فوق نار هادئة، نضيف السكر و نحرك.
3) نفرغ ماء الزهر، نحرك حتى يبدأ الحليب في الغليان و نزيله من فوق النار.
4) نضيف الزبيب و نستمر في التحريك. نصب الخليط في أنيات فردية ثم ندخلها الثلاجة حتى تبرد و تعقد جيدا. نزينها بالفستق و الكوك و نقدمها.

شرائح الأناناس المعسل

Ananas caramelisés

المقادير :

- ملعقة صغيرة من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- علبة من الأناناس 400 غ (مصفاة من السيرو)
- 5 حبات من التمر (مقطعة قطعا صغيرة)

للتزيين :

- 5 حبات من التين الجاف مقطعة قطعا صغيرة (الشريحة)
- رقائق اللوز (محمرة)

طريقة التحضير :

في مقلاة، نذيب الزبدة و السكر ثم نعسل شرائح الأناناس و التمر. نحرك حتى يصبح لون الأناناس ذهبيا. نزيلها من فوق النار و نصففيها في طبق التقديم.
نزين الطبق بقطع من التين الجاف و رقائق اللوز ثم نقدمه باردا.

تفاح معسل

Compote de pomme

المقادير :

- 1 كلغ من التفاح
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- 100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 1 لتر من الماء

طريقة التحضير :

ننقي التفاح، نقطعه قطعا صغيرة و نفرغ عليها عصير الحامض و السكر. نغلي الماء في كاسرول و نضيف قطع التفاح ثم ندع الكل يطهى. نحرك بإستمرار حتى يتبخر الماء كليا و يتعسل التفاح جيدا.

يقدم هذا المحلى باردا.

فواكه بالياغورت

Fruits au yaourt

المقادير :

- الفواكه المتوفرة لديك
- كأسان ياغورت طبيعي
- مسحوق السكر (سنيدة)

للتزيين :

- رقائق اللوز محمصة

طريقة التحضير :

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

سلطة البرتقال بالقرفة

Salades d'oranges à la cannelle

المقادير :

- حبتان من البرتقال الناضج
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر
- مسحوق السكر (سنيدة)
- قليل من القرفة المطحونة

للتزيين :

- حبات من الجوز (الكركاع)

طريقة التحضير :

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

محلى بالفواكه الجافة (خوشاف)

Dessert aux fruits secs

المقادير :

- 30 غ من اللوز
- 100 غ من المشمش الجاف
- 100 غ من التين الجاف (الشريحة)
- 80 غ من التمر (جاف و بايس)
- 100 غ من الزبيب (كبير الحجم)
- 100 غ من البرقوق الجاف
- لتر و نصف من الماء
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (ستيدة)
- حبة من الموز

طريقة التحضير :

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

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

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

عصير مثلج بالخوخ
Milk-shake à la pêche

المقادير :

- حبتان من الخوخ
- 2 ياغورت محلى
- مسحوق السكر (سنيدة) حسب الذوق
- ¼ لتر من الحليب
- 10 مكعبات من الثلج

طريقة التحضير :

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

عصير مثلج بالفراولة
Milk-shake aux fraises

المقادير :

- 250 غ من الفراولة
- ¼ لتر من الحليب
- 2 ياغورت محلى
- 10 مكعبات من الثلج
- مسحوق السكر (سنيدة)

طريقة التحضير :

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

عصير مثلج بالأفوكا
Milk-shake à l'avocat

المقادير :

- ½ حبة أفوكا
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ¼ لتر من الحليب
- 2 ياغورت محلى
- 10 مكعبات من الثلج
- مسحوق السكر (سنيدة)

طريقة التحضير :

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

عصير مثلج بالأناناس
Milk-shake à l'ananas

المقادير :

- 5 شرائح من الأناناس
- ¼ لتر من الحليب
- 2 ياغورت محلى
- 10 مكعبات من الثلج
- مسحوق السكر (سنيدة)

طريقة التحضير :

نقطع شرائح الأناناس قطعا صغيرة، نطحنه في مطحنة كهربائية مع الحليب، الياغورت، السكر (حسب الذوق) و مكعبات الثلج. يقدم في حينه مع إمكانية إضافة قطع من الأناناس في قعر الكأس للتزيين.

Bramjnet.COM alaa pink

عصير الأفوكا
Jus d'avocat

المقادير :

- نصف لتر من الحليب
- حبة أفوكا منقاة و مقطعة
- ملعقة صغيرة من اللوز المطحون
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (السنيدة)

طريقة التحضير :

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

هذه الكمية لشخصين.

عصير الفراولة
Jus de fraises

المقادير :

- نصف لتر من عصير البرتقال
- 300 غ من الفراولة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (السنيدة)

طريقة التحضير :

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

هذه الكمية لشخصين.

Bnajet.com
alaa pink

عصير المانكا
Jus de mangues

المقادير :

- نصف لتر من عصير البرتقال
- حبة مانكا منقاة و مقطعة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (السنيدة)

طريقة التحضير :

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

هذه الكمية لشخصين.

عصير الفواكه الجافة
Jus de fruits secs

المقادير :

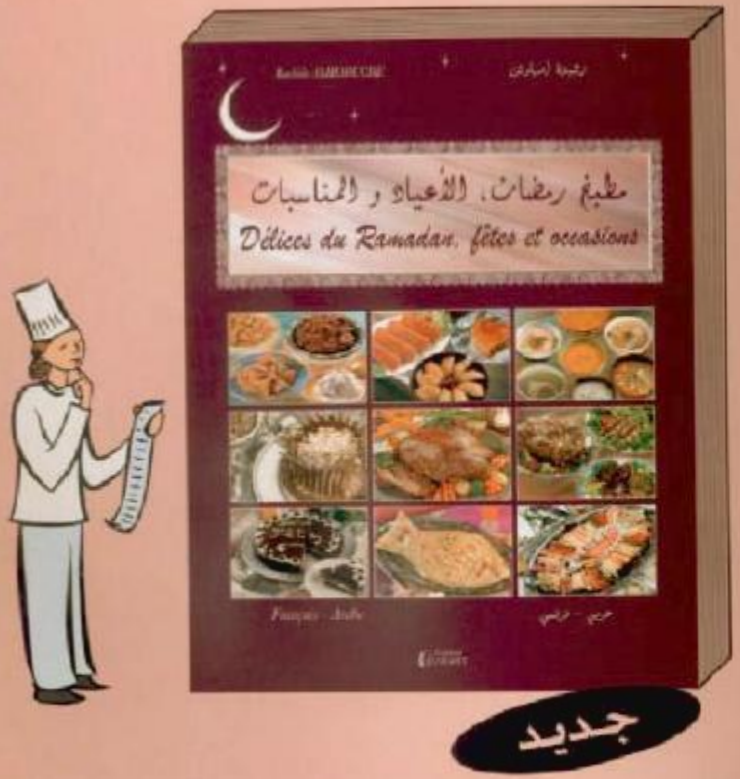
- نصف لتر من الماء
- 300 غ من الفراولة
- ملعقتان كبيرتان من اللوز
- ملعقتان كبيرتان من الزبيب
- 6 حبات تمر منقاة

طريقة التحضير :

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

نحلي بقليل من السكر لأن التمر و الزبيب كثيرا الحلاوة.

الفهرس

Bannat.COM alaa pink

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