



ملف الحلويات الفرنسية بالصور

نزله للمتديات الاخت شروح الكلام

الجزء الثاني

<http://www.cakeobake.com> الوصفات من جميع كيك وبيك

التشيز كيك الفرنسي

المقادير: كاس بسكوت مطحون - كاس جوز او للوز مطحون - نص الكاس زبدة سايحه - ربع كاس سكر

للحشوه: ١٢ حبه جبنه كيري - عليه قشطه - عليه كبيره نسله المركز المحلى

الطريقه:



نرصها في الصينه المتحرك



نخلط المكونات مع بعض في المكينه



بعد ماتطلع من الفرن ونتركها تبرد نخلط الحشوه في الخلاط ونصبها عليها وندخلها الفرن تتماسك



نضع عليها القصدير وبعض المكسرات او الفول اهم شي ثقيل حتى ماتتكسر في الفرن من الحراره

شكلها مزينه بالنعناع



كيكه الشاكلت شبس او قطع الشكولاته



المقادير: شريحه من الكيك الاسفنجي - كاس كريمه باتسيير - كاس كريمه شانتيه
نص كاس من قطع الشكولاته - ظرف جلاتين مذوب - للوجه كريمه الغناش والجوانب شكولاته

الطريقه: توضع شريحه من البلاستيك اسفل الطبق - تخلط الكريم باتسيير مع الكريم شانتيه والجلاتين وقطع الشكولاته نصب ربع كميته الكريمه في الطبق ثم نضيف الكيكه ثم الكريمه الباقيه - ترش بالشكولاته على الوجه وتدخل الثلاجه لمدته يوم تخرج وتجميل .. تابعي الصور



يوضع القالب في ماء ساخن لمدته ٤ دقائق



شكل القالب بعد خروجه من الثلاجه



نزع البلاستيك عن القالب



شكل القالب بعد ان نقله



نساوي الوجه بواسطة سكينه الدهن



نقطع الزوائد



نضع كريمه الغناش في كيس التزيين



بواسطة قطاعه البسكويت نرسم الشكل المطلوب



نكمل الرسم



نبدا برسم الشكل المطبوع بواسطة كريمه الغناش



نرسم خط حول الكيكه



شكل الرسم



نملأ الفراغ بالكريم غناش



نلصق الشكولاته السبنجلز على الجوانب

كيكه القهوة



المقادير: ٣ شرائح كيكه اسفنجيه دائريه - ربع كاس شيره ومذوب فيها ملعقه نسكافيه
كاس كريمه باتسيير مخلوط معاها ملعقه نسكافيه - ٢ كاس كريمه الزبد بنكهه النسكافيه
ربع كاس من الشكولاته السايحه - ربع كاس من الشكولاته السبنجلز للجوانب

الطريقه: نسقي شريحه الكيك الاولى بالشيره المذوب فيها النسكافيه
نذهن الشريحه الاولى بالكريم باتسيير ثم نضع الطبقة الثانيه من الكيك ونسقيها ونكرر
نذهن جوانب الكيك بالكريمه الزبد ، نرش الجوانب بشكولاته السبنجلز
نعمل دوائر بالشكولاته السايحه ابتداء من مركز الدائره وننتهي عند الحواف بعود رفيع نزينها

كيكه الفصول الاربعه



المقادير:

٣شرلثج من الكيكه الاسفنجيه بالفانليا - كاس من الكريم باتسيير - كاس من الكريم شانتية
ربع كاس من الشيره - فواكه مشكله طازجه للتجميل((كيوي - فراوله - روزبري - بلوبري)
للجوانب شرائح اللوز

الطريقه:

نخلط نصف الكريم باتسيير مع الكريم شانتية - نسقي الشريحه الاولى بالشيره ثم ندهنها بخليط الكريم باتسيير
والشانتية - تكرر الطريقه مع الشريحتين الباقيه - ندهن الجوانب واللوجه بالكريم باتسيير - نرص الفواكه على
الوجه واللوز على الجوانب

كيكه الفراوله



المقادير والطريقه نفس الكيكه السابقه مع استبدال الفواكه بالفراوله فقط

كيكه المرانينغ

المقادير:

٣ شرائح من الكيك الاسفنجي - كاس من الكريم باتسيير - كاس من المارينغ - ربع كاس من شرائح اللوز
ظرف جلي احمر مذوب - شيره لتسقيه الكيك

الطريقه:

نسقي شريحه الكيك بالشيره وندهنها بالكريم باتسيير نكرر الخطوات
ندهن جوانب الكيك بالكريم باتسيير
نتركها في الثلاجه تبرد لمدى يوم
نزين الاطراف باللوز
نزين الوجه بالمرانينغ نصب قليل من الجلي على الوجه
بواسطة مسدس النار نشوح المرانينغ لياخذ اللون المناسب

وتقدرين تحطين النكهه واللون الي تبينه اهم شي يكون اللون سائل ماهو بودره وهي نفسها ملونات الطعام
الدارجه



كيكه الكريمه بالفراوله

المقادير:

٣ شرائح من الكيك الاسفنجي بالفانليا
كاس من الكريم شانتيه
كاس من كريمه البارفان
شيره لتسقيه الكيك
للزينة فراوله طازجه - كريم شانتيه - شكولاته سبنجلير

الطريقه:

نسقي شريحه الكيك بالشيره تم ندهنها بالكريم بارفان نكرر الخطوات مع الشريحتين الباقيه
ندهن الجوانب والوجه بالكريم شانتيه ونزينها كما في الصوره

كريمه الفوندان او كريمه السكر

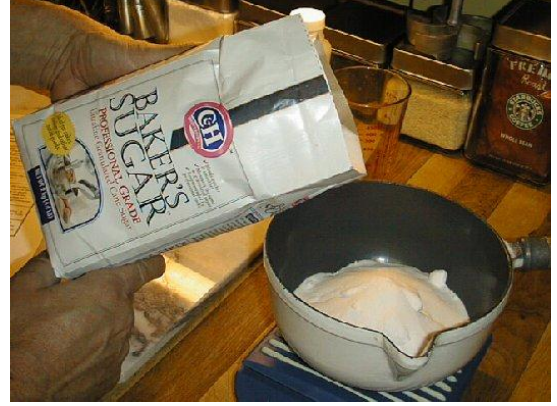
المقادير:

٢كاس سكر - نص كاس ماء - ملعقة شاي خل

الطريقه:



نضيف الخل الى الماء



نضع السكر في القدر



ندهن جوانب القدر بمزيج السكر حتى لا تحترق الجوانب مع الحرارة العاليه



نضيف خليط الماء والخل الى السكر



نحرك جيدا



نغلي المزيج على النار



نصب السائل الساخن على الرخام بعد دهن
الرخام بالقليل من الماء



نقيس الحرارة لتصل الى درجه ٢٤٠ فهرنهايت



بواسطة سكينتين الدهن نحرك المزيج كما في
الصورة



نقيس درجه الحرارة حيث يجب ان تصل الى
درجه ١١٠ فهرنهايت



نتابع التقليب حتى يتغير لون المزيج



نكمل عمليه التقليب من الخارج الى الداخل



شكل المزيج



ننقله الى قدر صغير



نضيف على الوجه الشيره الخفيفه حتى لا ينشف
المزيج



شكله عن قرب



نحرك المزيج ونستخدمه



عند الاستخدام نزيل الشيره



نضيف ٣ ملاعق كبيره من الكاكاو البودره



عند اضافته نكهه الشكولاته نسخن المزيج في حمام مائي



نحرك المزيج جيدا ونستخدمه



نضيف قليل من الشيره

الكيك القطع

نفس طريقه الكيك العادي ولكن نخبز الكيك الاسفنجي بصينيه مستطيله وتختلف الحشوات والتغليف



كيكه اسفنجيه بالشكولاته توضع طبقه من كريمه الزبد في المنتصف ونبعد عن الاطراف ندخلها التلاجه لتجمد ثم نضيف الطبقة الثانيه من الكريمه نبعد عن الاطراف بحيث تكون اقل من الكريمه السابقه ندخلها التلاجه لتجمد ونصب عليها كريمه الغناش الدافئه وتدخل التلاجه لتجمد وتزين بكريمه الزبد



كيكه محشيه بالكريم باتسيير والحشوه الثانيه كريم باتسيير مخلوط باللوز المجروش والتغليف بالمرزبان ويرش السطح بالسكر البودره



كيكه اسفنجيه محشيه بكريمه الزبد المضاف اليها النسكافيه وتعمل بنفس الكريمه ونعمل وردات بكريمه الغناش والجوانب بشرائح اللوز



كيكه اسفنجيه بالفانليا محشيه بكريمه الزبد وطبقه ثانيه من الكيك وتعمل بمربي المشمش وتزين بكريمه الزبد



كيكه شكولاته محشيه بالكريمه الزبده ثم شريحه اخرى من الكيك وتزين بكريمه الغناش



كيكه اسفنجيه بالشكولاته محشيه بكريمه الغناش ومزينه بالكريمه نفسها



كيكه اسفنجيه محشيه بكريمه الزبده ومربى الفراوله ومزينه بالمرزبان



كيكه اسفنجيه محشيه كريمه الزبده ومربى فراوله ومزينه بمربى فراوله





كیکه رخامیه نسقیها شیره ونزینها بشرائح المشمش

كیکه نابلیون



المقادیر:

۳ شرائح من البیف باستری المخبوزه فی الفرن - کاس من الکریم باتسییر
نص کاس من الفوندان الساده وبالشکولاته ((مقادیره کاس سکر بودره - ملعقه نشاء - ۴ ملاعق ماء تخلط مع
بعض ولشکولاته نضیف ملعقه من الکاکاو البودره))

الطریقہ:

ندهن الشریحه الاولی من البیف باتسری بالکریم باتسییر ثم الشریحه الثانيه ونکرر الخطوات
ندهن الوجه بالفوندان بالفانلیا ثم نضع خطوط بالعرض بالفوندان بالشکولاته
بواسطه عود رفیع نعمل خطوط من الیمین للیسار

طريقه عمل كريمه الغناش



اذا كانت لتغطيه الكيك نضيف لها ٢ ملعقه زبده لاعطاء للمعه للقالب



نرفعها عن النار ونضيف لها نص كاس شكولاته خام مبشوره



نسخن كاس من الكريمه الطازجه على النار لتغلي

طريقه صنع المارينغ



بعد اضافته السكر البياض يثقل



نخفق البياض شوي بعد اضافته الخل والماء وعصير الليمون



نضع بياض البيض في زبديه الخفق واهم شي يكون البياض نقي من اي صفار



شكله النهائي اصبح جاهز للاستخدام

عجينة الشو

المقادير:

كوب دقيق - ٤ بيض - اصبع زبدة - نص كاس ماء - رشه ملح

الطريقه:

		
نضيف لها الدقيق المنخول دفعه وحده ونحركها بسرعه	نضع الزبده والماء في القدر ونتركها تغلي	ننخل الدقيق مع الملح
		
نشكلها دوائر او اسطوانيه ونخبزها في الفرن	نضيف البيض وحد وحده مع التحريك اذا اختلطت الاولى نضيف الثانيه وكذا	نحركها لحد ماتترك جوانب القدر وتصير كوره متماسكه



شكلها بعد الخبز

اشكال من عجينة الشو مختلفه الحشوات والتغليف



تشكل من كور الشو المدهونه بالكريميل ومرصه على شكل هرم



صوره عن قرب



تغطس في الكرميل



شكل اخر



محشيه بالكريم باتسيير ومزينه بالشكولاته



شكل اخر



محشيه بالكريم شانتيه ومرشوشة بالسكر

الإكلير



شكل اخر بالكريمه النسكافيه



محشيه بالكريم باتسيير ومزينه بالشكولاته السائله

طريقه الكيكه الاسفنجيه

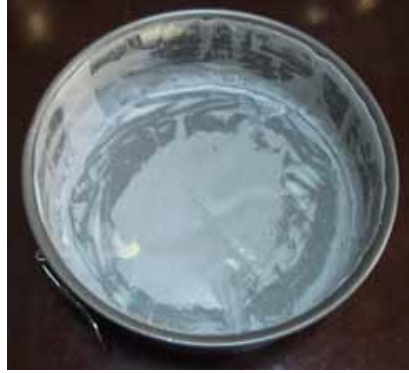
المقادير:

٤ بيض مفصول الصفار عن البياض - كاس وربع دقيق ابيض منخول ٣ مرات - كاس سكر بودره - رشه فانليا

الطريقه:



شكل صفار البيض بعد اضافه السكر مع الخفق والحصول على قوام متماسك



ندهن الصينيه بالزبد ونرش عليها الدقيق



نخفق صفار البيض بالخلط ونضيف اليه نص الكاس من السكر البودره والفانليا



نضيف الدقيق بالتدريج وبياض البيض الى الصفار



شكل القوام مع الخفق المستمر بعد اضافه السكر



نخفق بياض البيض جيدا ثم نضيف اليه نص الكاس الباقي من السكر



شكل القالب بعد الخبز



يوضع في قالب الخبز ويدخل الفرن في منتصف الفرن لمدة ٢٠ دقيقه وعدم فتح الفرن خلال المده



شكل الخليط

الكيك الاسفنجيه المحشيه بالمربى والكريمه

المقادير:

٣ بيض - كاس كريمه -
كاس دقيق ابيض ذاتي التخمير او ممكن اضافه ملعقه
بكينج باودر ونخلها مع الدقيق
ثلاث ارباع الكاس سكر
٣ ملاعق ماء
٢ ملعقه سكر للوجه
كاس مربى فراوله



شكل الخليط بعد الخلط



نخفق بياض البيض في الخلاط ثم نضيف له
السكر بالتدريج



نضيف الدقيق ملعقه ملعقه بالتدريج والتحريك



نضيف صفار البيض للخليط



نصبها في قالبين للخبز



نضيف الماء



ندهن وجه أحد القالبين بالمربى ثم الكريما ونضع
القالب الثاني فوقه ونرشه بالسكر



توضع في الفرن لمدة من ١٠ - ١٥ دقيقه

الكب كيك بقطع الشكولاته



المقادير:

١١٥ غرام زبدة اي اصبع ورع زبدة لينه
ثلث كوب سكر
نص كوب حليب
٢ بيض
كوب دقيق
كوب من قطع الشكولاته
ملعقه شاي بكنج باودر
٢ملعقه سكر بني

الطريقه:



نضيف الدقيق والبكنج باودر والحليب مع الخفق



نخفق الزبدة قليلا ثم نضيف لها السكر البني والعادي والبيض



نضعها في القوالب ونرش عليها قطع الشكولاته وندخلها الفرن



الشكولاته قطع نضيف



كيكه البرونيز

المقادير:

كيكه الشكولاته:

كاس شكولاته خام قطع
نص اصبع زبد
٤ بيض
كاس وربع سكر
نص كاس دقيق
رشه ملح
ملعقه بكينج باودر
٢ملعقه شاي فانليا سائله
نص كاس بندق مفروم



كيكه الفانليا

كيكه الفانليا:

٢ بيض
نص كاس سكر
٢ملعقه دقيق
نص اصبع زبد
ملعقه شاي فانليا سائله
ثلاث ارباع الكاس جبنه كريمه ممكن اضافه جبنه
كيري



ملاحظه: اذا المقادير ماهي مضبوطه بالكاس في
الصور واضحه بالجرام

الطريقة:



ندوب الشكولاته الخام والزبد في حمام مائي



ندهن الصينيه ونضع فيها ورق الزبد



gradually add sugar

نضيف السكر بالتدريج الى البيض مع الخفق المستمر



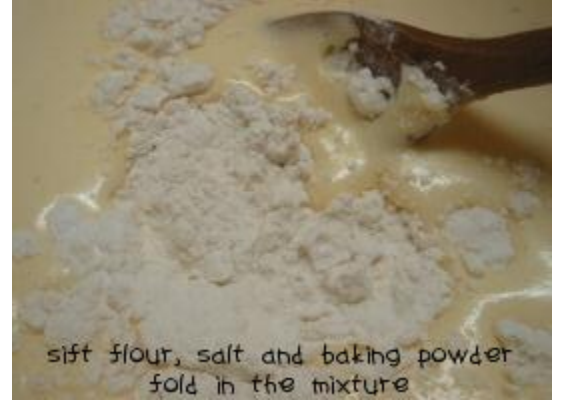
beat eggs till light and fluffy

نخفق البيض في الخلاط



stir in cooled chocolate mixture
add vanilla essence and walnuts

نضيف الشكولاته المذوبه في الحمام المائى والفانليا والبندق الى الخليط



sift flour, salt and baking powder
fold in the mixture

نضيف الدقيق والبيكنج باودر والملح لخليط البيض والسكر ونخلطها جيدا

كيكه الفانليا



add sugar

نضيف السكر



cream butter and cream cheese

نخفق كريمه الجبنه مع الزبد



spread chocolate batter into tin

نصب خليط الشكولاته في الصينية



beat in eggs, flour
and vanilla essence

نضيف البيض والفانيليا وملعقتي الدقيق



drop spoonfuls of reserved
chocolate batter on top

نحاول بواسطه الملعقه اخراج خليط الشكولاته الى الوجه



pour over cream cheese mixture

نضيف خليط الفانيليا الى خليط الشكولاته



bake for about 40 minutes

ندخلها الفرن لمدى ٤٠ دقيقه في وسط الفرن



swirl mixture with metal spatula

نعمل بواسطه السكين خطوط متداخله



© treats by trisharatna

كيكه المحبه



المقادير:

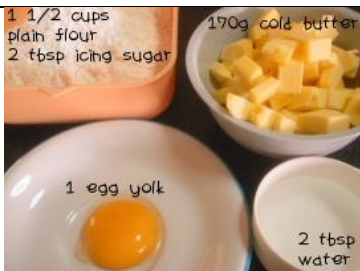
٣ شريحه من الكيك الاسفنجي بالشكولاته على شكل قلب
نص كاس كريمه الزبده الفرنسيه
ربع كاس من الغناش - للجوانب للوز شرائح - للوجه شكولاته بيضاء

الطريقه:

ندهن الشريحه بالشيره وكريمه الزبده الفرنسيه نكرر الخطوات نصب على الوجه كريمه الغناش تترك في الثلاجه
تبرد نزين اللوجه والجوانب بالكريم شانتيه كاس كريمه طازجه بارده شويه تخففيها شوي في الخلاط بعدين
بالتدريج تضيفين لها نص كاس سكر بودره بالتدريج وانتي تخففين

عجينة التارت

المقادير:

 <p>1 1/2 cups plain flour 2 tbsp icing sugar 1 egg yolk 170g cold butter 2 tbsp water</p>	<p>كاس ونص دقيق ٢ملعقه شاي سكر بودره اصبع ونص زبده مقطعه مكعبات صغيره صغار بيضه ٢ملعقه ماء</p>
---	--

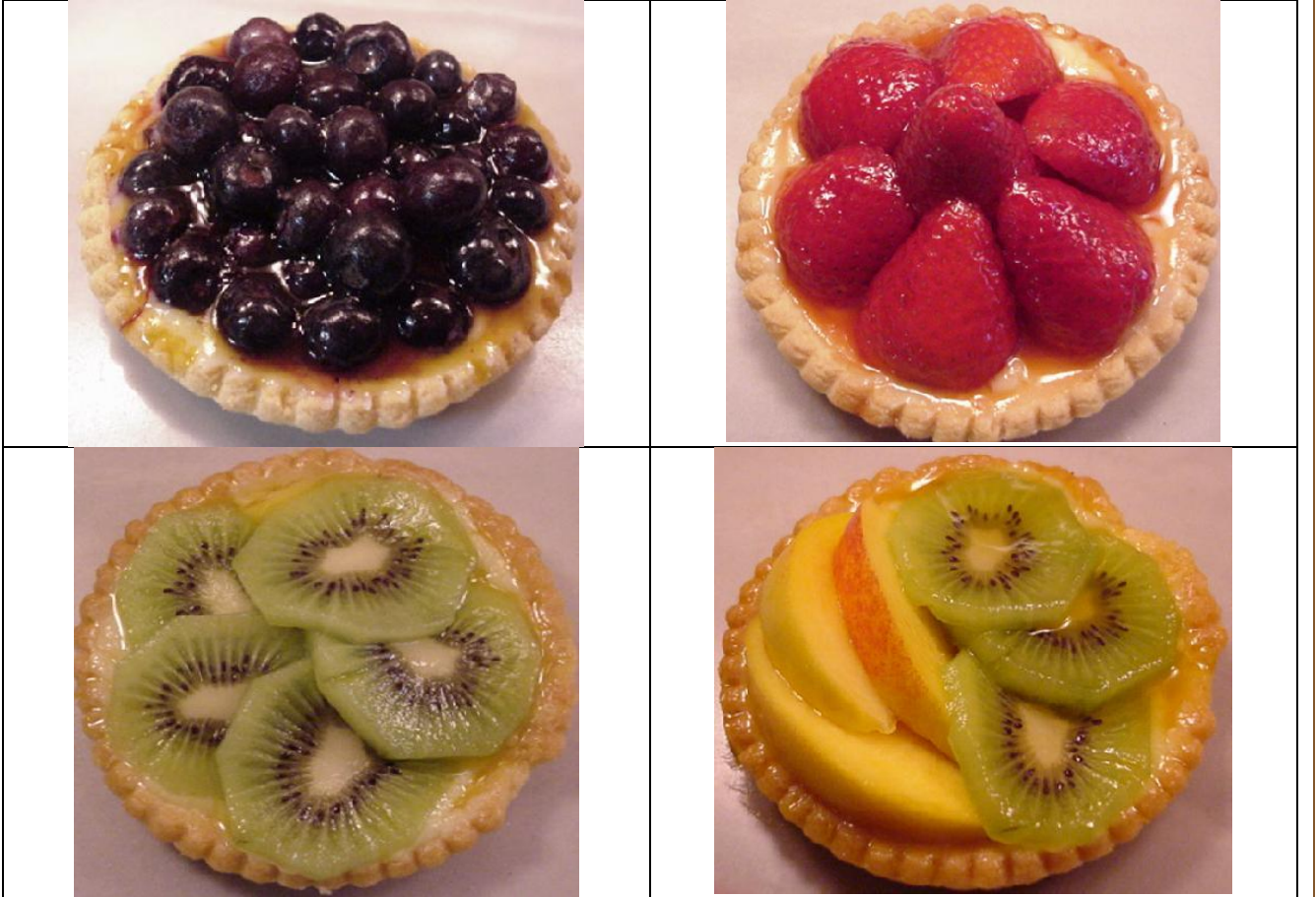
الطريقة

 <p>rub in butter</p> <p>تفرك باطراف الاصابع ثم يضاف لها الماء بالتدريج</p>	 <p>stir in flour and icing sugar add butter</p> <p>نضع قطع الزبده على الدقيق والسكر</p>
 <p>roll out the cool pastry</p> <p>تفرد العجينة</p>	 <p>wrap in plastic wrap refrigerate for 30 mins</p> <p>تكور وتوضع في بلاستيك وتترك ترتاح ٣٠ دقيقه</p>
 <p>bake in hot oven for 10 mins reduce heat to moderately hot bake for further 10 mins</p> <p>تخبز في الفرن</p>	 <p>place cut pastries into tart casings</p> <p>توضع في قوالب التارت وتختم بالشوكة</p>



شكلها بعد الخبز حسب القالب
اشكال مختلفه من حشوات قوالب التارت

الحشوه تتكون من الكريم باتسيير ثم ترص الفاكهه المختاره .. وتدهن بالجلاتين المذوب او بالشكولاته السبنجليز وتحشي بالكريم باتسيير بالشكولاته





الحشوة بكريمة الزبدة الفرنسية والتغليف
بالفوندان

الحشوة بكريمة الزبدة الفرنسية والتغليف الفوندان
بالنسكافيه

الميني تارت او تارت التقديم



الحشوة بالكريم باتسيير والتزيين بالعنب الاسود
ومدهونه بالجلاتين

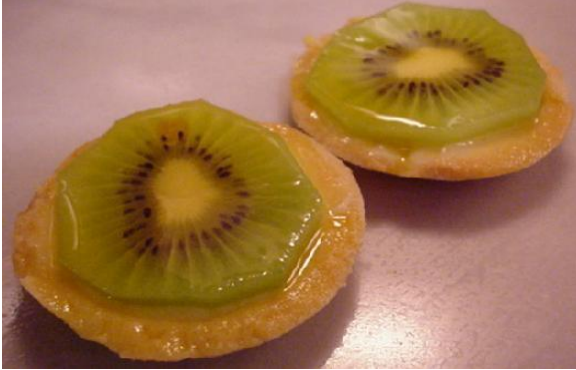
محشي بكريمة الزبدة الفرنسية والتغليف فوندان
بالنسكافيه



محبشيه بالكريم باتسيير ومزينه بخطوط من
الفوندان بنكهه البرتقال



مدهونه بالكريم باتسيير ومزينه بالفراوله



مدهونه بالكريم باتسيير ومزينه بالحلقه من
الكوي ومدهونه بالجلاتين المذوب



مدهونه بالكريم باتسيير ومزينه بالتوت ومدهون
الوجه بالجلاتين المذوب



شكل اخر بالطول والحشوه ندهن فقط بالكريم باتسيير ونرص الاناناس
او التفاح وتشوح قليلا في الفرن من اعلى ثم ندهنها بالجلاتين المذوب

التارت بالحجم الكبير



الحشوات من الكريم باتسيير والفواكهه وممكن ادخلها الفرن من اعلى اذا الفواكه طازجه

اما اذا كانت محفوظه فقط ندهنها بالجلاتين المذوب للمعه

المادلين كيك

المقادير

٤ بيض - ثلاث ارباع
كاس سكر -
ربع ملعقة شاي ملح
ربع كاس حليب -
ملعقة شاي فانليا -
٢ كاس ونصف دقيق
- ملعقة شاي بكنج
باودر - اصبع زبدة
وملعقة زبدة زيادة

الطريقة:

نخفق الزبدة مع
السكر ثم نضيف
البيض و الفانليا
ننخل الدقيق مع
البيكنج باودر ثم
نضيفه بالتدرج على
خليط البيض بالتبادل
مع الحليب
تصب في قوالب
المادلين وتدخل
الفرن
تقدم مرشوشه
بالسكر البودره



كب كيك الشوكولاته

المقادير:

قالب شوكولاته خام
اصبع زبدة ١١٣ جم
ملعقه شاي فانليا
٣ بيض بحراره الغرفه
ثلث كوب دقيق
رشه ملح
ربع كاس سكر
الحشوه: كريمه غناش
بارده على هيئه كور
وممكن وضع قطعه
شوكولاته

الطريقة:

- نذوب الشوكولاته
الخام مع الزبدة في
حمام مائي
- نضيف ٣ من صفار
البيض والفانليا لخليط
الشوكولاته ونحركها
جيدا
- ضيف اليه الدقيق
المنخول بالتدرج
- نخفق بياض البيض
جيدا مع الملح والسكر
للحصول على المارينغ
- نضيف بياض البيض
الى الخليط على ثلاث
دفعات بسبب عدم
خروج الهواء لانها من
الكيكات
الهوائيه التي لايدخل
في استخدامها البيكنج
باودر

- ندهن قوالب الكب
كيك بالزبدة ثم نضيف
ثلاث ارباع الخليط لكل
قالب ثم نضع قطعه
الشوكولاته
ونضيف باقي الكمية
وتدخل الفرن لمدته ربع
ساعه مع عدم فتح
الفرن - تقدم ساخنه



تشيز كيك جوز البلقان

المقادير:

٢كاس من البسكويت بالشكولاته مجروش - ثلث الكاس سكر بني
ثلاث ارباع الكاس من جوز البلقان وممكن استخدام الجوز العادي او البندق
اصبع زبدة ١١٣ جرام

الطبقة الثانيه:

٢٤حبه جبنة كيري او علبه ونصف من جبنة الفيلادلفيا بحراره الغرفه
كاس وربع سكر - رشه ملح - ٥بيض - ملعقه شاي فانليا - ملعقه شاي من خلاصه اللوز اختياري

الجوانب واللوجه:

ربع كاس من الجوز للجوانب - توفي للوجه

الطريقه:

	
نخلط مكونات الطبقة الثانيه في الخلاط نضع الخلطة على الطبقة الاولى ونضعها في صينه في داخلها منشفه ونصب عليها الماء مثل الحمام المائي والفكره لعزل الحراره القويه عن القالب	نخلط مقادير الطبقة الاولى جيدا، نرصها في القالب المتحرك وممكن الاستغناء عنه بوضع القصدير على القالب ، لتسهيل رفع الشيز كيك من القالب ثم نضعه في الفريزر ليجمد
	
شكلها بعد خروجها من الفرن نتركها تبرد	ندخلها الفرن لمدة ساعه



نجملها من الجوانب ونصب التوفي على الوجه

كيكه القبه

المقادير:

شرائح من الكيكه الاسفنجيه بالطول
كاس من الكريم باتسيير - كاس من الكريم شانتيه
ربع كاس جبنه ماسكربوني او فيلادلفيا او كيري
نص كاس ماء دافي مخلوط مع ٣ ملاعق نسكافيه و ٣ ملاعق سكر
ربع كاس شكولاته مبشوره - للوجه كاكاو بودره وشكولاته مبشوره

الطريقه:



نшил الاطراف الزياده ونرتب الكيك بالتساوي
ونسقيه بالماء المخلوط بالنسكافيه



نرص شرائح الكيك في القالب



شكلها بعد ان ننزع القالب



نخلط الجبنه مع الكريم باتسيير والشانتيه
والشكولاته المبشوره
نصبها على الكيك ونغطي الوجه بقطعه من
الكيك ونسقيها بالنسكافيه
ندخلها الثلاجه لمدته يوم



نرشها بالكاكاو البودره والشرائح

CORNUCOPIA

المقادير: عجينه عاديه وممكن بيف باستري
الحشوه: كريم باتسيير او شانتيه
التجميل: فواكه او مكسرات

الطريقه:

 <p>نلفه بالقصدير وندهنه بالزبد</p>	 <p>شكل القالب ممكن صناعه في البيت</p>
 <p>نلفها على القمع وندهنها بالبيض وندخلها الفرن</p>	 <p>نفرّد العجينه المستخدمه بالطول</p>
 <p>ننزع عنها القمع بعد ان تبرد</p>	 <p>شكلها بعد خروجها من الفرن</p>
 <p>شكل اخر بقمع اصغر ومرشوشه بالسكر الخشن</p>	 <p>شكلها النهائي</p>

الكيكه بالشكولاته مع اللوز

المقادير:

١٥٠ جرام شكولاته خام مقطعه مكعبات - اصبع ونص زبدہ مايعادل ١٥٠ جم - كاس وربع لوز مجروش
ثلثين الكاس سكر - ٤ بيض مفصول البياض عن الصفار - نص كاس دقيق منخول - ٤ ملاعق ماء
للوجه: شكولاته سائله وكريمه زبدہ

 <p>cream butter and sugar</p> <p>نخفق الزبدہ مع السكر للحصول على خليط شبيه بالكريمه</p>	 <p>Heat gently till it melted</p> <p>نقلها جيدا حتى نحصل على قوام سميك</p>	 <p>melt the chocolate in water</p> <p>ندوب الشكولاته مع الماء</p>
 <p>mixed in the ground almonds</p> <p>نضيف اللوز المطحون الى الخليط مع الخفق</p>	 <p>beat in egg yolks one at a time</p> <p>نخفقا جيدا ونضيف مع الخفق صفار البيض وحده واذا اختفت نضيف الاخرى</p>	 <p>add chocolate and mix well</p> <p>نضيف لخليط الزبدہ والسكر الشكولاته الخام المذوبة</p>
 <p>fold the egg whites into the cake mixture</p> <p>نضيف بياض البيض المخفوق الى الخليط السابق</p>	 <p>whisk the egg whites till stiff</p> <p>نخفق بياض البيض للحصول على خليط مثل الكريمه</p>	 <p>add the flour and mix again</p> <p>نضيف اليه الدقيق المنخول بالتدريج مع التقليب</p>
 <p>© treats by trisharatna</p> <p>يقدم مدهون بالشكولاته ومزين بوردادات الكريمه</p>	 <p>make the chocolate icing when its cooled slightly spread evenly on cake</p> <p>ندهن الكيكه بعد ان تبرد بالشكولاته السائله</p>	 <p>bake at 160C or 325F</p> <p>نضعه في الصينيه المدهونه ونخبزه لمدہ ٢٠ دقيقه في منتصف الفرن</p>

كيكه gianduia

المقادير: كاس ونص جوز - ٢٠٠ جرام شكولاته خام مذوبه في حمام مائي - كاس سكر مقسم الى قسمين
١٥٠ جرام زبد اي اصبع ونص بحراره الغرفه - ٨ بيض - ثلاث ارباع الكاس دقيق منخول
٢ملعقه كاكاو بودره



نخلط الشكولاته الخام المذوبه
مع خليط السكر والجوز



نضع الجوز في المكينه مع نص
كاس السكر ويطحن مع بعض



نبطن القالب بورق الزبد ونرش
عليه كاكاو بودره



شكل بياض البيض بعد الخفق



نخفق بياض البيض مع نص
كاس السكر الباقي



نضيف لها صفار البيض بالتدرج



نقلب الكيكه بعد ان تبرد



نضعه في قالب الخبز
المرشوش بالكاكاو البودره
ونضعه في الفرن ٣٠ دقيقه



نضع على الخليط الدقيق وبياض
البيض بالتدرج وبخفه



الشكل النهائي



نصب الكريمه الغناش على وجه
الكيكه



نقطعها شرائح لحشوها بكريمه
الغناش

كيكه الاسفنجيه بحشوه الكسترد الطبيعي

المقادير:

كيكه اسفنجيه دلثريه مقسمه الى ٣ شرائح - ٤ صفار بيض - ملعقه جيلاتين - رشه فانليا
٥ملاعق اكل سكر - ملعقه سكر بودره - ثلاث ارباع الكاس شيره او اي عصير عندك
نص كاس من اي عصير لتلين الكيك - للتزيين كرز او روزبري

الطريقه:

 <p>نضيف اليه الفانليا</p>	 <p>نضيف اليه العصير او الشيره حسب الرغبه</p>	 <p>نضع صفار البيض والسكر العادي والبودره في حمام مائى نذوب الجلاتين في ٢ ملعقه ماء فاتر ثم نضيفه الى صفار البيض مع التحرك</p>
 <p>نسقي الشريحه بالعصير المرغوب وممكن بالشيره</p>	 <p>نضع شريحه الكيك على صحن التقديم</p>	 <p>نستمر في التحريك للحصول على القوام المطلوب</p>
 <p>شكله النهائي</p>	 <p>بعد دهن الجوانب والوجه بالخليط السابق نجعل الوجه بالكرز</p>	 <p>نضع عليها خليط الكسترد الذي سبق اعداده ونكرر الخطوات في الشريحتين الباقيه</p>

تارت بمرى الفراوله

المقادير:

٢ ونصف كاس دقيق ٣٥٠ جرام - ثلثين الكاس سكر بودره ١٢٥ جرام - اصبع وثلث ارباع من الزبد ١٨٠ جرام
٢ صفار بيض - ١ بياض بيض - رشه ملح - ملعقه صغيره من مبشور الليمون
الحشوه مري فراوله والاختيار مفتوح ممكن مري اناناس او مشمش

الطريقه:



نخلط الدقيق مع السكر و الملح



نضيف الزبد و صفار و بياض البيض و مبشور الليمون و نعجنها



شكلها بعد العجن نضعها في كيس بلاستيك و نضعها في الثلاجه لمده نصف ساعه



ندهن قالب التارت بالزبد و نرش عليه الدقيق



نفردها بسمك ٣ سم



نضعها في القالب ونساوي الاطراف



نخرمها بالشوكة



نضع عليها مربى الفراوله



نصنع من العجينة الباقية شرائط طويلة ونرتبها على القالب



نكمل رص الشرائط



نلصق الاطراف في حواف القالب



نزيل بالسكين باقي الاطراف وندخلها الفرن لمدة ٣٥ دقيقه



تارت بالجبنه

مقادير العجينه:

٢ونص كاس دقيق - ثلاث ارباع الكاس سكر - اصبع ونصف زبدہ بحراره الغرفه - بيضه واحده صفاريضه اخرى - رشه فانليا ورشه ملح

الحشوه: ٢بيض - ثلاث ارباع الكاس جبنه ريكوتا او كيري او فلادلفيا - نص كوب سكر - رشه من مبشور الليمون ٤ملاعق فواكهه مجففه - ٤ملاعق جوز مجروش

الطريقه:



نخلط الدقيق مع السكر والزبدہ والبيضه وصفار البيضه



نعجنها جيدا



نقسمها الى جزئين ربع وثلاث ارباع نضعها في كيس بلاستيك ونتركها في الثلاجه لتبرد



نفردها بسماكه ٣ سم



نضعها برفق في قالب التارت



نخلط مقادير الحشوة مع بعض ونضعها على العجينة



نفرد الربع الباقي من العجينة ونقصه شرائط ونرتبها على القالب



ندهن الوجه بالبيض ندخلها الفرن لمدة ٣٠ دقيقة



شكلها النهائي انشاء الله تكون الريحه الحلوه بعد خروجها من الفرن وصلت لكم

بسكويتcuccidati

المقادير:

٤كاس دقيق - ثلثين الكاس سكر - ملعقة شاي بكينج باودر - رشه ملح - ٢٢٠ جرام زبدہ - ٤ بيض

الحشوه:

١٢ حبه من التين المجفف المقطع متوسط - نص كوب زبيب - نص كوب شرائح من البرتقال - نص كوب لوز مجروش - ربع كوب من الشكولاته الخام المجروشہ - ثلث كوب من المشمش المجفف والمقطع

الطريقه:



نضع المقادير في الخلاط



نضيف اليها البيض ونخلطها جيدا حتى تتماسك



نضعها على الرف لاكمال عجنها



نلفها ببلاستيك ونضعها في الثلاجه لتتماسك



نضع التين والمشمش على النار مع قليل من الماء لتذبل



ثم نضعها في الخلاط مع اللوز المجروش وقطع الشكولاته وشرائح البرتقال والزبيب ونخلطها جيدا لتصبح عجينة متماسكة



شكل الحشوه بعد خلطها



ننزع الكيس البلاستيك عن العجينة لفردھا



نفردھا بالطول



ندھنھا بصغار البيض المضاف اليه رشه من الملح



نضع الحشوه في المنتصف



نقل العجينة على الحشوه



نقطعها اصابع ونعمل عليها خطين انشاء الله تكون الصورة واضحه



شكل اخر نقصها من الاطراف ونحاول فتحه كما في الصورة



ندهنها بالبيض ونرش عليها الحلوى الملونه وتدخل الفرن لمدة ٢٠ دقيقه



الشكل النهائي بعد الخبز والصحن كله لكم بالعافيه بس لاتنسوا القهوة وووووه

بسكويت cantucci

المقادير:

٢ كاس دقيق - ثلثين الكاس سكر - رشه ملح - ملعقه شاي بكينج باودر - ٣ بيض - بيضه لدهن الوجه
رشه فانليا - نص كاس لوز صحيح

الطريقه:



نخلط المواد الجافه مع بعض



نضيف لها البيض ونعجنها



نعجنها على الرف للحصول على عجينه قاسيه قليلا



نفردها ونضع عليها اللوز الصحيح



نجمع اطراف العجينه مع بعض للحصول على اسطوانه طويله



نبرمها جيدا للحصول على اسطوانه طويله ورفيعه



نقسم الاسطوانه الى ٣ قطع ونضعها في الصينيه وندهن الوجه بالبيض ندخلها الفرن لمد ٢٠ دقيقه



بعد ان تبرد نقطعها بالسكين

