السيدة : بن غانم عويشة
كول كول
حلويات للقهوة
15 وصفة
ناجحة و مضمونة

خطوة بخطوة

www.cuisine4arabe.com

SOMMAIRE

Croquet

كروكي

Le marbré

كيك رخامي

Biscuits à la fourchette

بسكويت الشوكة

Mini cakes à la carotte

كيك صغير بالجزر

Tcharek el aryane

تشاراك العريان

K'ikaate m'ssakrine

كعيكعات مسكّرين

La fougère

السرخس

Samsa

Bâtonnets au chocolat

عصيّات بالشكولاطة

Cornets aux graines de sésame

أقماع بالجلجلان

www.cuisine4arabe.com

الـفـهــرس

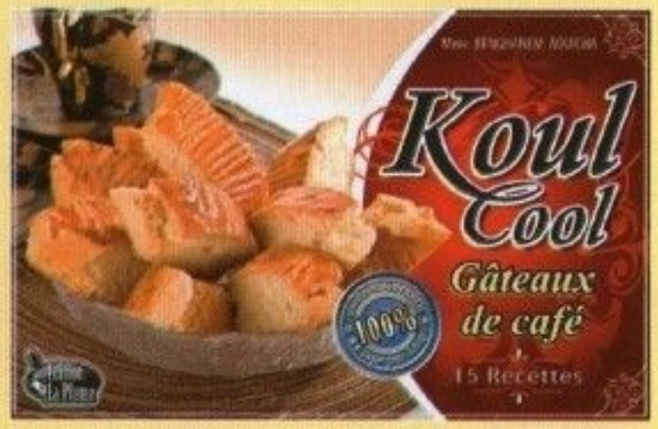
Pain d'épices
كعكة التوابل

Les cornes
القرون

Les nœuds
الربطات

Cake à la banane
كيك بالموز

Graines de café
حبّات البنّ



Mme BENGHANEM AOUICHA

Edition La Plume

Dépôt légal : 360 - 2011
ISBN : 978-9947-27-125-4

Copyright © EDITION LA PLUME

31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algerie
Tél/fax: 021 21 11 03 - 021 20 33 99

www.cuisine4arabe.com

Tous droits de traduction,d'adaptation et de reproduction par to à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.

Croquet

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 200 g de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile (¼ de litre)
- 1 paquet et ½ de levure chimique
- 500 g de farine (SIM)
- 1 c. à café de vanille
- Le zeste d'1 orange ou d'1 citron
- 6 à 7 abricots secs coupés en dés
- 1 jaune d'œuf

www.cuisine4arabe.com

كروكي

المقادير

- 2 بيض
- 200 غ سكر مسحوق
- 1 كوب زيت (¼ لتر)
- 1 كيس و ½ خميرة كيميائية
- 500 غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بشر برتقالة أو ليمونة
- 6 إلى 7 مشمش جاف مقطّع
- 1 صفار بيض

1

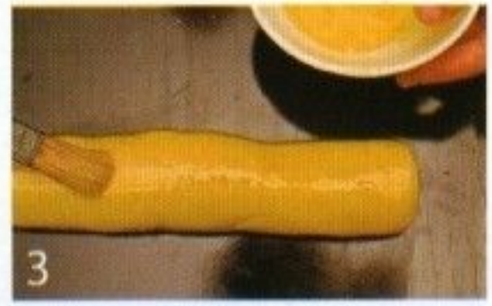
Battre les œufs en versant le sucre puis ajouter l'huile.

أخفقي البيض مع سكب السكر ثمّ أضيفي الزيت.

2

Incorporer la levure, la farine, la vanille, le zeste et les abricots.

أضيفي الخميرة، الفرينة، الفانيليا، البشر و المشمش و اخلطي.



3

Rouler en boudin de 5 cm de diamètre et enduire de jaune d'œuf.

لفّي العجينة على شكل حربوش قطره 5 سم و اطليه بصفار البيض.

4

Tracer la face à la fourchette.

سطّري وجه الحلوى بالشوكة.

5

Cuire au four préchauffé à 170° pendant 20 mn.

أطهيها في الفرن المسخّن على 170° لمدّة 20 دقيقة.

6

Découper en tranches.

بعد إخراجها من الفرن، جزّئيها إلى قطع.

www.cuisine4arabe.com

Le marbré

INGRÉDIENTS

- 6 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- ¾ verre de lait
- 2 verres de farine (SIM)
- 1 c. à café de zeste de citron
- 1 paquet et ½ de levure chimique
- 1 c. à soupe de cacao

www.cuisine4arabe.com

كيك رخامي

المقادير

- 6 بيض
- 1 كوب سكر مسحوق
- 1 كوب زيت
- ¾ كوب حليب
- 2 كوب فرينة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة بشر ليمون
- 1 كيس و ½ خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو

Battre les œufs en versant le sucre.

أخفقي البيض مع سكب السكر.

Ajouter l'huile, le lait et le zeste sans cesser de battre.

أضيفي الزيت و الحليب و البشر مع الاستمرار في الخفق.

Mélanger la levure à la farine et incorporer au premier mélange.

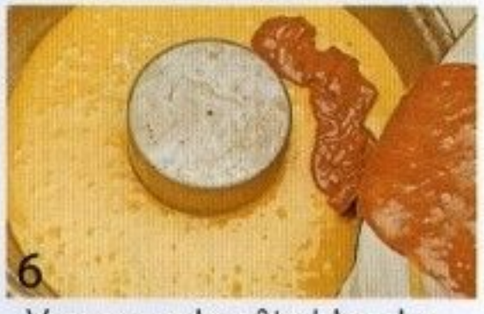
أمزجي الخميرة مع الفرينة و أضيفيها إلى الخليط الأوّل.

Verser dans un moule beurré et fariné en réservant l'équivalent d'une louche de pâte.

أسكبي العجينة في قالب مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و احتفظي بمقدار مغرفة (غرّاف).

Colorer la pâte réservée au cacao.

لوّني هذه الكمّية بالكاكاو.



Verser sur la pâte blanche.

أسكبيها على العجينة البيضاء.

Remuer légèrement pour donner un aspect marbré.

حرّكي برفق لإعطائها شكلا رخاميا.

Enfourner à 170° de 20 à 30 mn.

أدخليها الفرن على 170° من 20 إلى 30 دقيقة.

www.cuisine4arabe.com

Biscuits à la fourchette

INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre ramolli
- 2 c. à soupe de sucre glace (50 g)
- 1 c. à soupe de vanille
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe de flan vanille
- ¾ paquet de levure chimique
- 2 c. à soupe de maïzena
- Farine nécessaire (environ 250 g) (SIM)

CRÈME AU BEURRE

- 100 g de beurre ou margarine ramollie
- 3 à 4 c. à soupe de sucre glace
- 1 c. à soupe de café soluble + 1 c. à soupe d'eau chaude

www.cuisine4arabe.com

بسكويت الشوكة

المقادير

- 250 غ زبدة طرية
- 2 ملعقة كبيرة سكر ناعم (50 غ)
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 1 صفار بيض
- 2 ملعقة كبيرة فلان فانيليا
- ¾ كيس خميرة كيميائية
- 2 ملعقة كبيرة مايزينة
- فرينة حسب الحاجة (حوالي 250 غ) (سيم)

كزيمة الزبدة

- 100 غ زبدة أو مرغرين طريتين
- 3 أو 4 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة قهوة قابلة للذوبان + 1 ملعقة كبيرة ماء ساخن

1

Travailler le beurre, le jaune d'œuf et le sucre en pommade.

أخلطي الزبدة و صـفار البيض و السكر على شكل مرهم.

2

Incorporer le flan, la maïzena et la vanille.

أضيفي الفلان و المايزينة و الفانيليا.

3

Ajouter la levure et ramasser avec la farine en une pâte ferme.

أضـيفي الخمـيرة و اجمعـي بالفرينة على شـكل عجينة متماسكة.

4

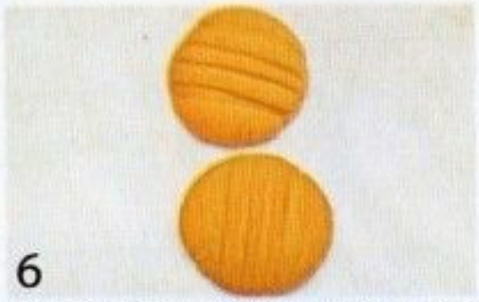
Rouler en boules de 20 g.

لفّيها على شكل كرات بوزن 20 غ.

5

Aplatir légèrement à la fourchette.

سطّحيها قليلا بالشوكة.



6

Cuire au four préchauffé à 160° pendant 15 mn.

إطهيها في الفرن المسـخّن على 160° لمدّة 15 دقيقة.

7

Crème au beurre : battre le sucre et le beurre puis ajouter le café dissout dans l'eau chaude et refroidi.

كريمـة الزبـدة: أخفقي السـكر مع الزبـدة. أذيبي القهوة في الماء السـاخن، دعيها تبرد ثمّ أضـيفيها للكريمة.

8

Enduire les biscuits de crème et assembler deux par deux.

إطلي البسكويت بالكريمة و ألصقي كل حبّتين معا.

REMARQUE : - Le café soluble peut être remplacé par la vanille.
- Des cerises confites coupées en dés peuvent être ajoutées

ملاحـظة : - يمكنك استبدال القهوة القابلة للذوب
- يمكنك إضافة كرز مصبّر مقطّع مكعّ

www.cuisine4arabe.com

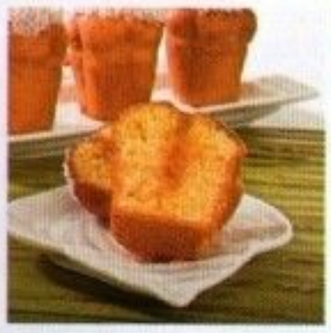
Mini cakes à la carotte

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 200 g de sucre cristallisé
- 250 cl d'huile (¼ de litre)
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 paquet et ½ de levure chimique
- 350 g de farine (SIM)
- 250 g de carottes râpées (3 environ)
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade
- Confiture d'abricot

DÉCORATION

- 50 g de noix de coco



www.cuisine4arabe.com

كيك صغير بالجزر

المقادير

- 4 بيض
- 200 غ سكر مسحوق
- 250 سل زيت (¼ لتر)
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس و ½ خميرة كيميائية
- 350 غ فرينة (سيم)
- 250 غ جزر مبشور (حوالي 3)
- 1 قرصة قرفة
- 1 قرصة جوزة الطيب
- مربّى المشمش

للتزيين

- 50 غ جوز الهند

1

Battre les œufs et le sucre.

أخفقي البيض مع السكر.

2

Verser l'huile sans cesser de battre.

أسكبي الزيت مع الاستمرار في الخفق.

3

Mélanger la vanille et la levure à la farine et ajouter petit à petit au mélange.

أمزجـي الفانيليا و الخمـيرة مع الفرينة ثمّ أضـيفي تدريجيا إلى الخليط.

4

Incorporer les carottes puis les épices sans cesser de battre.

أضيفي الجزر ثمّ التوابل مع الاستمرار في الخفق.

5

Remplir à moitie des moules beurrés et farinés.

إملئي قوالب مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة إلى النّصف.

6

Enfourner à 170° de 15 à 20 mn jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

أدخليها الفرن على 170° من 15 إلى 20 دقيقة إلى أن تأخذ لونا ذهبيا.

7

Laisser refroidir et fourrer de confiture à l'aide d'une poche à douille fine.

دعيهـا تـبرد ثـمّ احشـيها بالمربّى بواسـطة كيس حلواني بغمد رقيق.

8

Etaler légèrement la face de confiture et enrober de noix de coco.

إطلي الوجه بقليل من المربّى ثمّ رمّديه في جوز الهند.

www.cuisine4arabe.com

Tcharek el aryane

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 3 mesures de farine (1 kg) (SIM)
- 1 mesure de beurre fondu (ou margarine)
- 1 mesure moins 1 doigt de sucre glace
- Zeste de citron
- 1 paquet de levure chimique
- 1 œuf + 4 jaunes
- 150 ml d'eau additionnée d'eau de fleurs d'oranger

FARCE

- 3 mesures d'amandes émondées finement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 noix de beurre
- Eau de fleurs d'oranger

DÉCORATION

- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de café noir
- Amandes effilées (ou amandes grossièrement concassées)

www.cuisine4arabe.com

تشاراك العريان

المقادير

العجينة :

- 3 كيلة فرينة (1 كغ) (سيم)
- 1 كيلة زبدة مذابة (أو مرغرين)
- 1 كيلة ناقص أصبع سكر ناعم
- بشر ليمون
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 بيض + 4 صفار
- 150 مل ماء ممزوج بماء الزهر

الحشو

- 3 كيلة لوز مقشّر مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 قطعة صغيرة زبدة
- ماء الزهر

للتزيين

- 1 صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة قهوة
- رقائق اللّوز (أو لوز مرحي خشن)

1

Pâte : mélanger la farine et le sucre, le zeste, le beurre, la levure, les œufs et ramasser à l'eau et l'eau de fleur en une pâte ferme.

العجينة : أخلطي الفرينة و السكر. أضيفي بشر اللّيمون، الزبدة، الخميرة، البيض و اجمعي بالماء و ماء الزهر على شكل عجينة متماسكة.

2

Farce : mélanger les ingrédients et ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger.

الحشو: أخلطي المكوّنات و اجمعي بماء الزهر.

3

Abaisser un morceau de pâte finement.

أبسطي قطعة عجينة على سمك رقيق.

4

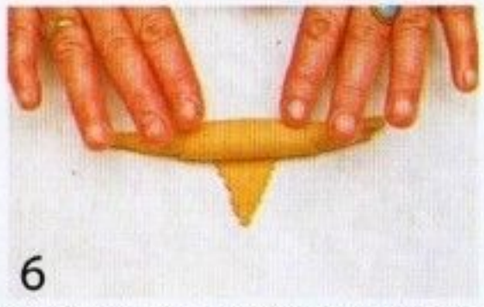
Découper des triangles à la roulette.

قطّعي مثلّثات بالجريورة.

5

Poser un peu de farce, relever dessus la pâte et souder.

ضعي قليلا من الحشو، أقلبي عليه العجينة و اغلقيها بإحكام.



6

Continuer de rouler et donner la forme d'un croissant.

إستمرّي باللّف و شكّلي هلالا.

7

Enduire de jaune d'œuf dilué dans le café noir et enrober d'amandes.

إطليه بصفار البيض المخفوق مع القهوة و رمّديه في اللوز.

8

Cuire au four préchauffé à 150° de 15 à 20 mn.

إطهي الحلويات في الفرن المسخّن على 150° من 15 إلى 20 دقيقة.

www.cuisine4arabe.com

Pain d'épices

INGRÉDIENTS

1er mélange :

- 150 g de beurre fondu ou d'huile
- 250 g de miel rouge fondu ('ssila épaisse)
- 2 petits œufs
- ½ verre de lait tiède
- 150 g de sucre cristallisé

2ème mélange :

- 400 g de farine (SIM)
- 1 pincée de sel
- 1 paquet de levure chimique
- ½ c. à café de bicarbonate de soude
- ½ c. à café de cannelle
- ½ c. à café de clous de girofle moulu
- 1 c. à café de gingembre moulu
- 1 c. à café de grains d'anis vert moulu (habbet hlawa)

www.cuisine4arabe.com

كعكة التوابل

المقادير

الخليط الأوّل :

- 150 غ زبدة مذابة أو زيت
- ½ كوب حليب دافئ
- 250 غ عسيلة كثيفة مذابة
- 2 بيض صغير
- 150 غ سكر مسحوق

الخليط الثاني :

- 400 غ فرينة (سيم)
- 1 قرصة ملح
- 1 كيس خميرة كيميائية
- ½ ملعقة صغيرة بكربونات الصودا
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ½ ملعقة صغيرة عود قرنفل مطحون
- 1 ملعقة صغيرة سكنجبير مطحون (زنجبيل)
- 1 ملعقة صغيرة حبّة حلاوة مطحونة

Préparer les ingrédients et pré-chauffer le four à 180°.

حضّري المقادير و سخّني الفرن على 180°.

Mélanger l'huile, le lait et le miel et faire fondre.

أخلطي الزيت و الحليب و العسل و أذيبي الخليط.

Retirer du feu, ajouter les œufs et le sucre tout en fouettant.

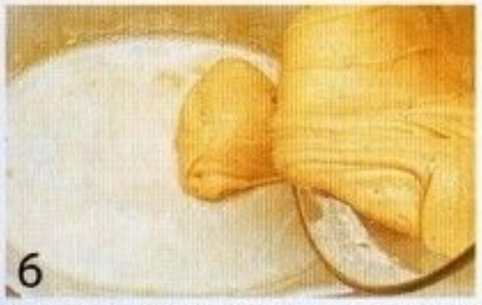
إنزعي عن النار و أضيفي البيض و السكر مع الخفق.

Mélanger les ingrédients du deuxième mélange.

أخلطي مكوّنات الخليط الثاني.

Incorporer progressivement au premier mélange.

أضيفيها تدريجيا إلى الخليط الأوّل.



Verser la pâte dans un moule beurré.

أسكبي العجينة في قالب مدهون بالزبدة.

Enfourner de 20 à 30 mn, jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Vérifier la cuisson avec une lame de couteau.

إطهي الكعكة من 20 إلى 30 دقيقة، إلى أن تأخذ لونا ذهبيا. تفقّدي الطهي بواسطة شفرة سكّين.

www.cuisine4arabe.com

Les cornes

INGRÉDIENTS

- 200 g de sucre cristallisé
- 1 œuf
- 200 g de margarine ramollie
- 1 pot de yaourt nature
- 500 g de farine (SIM)
- 1 paquet et ½ de levure chimique
- 100 g de poudre d'amandes

DÉCORATION

- 1 blanc d'œuf
- 50 g d'amandes concassées
- Eau de fleurs d'oranger
- Sucre glace

www.cuisine4arabe.com

القرون

المقادير

- 200 غ سكر مسحوق
- 1 بيض
- 200 غ مرغرين طرية
- 1 علبة ياغورت طبيعي
- 500 غ فرينة (سيم)
- 1 كيس و ½ خميرة كيميائية
- 100 غ لوز غبرة

للتزيين

- 1 بياض بيض
- 50 غ لوز مرحي خشن
- ماء الزهر
- سكر ناعم

1

Battre le sucre, l'œuf, la margarine et ajouter le yaourt.

أخفقي السكر، البيض، المرغرين ثمّ أضيفي الياغورت.

2

Mélanger la farine, la levure et les amandes et incorporer au premier mélange.

أخلطي الفرينة، الخميرة و اللّوز ثمّ أضيفيه للخليط الأوّل.

3

Ramasser le tout en une pâte bien ferme.

إجمعي كل المكوّنات على شكل عجينة متماسكة جدّا.

4

Prélever des boules de 25 à 30 g et rouler en bâtonnets.

إقتطعي كرات بوزن 25 أو 30 غ و لفّيها على شكل عصيّات.

5

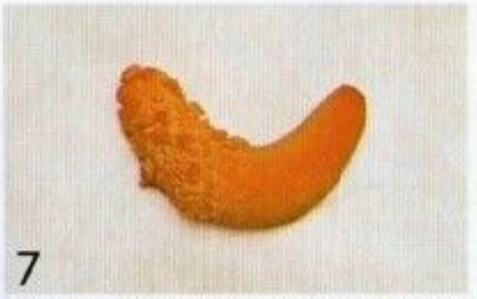
Façonner des cornes.

إعطيها شكل قرن.

6

Tremper à moitié dans le blanc d'œuf et enrober d'amandes.

أغطسي نصف الحبّة في بياض البيض و رمّديها في اللّوز.


7

Enfourner à 170° pendant 15 mn, jusqu'à obtention d'ure couleur légèrement dorée.

أدخليها الفرن على 170° لمدّة 15 دقيقة إلى الحصول على لون ذهبي خفيف.

8

Tremper le côté non décoré dans l'eau de fleurs d'oranger et enrober de sucre.

أغطسي الجهة غير المزيّنة في ماء الزهر ثمّ رمّديها في السكر.

www.cuisine4arabe.com

Les nœuds

INGRÉDIENTS

Pâte :
- 250 g de farine (SIM)
- 100 g de sucre glace
- 1 pincée de levure chimique
- ½ c. à café de vanille
- 125 g de margarine ramollie
- 1 œuf

FARCE
- 1 mesure d'amandes émondées grillées moulues (150 g) (ou cacahuètes)
- 1 mesure de graines de sésame grillées (150 g)
- ½ boite de lait concentré sucré (à caraméliser)

DÉCORATION
- Lait concentré sucré caramélisé
- Amandes ou cacahuètes concassées
- Chocolat fondu au bain-marie

www.cuisine4arabe.com

الربطات

المقادير

العجينة:
- 250 غ فرينة (سيم)
- 100 غ سكر ناعم
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- 125 غ مرغرين طرية
- 1 بيض

الحشو
- 1 كيلة لوز مقشّر محمّص و مرحي (150 غ) (أو كاوكاو)
- 1 كيلة جلجلان محمّص (150 غ)
- ½ علبة حليب مركّز محلّى (يكزمل)

للتزيين
- حليب مركّز محلّى مكرمل
- لوز أو كاوكاو مرحي خشن
- شكولاطة مذابة في حمّام مائي

Pâte : mélanger avec les doigts la farine, le sucre, la levure, la vanille et la margarine.

العجينـة : أخلطـي الفرينـــة و السكر و الخميرة و الفانيليا و المرغرين بالأصابع.

Ajouter l'œuf, ramasser sans pétrir et laisser reposer au frais pendant 15 mn.

أضـيفي البيضـ و اجمعي دون عجن ثـمّ أدخليها الثلاّجة لمدّة 15 دقيقة.

Faire bouillir la boite de lait dans une cocotte remplie d'eau pendant 1 h et ½. Mélanger les ingrédients secs de la farce et ramasser avec le lait caramélisé.

غلّـي علبة الحليب في دسـيعة مملوءة بالماء لمدّة 1 سـاعة و ½. أخلطـي مكوّنـــات الحشـــو الجافـــة و اجمعيها بالحليب المكرمل.

Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur.

أبسـطي العجينـة على سـطح مرشـوش بقليل من الفرينة على سمك 3 مم.

Tapisser des moules non graissés et couper le surplus.

أفرشيها في قوالب غير مدهونة و قطّعي الزوائد.

Cuire 15 mn à 150°, jusqu'à obtention d'une couleur légèrement dorée, puis laisser refroidir.

أدخليها الفرن على 150° لمدّة 15 دقيقة، إلى أن تأخذ لونا ذهبيا خفيفا، ثمّ دعيها تبرد.

Remplir de farce et assembler deux par deux.

إملئي الخلويات بالحشو و اجمعي كل حبّتين معا.

Enduire de lait caramélisé, enrober d'amandes et décorer de chocolat.

إطليها بالحليب المكرمـل، رمّديها في اللّوز ثمّ زيّنيها بالشكولاطة.

www.cuisine4arabe.com

Cake à la banane

INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre ou margarine (en paquet et non en boite)
- 150 g de sucre cristallisé
- 4 œufs
- 1 paquet et ½ de levure chimique
- 400 g de farine (SIM)
- 2 c. à soupe de cacao
- 1 c. à café de café soluble
- 2 bananes bien mûres

DÉCORATION

- 50 g d'amandes effilées
- Sucre glace

www.cuisine4arabe.com

كيك بالموز

المقادير

- 150 غ زبدة أو مرغرين (القالب و ليس العلب)
- 150 غ سكر مسحوق
- 4 بيض
- 1 كيس و ½ خميرة كيميائية
- 400 غ فرينة (سيم)
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة قهوة قابلة للذوبان
- 2 موز ناضج جدًا

للتزيين

- 50 غ رقائق اللّوز
- سكر ناعم

1

Fouetter le sucre et le beurre en pommade puis incorporer les œufs.

أخفقي السكر و الزبدة على شكل مرهم ثمّ أضيفي البيض و اخلطي.

2

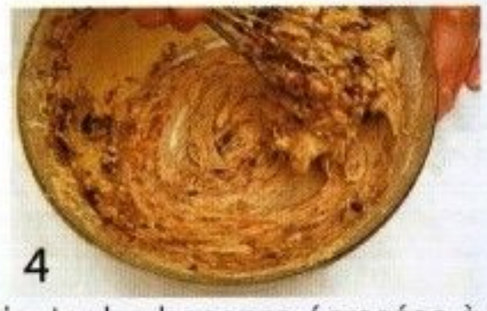
Ajouter la levure et la farine.

أضيفي الخميرة و الفرينة.

3

Incorporer le cacao et le café.

أضيفي الكاكاو و القهوة و اخلطي.



4

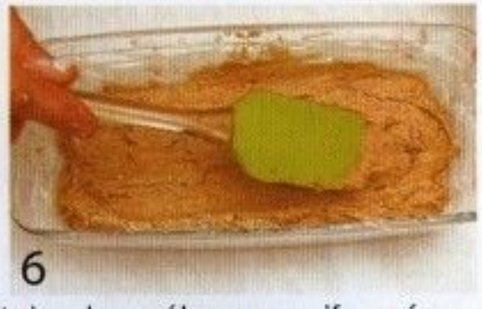
Ajouter les bananes écrasées à la fourchette et mélanger.

أهرسي الموز بالشوكة و أضيفيه إلى الخليط.

5

Verser dans un moule beurré et fariné.

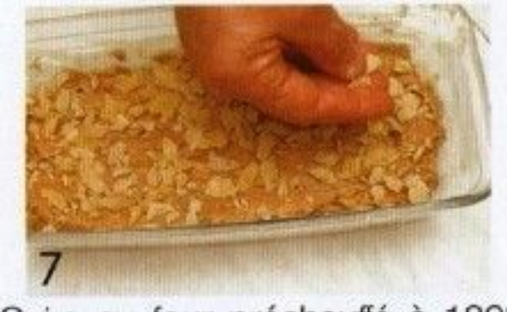
أسكبيه في قالب مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة.



6

Etaler le mélange uniformément et parsemer d'amandes.

أبسطيه بشكل متساو و رشّي الوجه باللّوز.



7

Cuire au four préchauffé à 180° pendant 45 mn.

إطهي الكيك في الفرن المسخّن على 180° لمدّة 45 دقيقة.

8

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

دعيه يبرد ثمّ رشّيه بالسكر الناعم.

www.cuisine4arabe.com

Graines de café

INGRÉDIENTS

- 250 g de margarine ramollie
- 1 verre de sucre glace
- 200 g de raisins secs coupés en petits dés
- 1 tablette et ½ de chocolat au lait
- 1 c. à soupe de cacao
- 1 œuf battu
- 1 paquet de levure chimique
- Farine nécessaire (SIM)

DÉCORATION

- Confiture d'abricot
- 2 paquets de gaufrettes goût fraise

www.cuisine4arabe.com

حبّات البنّ

المقادير

- 250 غ مرغرين طرية
- 1 كوب سكر ناعم
- 1 بيض مخفوق
- 200 غ زبيب مقطّع مكعّبات صغيرة
- 1 قالب و ½ شكولاطة بالحليب
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة (سيم)

للتزيين

- مربّى المشمش
- 2 علبة رقيقات بذوق الفراولة (ڤوفريط)

Travailler la margarine et le sucre.

أخلطي المرغرين و السكر جيّدا.

Ajouter les raisins secs, le chocolat fondu au bain-marie et le cacao.

أضيفي الزبيب، الشكولاطة المذابة في حمّام مريم (حمّام مائي) و الكاكاو.

Incorporer l'œuf, la levure et ramasser avec la farine en une pâte ferme.

أضيفي البيض، الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة متماسكة.

Prélever des boules de 20 g et donner la forme d'un grain de café.

إقتطعي كرات بوزن 20 غ و اعطيها شكل حبّة البنّ.

Tracer la surface au coupe-pâte.

سطّري الوجه بقطّاعة العجين.

Enfourner à 170° ou 180° pendant environ 15 mn.

أدخليها الفرن على 170° أو 180° لمدّة 15 دقيقة تقريبا.

Laisser refroidir et passer dans la confiture diluée dans un peu d'eau.

دعيها تبرد ثمّ مرّريها في المربّى المذابة في قليل من الماء.

Enrober de gaufrettes moulues.

رمّديها في الرقيقات المرحية.

www.cuisine4arabe.com

K'ikaate m'ssakrine

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 3 mesures de farine (500 g) (SIM)
- 1 mesure de smen fondu
- 2 jaunes d'œufs + 2 c. à soupe d'eau
- 1 verre à thé d'1 mélange d'eau de fleurs d'oranger et d'eau

FARCE

- 3 mesures d'amandes émondées finement moulues
- 1 noix de beurre
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger

DÉCORATION

- Sirop léger
- Sucre glace

www.cuisine4arabe.com

كعيكعات مسكّرين

المقادير

العجينة:

- 3 كيلة فرينة (500 غ) (سيم)
- 1 كيلة سمن مذاب
- 2 صفار بيض + 2 ملعقة كبيرة ماء
- 1 كوب شاي مزيج من ماء الزهر و الماء

الحشو

- 3 كيلة لوز مقشّر مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 قطعة صغيرة زبدة
- ماء الزهر

للتزيين

- شربات خفيفة
- سكر ناعم

Pâte : mélanger la farine et le smen.

العجينة : أخلطي الفرينة و السمن.

Ajouter les jaunes d'œufs dilués dans l'eau et ramasser au mélange d'eau et d'eau de fleurs en une pâte un peu molle.

أضيفي صفار البيض المخفوق مع الماء و اجمعي بمزيج الماء و ماء الزهر على شكل عجينة طرية قليلا.

Farce : mélanger les amandes, le beurre et le sucre et ramasser à l'eau de fleurs d'oranger.

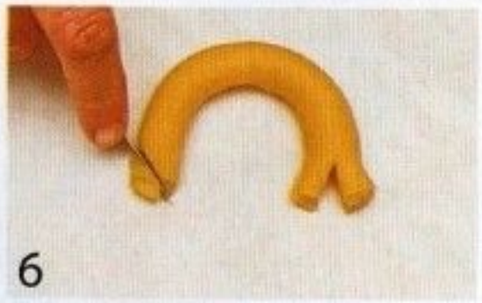
الحشو: أخلطي اللّوز، الزبدة و السكر و اجمعي بماء الزهر.

Abaisser la pâte en un rectangle de 3 mm d'épaisseur.

أبسطي العجينة على شكل مستطيل بسمك 3 مم.

Poser un boudin de farce, rouler deux fois et couper.

ضعي حربوشا من الحشو، لفّي مرّتين ثمّ قطّعي.

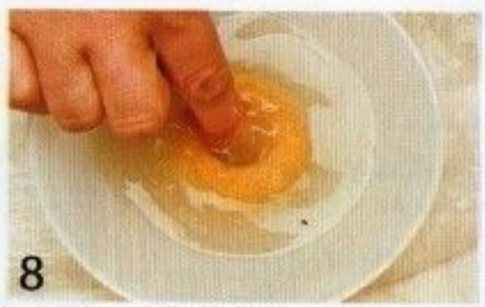


Former des bracelets ou des croissants.

شكّلي أساور أو أهلّة.

Enfourner à 180° de 10 à 15 mn. Laisser à peine dorer.

إطهيها على 180° من 10 إلى 15 دقيقة إلى أن تأخذ لونا ذهبيا خفيفا.



Tremper dans le sirop puis enrober de sucre glace.

أغطسي الكعيكعات في الشربات ثمّ رمّديها في السكر النّاعم.

www.cuisine4arabe.com

La fougère

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 250 g de beurre ramolli
- 6 c. à soupe de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de vanille
- Farine nécessaire (SIM)
- Eau de fleurs d'oranger

FARCE

- 3 mesures d'amandes émondées finement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé fin
- 1 noix de beurre
- Eau de fleurs d'oranger

DÉCORATION

- Miel
- Pistaches moulues
- Perles argentées

www.cuisine4arabe.com

السرخس

المقادير

العجينة:

- 250 غ زبدة طرية
- 6 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- 1 قرصة فانيليا
- فرينة حسب الحاجة (سيم)
- ماء الزهر

الحشو

- 3 كيلة لوز مقشّر مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر مسحوق رقيق
- 1 قطعة صغيرة زبدة
- ماء الزهر

للتزيين

- عسل
- فستق مرحي
- لآلئ فضّية

1

Pâte : travailler le beurre et le sucre en pommade, puis incorporer les jaunes d'œufs, la vanille et la levure.

العجينة: أخلطي الزبدة و السكر على شكل مرهم، ثمّ أضيفي صفار البيض و الفانيليا و الخميرة و اخلطي.

2

Ramasser avec la farine et asperger d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

إجمعي بالفرينة و رشّي بماء الزهر حتّى الحصول على عجينة متماسكة.

3

Farce : mélanger les ingrédients, ramasser à l'eau de fleurs d'oranger et façonner des cornets.

الحشو : أخلطي المقادير واجمعي بماء الزهر ثمّ شكّلي أقماعا.

4

Abaisser la pâte et découper des ronds à l'emporte-pièce n° 8.

أبسطي العجينة و قطّعي دوائر بالقطّاعة رقم 8.

5

Poser la farce, rouler et former une fougère.

ضعي الحشو لفّي القطعة و اعطيها شكل السرخس.

6

Décorer les gâteaux au néqache et piquer d'une perle argentée.

زيّني الحلوى بالنقّاش و ثبّتي لؤلؤة فضّية.

7

Cuire au four préchauffé à 150° (moyen) pendant 15 mn.

إطهيها في الفرن المسخّن على 150° (متوسط) لمدّة 15 دقيقة.

8

A la sortie du four, tremper dans le miel et enrober de pistaches.

أغطسيها في العسل فور إخراجها من الفرن ثمّ زيّنيها بالفستق.

www.cuisine4arabe.com

Samsa

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 5 mesures de farine (500 g) (SIM)
- 1 mesure de margarine fondue
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 verre de mélange d'eau + eau de fleurs d'oranger

FARCE

- 3 mesures d'amandes émondées moulues (300 g)
- 1 mesure de sucre cristallisé (100 g)
- ½ verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

DÉCORATION

- Miel
- Pistaches moulues (facultatif)
- Huile pour friture

www.cuisine4arabe.com

صاممصة

المقادير

العجينة:

- 5 كيلة فرينة (500 غ) (سيم)
- 1 كيلة مرغرين مذابة
- 1 قرصة ملح
- 1 بيضة
- 1 كوب خليط ماء + ماء الزهر

الحشو

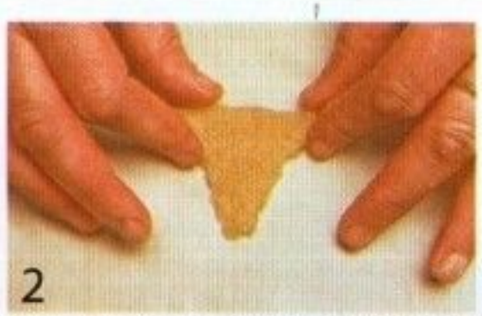
- 3 كيلة لوز مقشّر مرحي (300 غ)
- 1 كيلة سكر مسحوق (100 غ)
- ½ كوب شاي ماء الزهر

للتزيين

- عسل
- فستق مرحي (إختياري)
- زيت للقلي

Pâte : mélanger les ingrédients, ramasser avec le mélange eau et eau de fleurs d'oranger et laisser reposer 15 mn.

العجينة: أخلطي المقـادير و اجمعي بخليط الماء و ماء الزهر و دعي العجينة ترتاح لمدّة 15 دقيقة.



Farce : mélanger les ingrédients, ramasser à l'eau de fleurs d'oranger et former des triangles.

الحشو: أخلطي المقاديـر و اجمعيهـا بماء الزهر و شكّلي مثلّثات.

Abaisser la pâte puis la passer à la machine au n° 2, 4 et 5.

أبسـطي العجينة ثـمّ مرّريهـا في آلـة العجين على الأرقام 2 و 4 و 5.

Découper des rubans de 6 à 7 cm de large et couper un bord en diagonale.

قطّعي أشـرطة عرضـها 6 أو 7 سـم ثمّ قطّعي حافّة بشكل مائل.

Déposer la farce et relever le bord par-dessus.

ضعي الحشو و ارفعي فوقه العجينة.

Rouler deux fois en suivant la forme du triangle et couper à la roulette.

لفّـي مرّتـين مـع تتبّـع شـكل المثلّث ثـمّ قطّعي بالجريورة.

Frire dans l'huile chaude et égoutter.

إقلي الصامصة في الزيت السّاخن ثمّ قطّريها.

Tremper dans le miel et parsemer de pistaches.

أغطسيها في العسل و رشّيها بالفستق.

www.cuisine4arabe.com

Bâtonnets au chocolat

INGRÉDIENTS

- 350 g de farine (SIM)
- 250 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de vanille
- 2 c. à soupe de lait en poudre
- 3 c. à soupe de vermicelle au chocolat

DÉCORATION

- Chocolat fondu au bain-marie avec un peu d'eau chaude

www.cuisine4arabe.com

عصيّات بالشكولاطة

المقادير

- 350 غ فرينة (سيم)
- 250 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 ملعقة كبيرة حليب جاف
- 3 ملعقة كبيرة شعرية الشكولاطة

للتزيين

- شكولاطة مذابة في حمّام مريم مع قليل من الماء السّاخن

Préparer les ingrédients et pré-chauffer le four à 160°.

حضّري المقادير و سخّني الفرن على 160°.

Battre le beurre et le sucre.

أخفقي الزبدة و السكر.

Ajouter le lait, le vermicelle et la vanille.

أضيفي الحليب و الشعرية و الفانيليا.

Ajouter la levure et ramasser avec la farine.

أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة.

La pâte doit être ferme.

المفروض الحصول على عجينة متماسكة.

Former des bâtonnets.

شكّلي عصيّات.

Enfourner pendant 15 mn jusqu'à obtention d'une couleur légèrement rose.

أدخليها الفرن لمدّة 15 دقيقة إلى أن تأخذ لونا ورديا خفيفا.

Tremper les bouts dans le chocolat fondu et laisser sécher.

أغطسي الأطراف في الشكولاطة المذابة و دعيها تجف.

www.cuisine4arabe.com

Cornets aux graines de sésame

INGRÉDIENTS

- 3 mesures de farine (250 g) (SIM)
- 1 mesure de graines de sésame grillées
- ½ mesure de margarine fondue
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

FARCE

- 200 g de cacahuètes grillées et concassées
- 200 g de graines de sésame grillées
- 100 g de halva (halwet tork) (1 petite boite)
- ½ verre d'1 mélange de miel et margarine fondue

DÉCORATION

- Miel
- 1 poignée de graines de sésame grillées
- Huile pour friture

www.cuisine4arabe.com

أقماع بالجلجلان

المقادير

- 3 كيلة فرينة (250 غ) (سيم)
- 1 كيلة جلجلان محمّص
- ½ كيلة مرغرين مذابة
- 1 كوب شاي ماء زهر

الحشو

- 200 غ كاوكاو محمّص و مرحي خشن
- 200 غ جلجلان محمّص
- 100 غ حلوة الترك (1 علبة صغيرة)
- ½ كوب خليط من العسل و المرغرين المذابة

للتزيين

- عسل
- 1 حفنة جلجلان محمّص
- زيت للقلي

1

Mélanger la farine, les graines de sésame et la margarine, ramasser à l'eau de fleurs en une pâte ferme et laisser reposer 15 mn.

أخلطي الفرينة و الجلجلان و المرغرين ثمّ اجمعي بماء الزهر على شكل عجينة متماسكة و دعيها ترتاح لمدّة 15 دقيقة.

2

Mélanger les ingrédients de la farce et ramasser au mélange miel-margarine.

أخلطي مكوّنات الحشو و اجمعيها بخليط العسل و المرغرين.

3

Abaisser la pâte au rouleau puis l'ouvrir à la machine au n°5.

أبسطي العجينة بالحلاّل ثمّ افتحيها بآلة العجين على الرقم 5.

4

Découper des bandelettes d'environ 1 cm de large.

قطّعي أشرطة عرضها حوالي 1 سم.

5

Enrouler sur les moules à cornets.

لفّيها على قوالب خاصة بالأقماع.

6

Frire dans un bain d'huile chaud et laisser refroidir.

إقليها في الزيت السّاخن و دعيها تبرد.

7

Remplir de farce façonnée en cornet.

شكّلي أقماعا من الحشو و إملئي الحلوى.

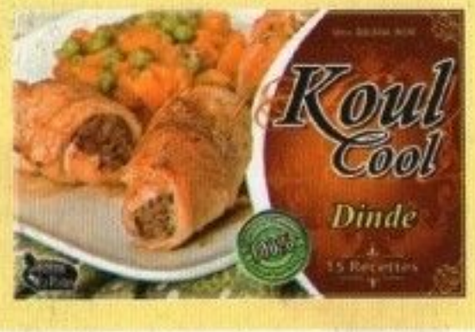
8

Arroser de miel tiède et enrober de graines de sésame.

إسقيها بالعسل الدافئ و رشّيها بالجلجلان.

www.cuisine4arabe.com

Vous trouverez chez votre libraire dans la même édition



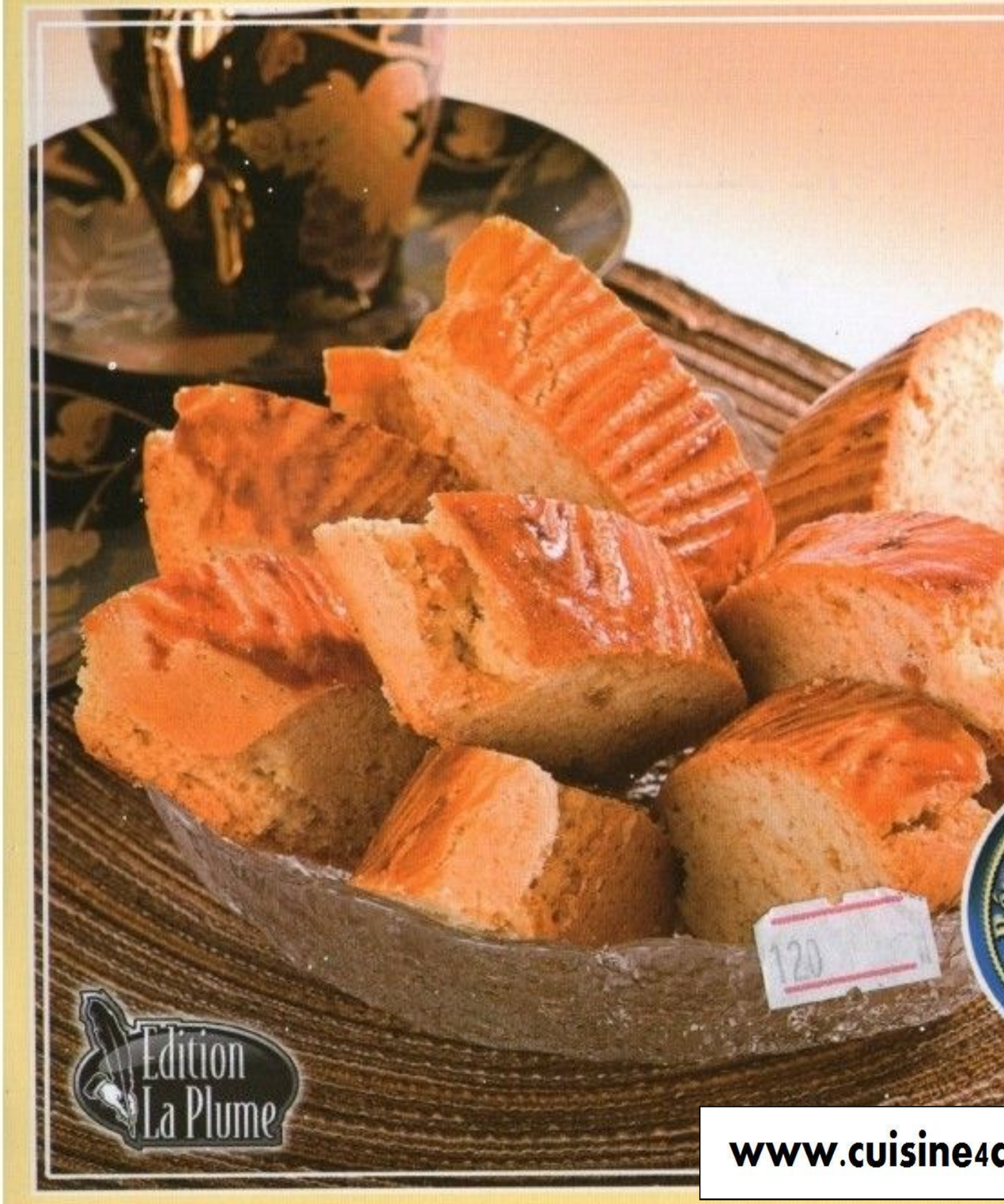
www.cuisine4arabe.com

nouveau
être CORDON BLEU
trop facile !
avec La nouvelle
Farine
SIM
Farine
de Qualité Supérieure
Une recette sur le côté
SIM
www.cuisine4arabe.com

Mme BENGHANEM AOUICHA

Koul Cool

Gâteaux de café



Réussite et Garantie 100% Etape par Etape

15 Recettes

Edition La Plume

www.cuisine4arabe.com