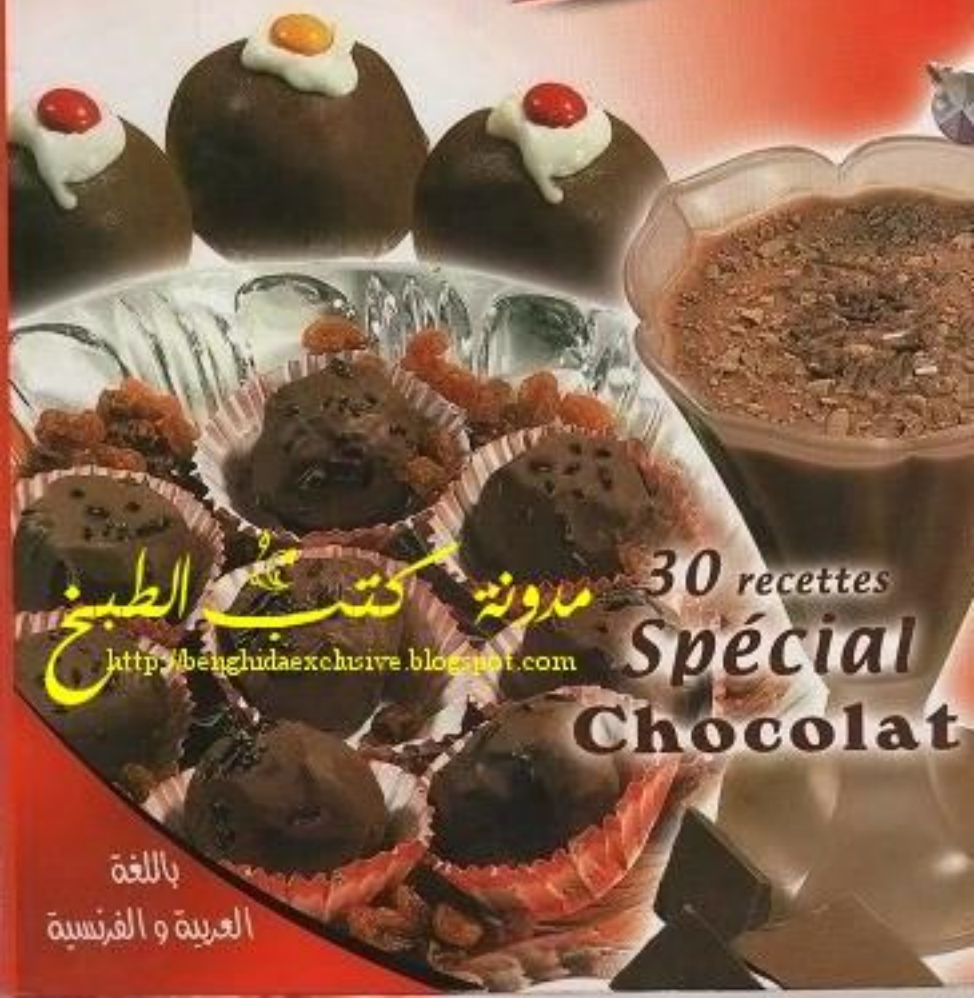


M^{me} Rezki



30 Recettes à notre Façon

Spécial Chocolat



مدونة كتب الطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

30 recettes

Spécial
Chocolat

بالغة

العربية و الفرنسية



Mousse au chocolat

Ingredients :

- 200 gr de chocolat noir en morceaux
- 50 gr de beurre
- 100 gr de crème fraîche
- 25 gr de sucre glace
- 3 œufs

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie, séparer les jaunes d'œufs des blancs.
2. Mélanger la crème fraîche avec les jaunes d'œufs, ajouter le sucre glace, joindre le chocolat fondu, bien mélanger, puis incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige ferme.
3. Verser la préparation dans des récipients individuels et laisser refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

Mousse au chocolat (classique)

Ingredients :

- 200 gr de chocolat noir
- 6 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat au bain marie ou au four à micro-ondes , séparer les jaunes d'œufs des blancs.
2. Verser peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs battus en omelette.
3. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel.
4. Incorporer délicatement 1/3 des blancs d'œufs battus en neige , puis le reste pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs d'œufs.
5. Verser la préparation dans des récipients individuels et laisser refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

رغوة بالشكلاطة

كيفية التحضير:

1. ذوب الشكلاطة مع الزبدة في حمام مائي ، فرفي صفار البيض عن البياض .
2. اخلطي الكريمة الطازجة مع صفار البيض، ضفي السكر الناعم، اصيفي الشكلاطة الذائبة ، اخلطي جيدا، ثم ضفي بلطف بياض البيض المخفق كالثلج.
3. أسكبي التحضير في كؤوس فردية و اتركها تبرد على الأقل ساعتين في الثلاجة قبل تقديمها.

المقادير :

- 200 غ شكلاطة سوداء قطع
- 50 غ زبدة
- 100 غ كريمة طازجة
- 25 غ سكر ناعم
- 3 بيض

رغوة بالشكلاطة (كلاسيكية)

كيفية التحضير:

1. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي أو في الميكرو أوند ، فرفي صفار البيض عن البياض .
2. أسكبي تدريجيا الشكلاطة الذائبة على صفار البيض المخفق كالعجة.
3. أخفقي البياض كالثلج مع فرصة الملح .
4. ضفي بلطف 1/3 البياض المخفق كالثلج، ثم الكمية المتبقية لخلطه جيدا مع الشكلاطة دون تكسير البياض.
5. أسكبي التحضير في كؤوس فردية و اتركها تبرد على الأقل ساعتين في الثلاجة قبل تقديمها.

المقادير :

- 200 غ شكلاطة سوداء
- 6 بيض
- فرصة ملح



Croquets aux pépites de chocolat

Ingédients :

- 200 gr de farine
- 30 gr de cacao
- 180 gr de sucre cristallisé
- 75 gr de margarine
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Vanille
- 200 gr de pépites de chocolat (en petits morceaux)

Préparation :

1. Préparer la pâte : travailler la margarine et le sucre en pommade, ajouter les œufs un à un, puis la vanille.
2. Incorporer ensuite la farine, le cacao, la levure et les pépites de chocolat, bien mélanger.
3. Découper deux rectangles de pâte de 25 cm de long et 10 cm de large, les placer sur du papier et les mettre au réfrigérateur pendant 30 mn.
4. Ensuite, faire cuire à four préchauffé pendant 25 mn environ, puis laisser refroidir, baisser la température du four et ré-enfourner quelques minutes le gâteau préalablement coupé en barres diagonales de 2 cm d'épaisseur.
5. Laisser refroidir et déguster en trempant dans un bon café.

كروكي بقطع الشكلاطة

المقادير :

- 200غ فريضة
- 30غ كاكاو
- 180غ سكر مسحوق
- 75غ مارغرين
- 4 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- 200غ قطع شكلاطة (قطع صغيرة)

كيفية التحضير :

1. حضري العجينة : اخلطي المارغرين و السكر كالمزج. ضفي البيض واحدة واحدة، ثم الفانيليا.
2. ضفي بعد ذلك الفريضة، الكاكاو، الخميرة و قطع الشكلاطة، اخلطي جيداً.
3. قطعي مستطيلين من العجينة بطول 25 سم و عرض 10 سم ، ضعها على ورق و اتركها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
4. بعد ذلك، اطيها في فرن ساخن لمدة 25 دقيقة تقريباً، ثم اتركها تبرد، انقصي حرارة الفرن و اعيدي الحلوى المقطعة بالميل بسمك 2 سم إلى الفرن ليضع دقائق.
5. اتركها تبرد و تذوقها مع كأس من القهوة.



Crème au chocolat (1)

Ingredients :

- 75 gr de sucre cristallisé
- 5 œufs
- 100 gr de chocolat noir en morceaux
- 60 cl de lait entier

Préparation :

1. Dans un grand bol, battre légèrement les œufs avec le sucre. Porter le lait à ébullition, le verser sur le chocolat en mélangeant, puis verser le tout peu à peu dans les œufs battus.
2. Verser la crème obtenue dans des petits ramequins et faire cuire à bain-marie pendant 15 à 20 mn environ.
3. Laisser refroidir et servir avec des petits gâteaux, ex : tuiles, cigares, ... etc.

كريمة بالشكلاطة (1)

كيفية التحضير :

- المقادير :
- 75 غ سكر مسحوق
 - 5 بيض
 - 100 غ شكلاطة سوداء قطع
 - 60 سل حليب كامل
1. في طاس كبير، أخفقي قليلاً البيض مع السكر. غلي الحليب، أسكبه على الشكلاطة مع الخلط، ثم أسكبي الكل تدريجياً على البيض المضفّق.
 2. أسكبي الكريمة المتحصل عليها في إناءات خاصة بالفرن و اتركها تطفئ في حمام مائي لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريباً.
 3. أتركها تبرد و قدمها مع حلويات صغيرة مثل تويل، سجاثر،... إلخ.



Carrés aux amandes

Ingrédients :

Pâte :

- 4 œufs
 - 3 C. à soupe d'eau chaude
 - 100 gr de sucre
 - 50 gr d'amandes pilées
 - 50 gr de maïzena
 - 50 gr de chapelure (ou biscuits écrasés)
 - 50 gr de chocolat râpé
 - Vanille
- #### Nappage :
- 4 C. à soupe de confiture d'abricots
 - 4 C. à soupe de jus d'abricots (ou jus d'orange ou eau)
- #### Glaçage :
- 100 gr de chocolat noir
 - 1 C. à soupe de beurre

Préparation :

1. Fouetter les œufs et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le sucre et la vanille, battre le tout, puis incorporer les amandes, la chapelure (ou les biscuits écrasés) et le chocolat. Mélanger le tout.
2. Garnir une plaque de papier sulfurisé, verser la pâte, lisser à la spatule et faire cuire à four préchauffé pendant 15 mn environ.
3. Après cuisson, démouler sur une grille et laisser refroidir.
4. Préparer le nappage : mélanger la confiture et le jus d'abricots, porter à ébullition.
5. Retourner le gâteau, le napper et le laisser refroidir.
6. Entre-temps, préparer le glaçage avec les ingrédients indiqués.
7. Glacer ensuite le gâteau, laisser refroidir, puis découper des carrés de 5 cm de côté, décorer avec des amandes et servir avec du thé.

مربعات باللوز

كيفية التحضير:

1. أخفقي البيض و الماء حتى يبيض الخليط. أضيفي السكر و الفانيليا، أخفقي الكل، ثم أضيفي اللوز، الخبز المرحي (أو البسكوي المسحوق) و الشكلاطة. أخلطي الكل.
2. أفرشي صينية بورق كبريتي، أسكيبي العجينة، لمسها بملعقة مسطحة و اطهياها في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة تقريباً.
3. بعد الطهي، إنزعها من المول على مشبك و اتركها تبرد.
4. حضري الناباج: أخلطي المرعي و عصير المشمش، أتركه يفتي.
5. ألقبي الحلوى، إطبها و اتركها تبرد.
6. في حين، حضري الطلاء بالمقادير المذكورة.
7. إطلي بعد ذلك الحلوى، اتركها تبرد، ثم قطعي مربعات ضلعها 5 سم، زينها باللوز و قدمها مع الشاي.

المقادير :

العجينة :

- 4 بيض
- 3 ملاعق كبيرة ماء ساخن
- 100 غ سكر
- 50 غ لوز مقشر
- 50 غ مايزينة
- 50 غ خبز مرحي (أو بسكوي مسحوق)
- 50 غ شكلاطة مبشورة
- فانيليا
- الناباج :
- 4 ملاعق كبيرة مرعي المشمش
- 4 ملاعق كبيرة عصير المشمش (أو عصير البرتقال أو الماء)
- الطلاء :
- 100 غ شكلاطة سوداء
- 1 ملعقة كبيرة زبدة



Gâteau frais aux deux chocolats

Ingrédients :

Première couche :

- 100 gr de beurre ramolli
- 50 gr de sucre glace
- 3 C. à café de cacao
- 100 gr de chocolat noir
- 1 œuf battu
- 250 gr de biscuits au lait écrasés
- 50 gr de noix de cacao
- 50 gr de noix hachées

Deuxième couche :

- 50 gr de beurre ramolli
- 250 gr de sucre glace
- 3 C. à soupe d'eau
- 1 C. à soupe d'amandes en poudre
- 3 C. à soupe de chocolat blanc fondu

Troisième couche :

- 80 gr de chocolat noir
- 50 gr de beurre ramolli
- 50 gr de sucre glace

Préparation :

Première couche :

1. Faire fondre le chocolat, le beurre et le sucre au bain-marie, ajouter l'œuf battu et faire chauffer doucement sans faire bouillir.
2. Hors du feu, incorporer les autres ingrédients, puis étaler la préparation sur une plaque (sans bords de préférence) à 1 cm d'épaisseur.
3. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Deuxième couche :

1. Battre ensemble tous les ingrédients, étaler le mélange obtenu sur la première couche refroidie et remettre le tout au frais pendant 1 heure environ.

Troisième couche :

1. Faire fondre doucement le chocolat et le beurre au bain-marie, ajouter le sucre glace.
2. Étaler le mélange obtenu sur les deux premières couches froides et remettre au frais pendant 1 heure avant de découper des carrés ou des losanges.

حلوى باردة بنوعين من الشكلاطة

كيفية التحضير :

الطبقة الأولى :

1. ذوبي الشكلاطة الزبدة و السكر في حمام مائي، ضعي البيض المصفى و سخني ببطء دون تركه يغلي.
2. أخرج النار، ضعي المقادير الأخرى، ثم ابسطي التحضير على صينية (بدون حواف) بسماك 1 سم.
3. ضعها في الثلاجة لمدة ساعة.

الطبقة الثانية :

1. أخفقي مع بعض كل المقادير، أفرشي الخليط المتحصل عليه على الطبقة الأولى الباردة و ضعي الكل في مكان بارد لمدة ساعة تقريباً.

الطبقة الثالثة :

1. ذوبي ببطء الشكلاطة و الزبدة في حمام مائي، ضعي السكر الناعم.
2. أفرشي الخليط المتحصل عليه على الطبقتين الباردتين و ضعها في مكان بارد لمدة ساعة قبل تقطيعها إلى مربعات أو معينات.

المقادير :

الطبقة الأولى :

- 100 غ زبدة طرية
- 50 غ سكر ناعم
- 3 ملاعق صغيرة كاكاو
- 100 غ شكلاطة سوداء
- بيضة مخففة
- 250 غ بسكوي بالحليب مسحوق
- 50 غ جوز الهند
- 50 غ جوز مرنج
- الطبقة الثانية :
- 80 غ زبدة طرية
- 250 غ سكر ناعم
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- 1 ملعقة كبيرة غيرة اللوز
- 3 ملاعق كبيرة شكلاطة بيشاء ذائبة

الطبقة الثالثة :

- 80 غ شكلاطة سوداء
- 50 غ زبدة طرية
- 50 غ سكر ناعم



Couronne aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 250 gr de margarine ramollie
 - 250 gr de sucre cristallisé
 - 3 œufs
 - 375 gr de farine + 125 gr de maïzena
 - 15 dl de lait
 - 150 gr de chocolat (pépites)
 - Vanille
 - 1 sachet de levure chimique
 - 1 pincée de sel
- Décoration :
- Sucre glace à volonté

Préparation :

1. Travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, la vanille et le sel, travailler encore jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
2. Incorporer les œufs un à un, ajouter la farine, la maïzena et la levure, mélanger, puis ajouter les pépites de chocolat.
3. Verser la pâte obtenue dans un moule en forme de couronne (moule à savarin) beurré et fariné et enfourner pendant 30 mn environ.
4. Après cuisson, démouler, laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace et décorer avec des fruits confits, ou des motifs de chocolat fondu, à l'aide d'une poche à douille.

تاج بقطع الشكلاطة

كيفية التحضير:

1. اخلطي المارجرين كالمرهم، ضفي السكر، الفانيليا والملح، اخلطي مرة أخرى حتى تتحصلي على خليط قشدي.
2. أضيفي البيض واحدة بواحدة، أضيفي الفرينة، المايزينة و الطميرة، اخلطي، ثم أضيفي قطع الشكلاطة.
3. أسكبي العجينة المتحصّل عليها في مول على شكل تاج (مول سفاران) مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و اطهيه لمدة 30 دقيقة تقريباً.
4. بعد الطهي، إنزعيه من المول، أتركه يبرد، نري السكر الناعم و زيني بالفواكه المصبرة، أو بأشكال من الشكلاطة الذائبة بواسطة لابوش أدوي.

المقادير:

- 250 غ مارجرين طرية
 - 250 غ سكر مسحوق
 - 3 بيض
 - 375 غ فرينة + 125 غ مايزينة
 - 15 دسل حليب
 - 150 غ شكلاطة (قطع صغيرة)
 - فانيليا
 - 1 كيس خميرة كيميائية
 - قرصة ملح
- التزيين :
- سكر ناعم إرادي



Cake au chocolat

Ingrédients :

- 100 gr de margarine ramollie
- 100 gr sucre cristallisé
- 100 gr de chocolat râpé
- 50 gr de farine
- 75 gr de poudre d'amandes
- 3 œufs
- 2 C. à café de levure chimique
- 2 C. à soupe de lait
- Vanille

Glaçage :

- 100 gr de chocolat noir
- 1 C. à café de beurre
- Amandes effilées

المقادير :

- 100غ مارغرين طرية
- 100غ سكر مسحوق
- 100غ شكلاطة مبشورة
- 50غ فرينة
- 75غ غيرة اللوز
- 3بييض
- 2ملاعق صغيرة خميرة
- كيميائية
- 2ملاعق كبيرة حليب
- فانيليا
- قرصة ملح
- الطلاء :
- 100غ شكلاطة سوداء
- 1معلقة صغيرة زبدة
- لوز منسل

Préparation :

1. Préparer la pâte : travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, la vanille et le sel et continuer à travailler jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
2. Ajouter les œufs et le chocolat râpé (fondu dans le lait), incorporer peu à peu la farine et la levure, puis la poudre d'amandes.
3. Verser la pâte obtenue dans un moule à cake beurré et fariné, faire cuire à four préchauffé pendant 30 mn environ.
Après cuisson, démouler et laisser refroidir.
4. Préparer le glaçage : dans une casserole, au bain-marie, faire fondre délicatement le chocolat cassé en morceaux à feu doux avec le beurre.
5. Glacer le gâteau et décorer d'amandes effilées.

كيك بالشكلاطة

كيفية التحضير:

1. حضري العجينة : اخلطي المارغرين كالمزهرم، اضيفي السكر، الفانيليا و الملح و اصلي الخلط حتى تحصل على خليط قشدي.
2. اضيفي البيض و الشكلاطة المبشورة (الذائبة في الحليب)، ضفي تدريجياً الفرينة والخميرة، ثم غيرة اللوز.
3. اسكبي العجينة المتحصل عليها في مول الكيك مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، اطيها في فرن ساخن لمدة 30 دقيقة تقريباً . بعد الطهي، اتركيها تبرد.
4. حضري الطلاء : في قدر، في حمام مائي ذوبي بلطف الشكلاطة المكسرة إلى قطع على نار هادئة مع الزبدة.
5. اطلي الحلوى و زيني باللوز المنسل.



Bombe chocolatée au nougat

Ingredients :

- 250 gr de chocolat au lait
 - 25 cl de crème fraîche
 - 150 gr de noisettes grillées et hachées
 - 150 gr de gaufrettes à la vanille
 - 50 gr de margarine
 - 60 gr de sucre
 - Vanille
 - Pour le fond :
 - 50 gr de margarine
 - 100 gr de sucre
 - 100 gr d'amandes effilées
 - 10 cl de crème fraîche
 - Nappage au chocolat
- Décoration :
- Copeaux de chocolat (ou coquillages ou boules de chocolat)

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat avec la crème fraîche, bien mélanger et laisser refroidir.
2. Ajouter les gaufrettes (écrasées à l'aide d'un rouleau à pâtisserie), le beurre fondu, le sucre et la vanille, bien mélanger.
3. Verser le tout dans un moule creux beurré et fariné et laisser prendre toute une nuit au réfrigérateur.
4. Pour le fond du gâteau : faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter le sucre et laisser dissoudre. Dès que le mélange prend une couleur, incorporer les amandes, retirer du feu, ajouter la crème puis remettre sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe.
5. Tracer un cercle sur une feuille de papier sulfurisé, étaler le mélange dessus, presser délicatement et laisser refroidir.
6. Disposer cette base sur un plat de service, puis démouler le gâteau, le napper de chocolat et le décorer (voir photo).

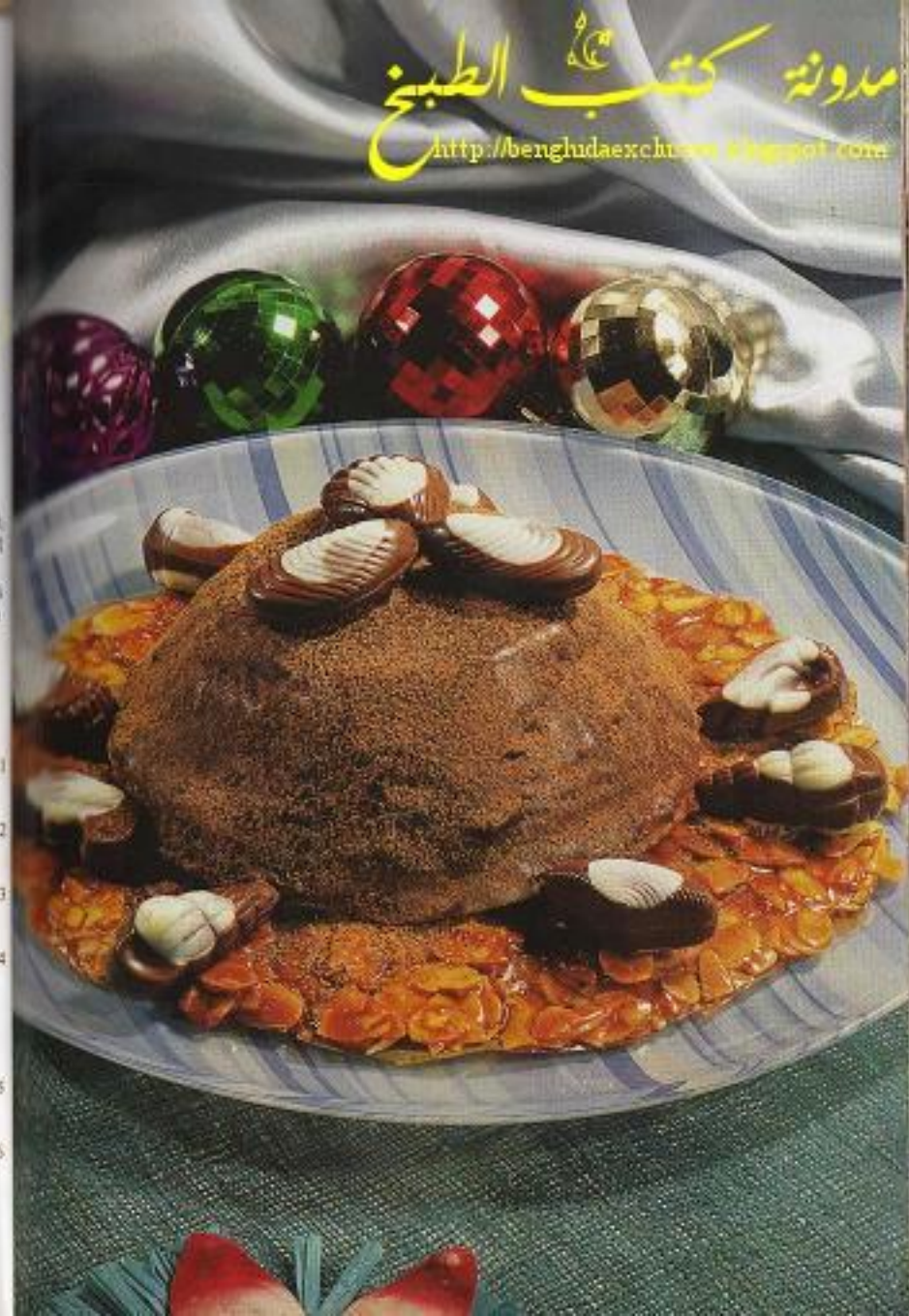
قبة الشكلاطة بالنوطة

كيفية التحضير:

1. ذوبي الشكلاطة مع الكريمة الطازجة، اخلطي جيداً واتركيها تبرد.
2. اضيفي الفوفريط (المسحوق بواسطة الحلال)، الزبدة الذاتية، السكر والغانيليا، اخلطي جيداً.
3. أسكبي الكتل في مول أجوف مدهون بالزبدة و مرشوش بالفريينة و اتركيه ليلة كاملة في الثلاجة.
4. بالنسبة لفاع الحلوى : ذوبي الزبدة في قدر صغير، اضيفي السكر و اتركيه يتحلل - عندما يأخذ الخليط اللون - صفي اللوز، انزع منه من النار، صفي الكريمة ثم ضعها على النار دون التوقف عن التحريك حتى يتعاسك الخليط.
5. خطني حلقة على ورق كبريتي، اطلي الخليط فوق الحلقة، اضغطلي عليه بلطف و اتركيه يبرد.
6. ضعي الدائرة في طبق التقديم، ثم انزع الحلوى من المول، اطليها بالشكلاطة وزينيها (انظري الصورة).

المقادير :

- 250غ شكلاطة بالحليب
- 25سل كريمة طازجة
- 150غ بندق محمّر و مرحي
- 150غ فوفريط بالغانيليا
- 50غ مارغرين
- 60غ سكر
- فانيليا
- للفاع :
- 50غ مارغرين
- 100غ سكر
- 100غ لوز منسل
- 10سل كريمة طازجة
- ناباج بالشكلاطة
- التزيين :
- قطع الشكلاطة (أو سدفات أو كريات الشكلاطة)



Losanges au chocolat

Ingrédients :

Biscuit :

- 125 gr de beurre ramolli (ou de margarine)
 - 60 gr de sucre glace
 - 30 gr de cacao
 - 150 gr de farine
 - 1 C. à café de vanille (ou amandes amères)
 - 1 pincée de sel
- Macarons :
- 140 gr de confiture d'abricots
 - 1 C. à soupe de jus d'abricots (ou d'orange)
 - 150 gr de pépites de chocolat
 - 170 gr d'amandes en poudre
 - 4 blancs d'œufs
 - 1 pincée de sel
 - 200 gr de sucre cristallisé
 - 1/2 C. à café d'extrait d'abricot
 - 1 poignée d'amandes effilées

المقادير :

البسكويت :

- 125 غ زبدة طرية (أو مارغرين)
 - 60 غ سكر ناعم
 - 30 غ كاكاو
 - 150 غ فريئة
 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا (أو لوز مر)
 - قرصة ملح
- المكارون :
- 140 غ مربى المشمش
 - 1 ملعقة كبيرة عصير المشمش
 - (أو البرتقال)
 - 150 غ قطع الشكلاطة
 - 170 غ فبرة اللوز
 - 4 بياض بيض
 - قرصة ملح
 - 200 غ سكر مسحوق
 - 1/2 ملعقة صغيرة نكهة المشمش
 - 1 كمشة لوز منسل

Préparation :

1. Préchauffer le four, tapisser un moule rectangulaire de papier d'aluminium beurré.
2. A l'aide d'un batteur électrique, battre la margarine, le sucre, le cacao et le sel jusqu'à obtention d'une crème. Ajouter les amandes amères (ou la vanille) et la farine, bien mélanger.
3. Verser la pâte obtenue dans le moule, étaler, piquer le fond avec une fourchette, enfourner et laisser cuire jusqu'à ce que la pâte soit dure, puis retirer du four.
4. Mélanger la confiture et le jus d'abricots, verser sur la pâte cuite.
5. D'autre part, mélanger les amandes, les blancs d'œufs, le sel, le sucre, l'extrait d'abricots et les pépites de chocolat jusqu'à obtention d'une mousse. La verser sur la pâte, parsemer d'amandes effilées, enfourner et laisser cuire jusqu'à ce que le biscuit soit doré et gonflé.
6. Après cuisson, laisser refroidir, démouler et couper en losanges ou en rectangles.

معينات بالشكلاطة

كيفية التحضير:

1. سخني الفرن، أفرشي مول مستطيل بورق الألمنيوم مدحون بالزبدة.
2. بواسطة خلاط كهربائي، اخفقي المارجرين، السكر، الكاكاو والملح حتى تتحصلي على كريمة. اضيفي اللوز المر (أو الفانيليا) و الفريئة، اخلطي جيداً.
3. أسكبي العجينة المتحصلة عليها في المول، ملسي، اتقي القاع بالشوكة، و اتركها تطهى حتى تصبح العجينة صلابة، ثم اترعيها من الفرن.
4. اخلطي المربى و عصير المشمش، أسكبه على العجينة المطهية.
5. من جهة أخرى، اخلطي اللوز، بياض البيض، الملح، السكر، نكهة المشمش و قطع الشكلاطة حتى تتحصلي على رغوة، أسكبها على العجينة، نري اللوز المنسل، غطيها و اتركها تطهى حتى يصبح البسكويت ذهبي و منتفخ.
6. بعد الطهي، اتركها تبرد، إنزعيها من المول و قطعها إلى معينات أو مستطيلات.

مدرسة كوكبة الطبخ
<http://bangludaexch.com/blog/pof.com>



Pavé au chocolat

Ingrédients :

- 20 biscuits à la cuillère
- 2 tablettes de chocolat
- 50 gr de margarine
- 2 œufs
- 4 C. à soupe de sucre
- 3 C. à soupe de café ou nescafé
- 2 C. à soupe de raisins secs (facultatif)
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Faire macérer les raisins secs dans 2 C. à soupe de café.
2. Faire fondre le chocolat (150 gr) au bain-marie, ajouter la margarine hors du feu et mélanger.
3. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
4. Mélanger le chocolat fondu, 2 jaunes d'œufs, 2 C. à soupe de sucre et les raisins secs, puis incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige et mettre au réfrigérateur.
5. Beurrer un moule rectangulaire ou carré.
6. Faire bouillir 4 C. à soupe d'eau avec le sucre restant, ajouter le reste du café, tremper les biscuits un à un dans ce mélange, tapisser le fond du moule, recouvrir avec la mousse au chocolat, mettre le moule au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
7. Au moment de servir, démouler le pavé sur un plat de service et râper dessus le chocolat restant (voir photo).

بلاط بالشكلاطة

كيفية التحضير :

1. أنقعي العنب الجاف في ملعقتين كبيرتين قهوة.
2. ذوبي الشكلاطة (150غ) في حمام مائي، أضيفي المارجرين خارج النار واخلطي.
3. كسري البيض بفصل البياض عن الصفار.
4. أخلطي الشكلاطة الذائبة، 2 صفار بيض، 2 ملاعق كبيرة سكر و العنب الجاف، ثم أضيفي بلطف بياض البيض المخفق كالثلج و ضعيه في الثلاجة.
5. إدھني بالزبدة مول مستطيل أو مربع.
6. غلي 4 ملاعق كبيرة ماء مع السكر المتبقي، أضيفي القهوة المتبقية، اغطسي البسكوي واحدة بواحدة في الخليط. إفرشي قاع المول، غطيه برفوة الشكلاطة، ضعي المول في الثلاجة لمدة 6 ساعات على الأقل.
7. في وقت التقديم، إنزعي البلاط من المول و ضعيه على طبق التقديم و ابشري فوقه الشكلاطة المتبقية (أنظري الصورة).

المقادير :

- 20 بسكوي الملعقة
- 2 علب شكلاطة
- 50 غ مارجرين
- 2 بيض
- 4 ملاعق كبيرة سكر
- 3 ملاعق كبيرة قهوة أو نيسكافه
- 2 ملاعق كبيرة عنب جاف
- (زبيب) (اختياري)
- قرصة ملح



Cake frais au chocolat

Ingrédients :

- 300 gr de biscuits à la cuillère (ou biscuits au lait)
- 125 gr de sucre
- 140 gr de margarine
- 2 œufs
- 200 gr de chocolat (2 tablettes)

Glaçage :

- 150 gr de chocolat
- 1 C. à soupe d'eau froide

Décoration :

- Cereaux de noix (ou noix de coco, ou chocolat blanc râpé ou vermicelles de chocolat)

Préparation :

1. Passer les biscuits au robot (poudre). Travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, les jaunes d'œufs et le chocolat fondu au bain-marie, incorporer en dernier délicatement les blancs d'œufs battus en neige.
2. Tapisser un moule à cake de papier d'aluminium, verser la préparation et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
3. Ensuite, démouler le cake, napper et décorer (voir photo).

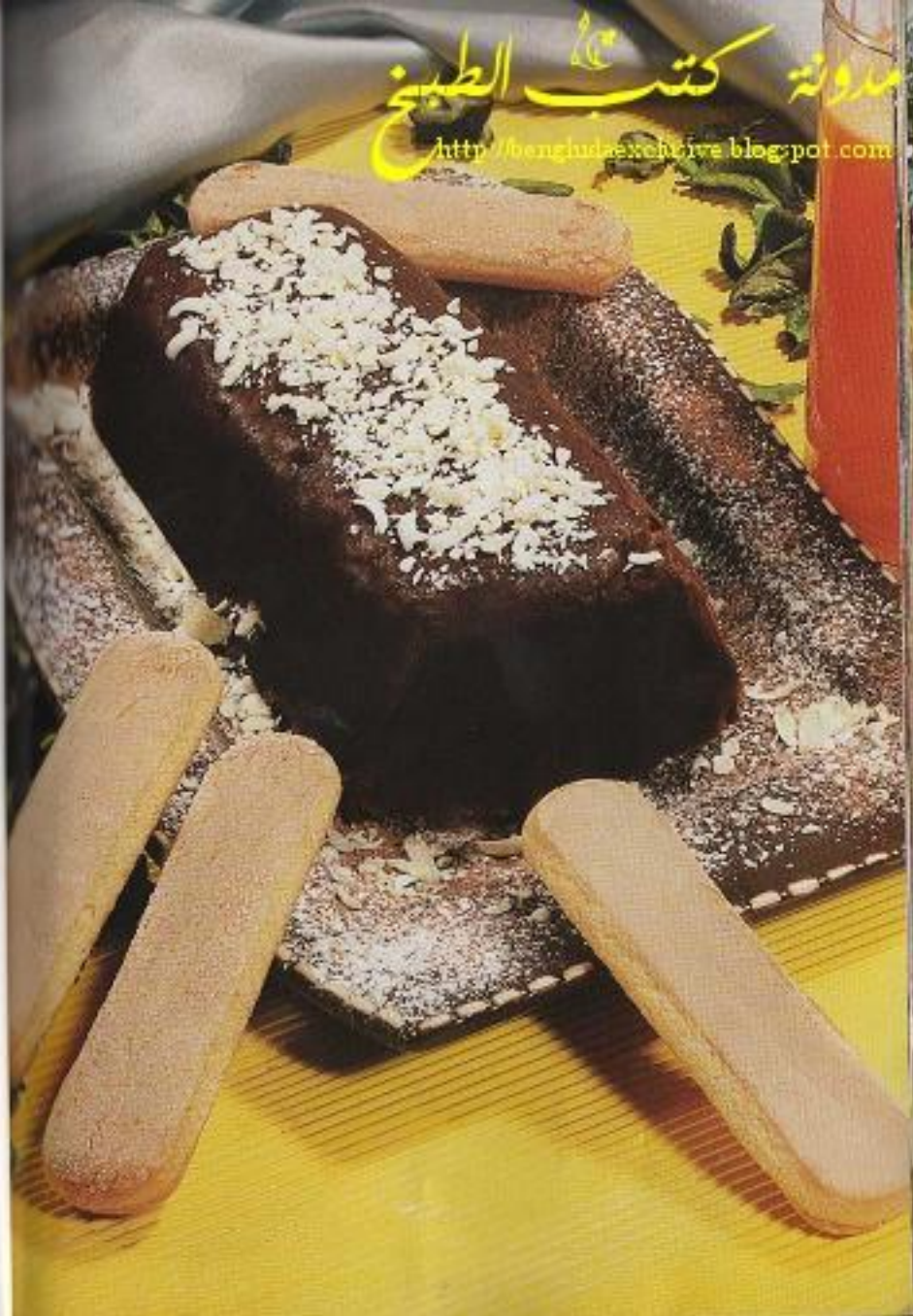
كيك بارد بالشكلاطة

كيفية التحضير :

1. مروري البسكوي في الطاحونة الكهربائية (غيرة). اخلطي المارجرين كالمزهم، اضيفي السكر، صفار البيض و الشكلاطة الذائبة في حمام مائي، اضيفي في الأخير بلطف بياض البيض المخفوق كالثلج.
2. افرشي مول الكيك بورق الألمنيوم، اسكبي التحضير و وضعه في الثلاجة حتى الغد.
3. بعد ذلك، انزعي الكيك من المول، اطلبيه وزينه (انظري الصورة).

المقادير :

- 300غ بسكوي الملعقة (أو بسكوي بالحليب)
- 125غ سكر
- 140غ مارجرين
- 2 بيض
- 200غ شكلاطة (2 علب)
- الطلاء :
- 150غ شكلاطة
- 1 ملعقة كبيرة ماء بارد
- التزيين :
- أنصاف الجوز (أو جوز الهند، أو شكلاطة بيضاء مبشورة أو دويذة الشكلاطة)



Dessert moelleux aux noix

Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir en morceaux
 - 125 gr de beurre (ou margarine) en morceaux
 - 100 gr de sucre cristallisé
 - 1 C. à café de vanille
 - 125 gr de noix grillées et concassées (ou noix de pécan ou 125 gr de farine)
 - 2 C. à café de cannelle
 - Quelques cerneaux de noix pour la décoration
- ### Glaçage :
- 125 gr de chocolat noir
 - 60 gr de beurre ou margarine
 - 2 C. à soupe de miel ou sirop épais
 - 1 pincée de cannelle

Préparation :

1. Préchauffer le four, beurrer et fariner un moule rond (ou autre de votre choix).
2. Dans une casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat et la margarine, puis retirer du feu.
3. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un aspect mousseux, incorporer le chocolat (préparation précédente), les noix (ou la farine), la cannelle et la vanille.
4. Verser dans un moule, faire cuire à bain-marie pendant 30 mn environ (comme pour un flan), puis laisser refroidir.
5. Ensuite, renverser le gâteau sur une grille, le glacer et le décorer avec des cerneaux de noix tout autour et sur les bords (voir photo).

تحلية رطبية بالجوز

المقادير :

- 200 غ شكلاطة سوداء قطع
- 125 غ زبدة (أو مارغرين) قطع
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 125 غ جوز محمّر ومكسر (أو جوز الهيكان أو 125 غ فريينة)
- 2 ملاعق صغيرة قرفة
- بعض انصاف جوز للتزيين الطلاء
- 125 غ شكلاطة سوداء
- 60 غ زبدة أو مارغرين
- 2 ملاعق كبيرة عسل أو مشروب خالتر
- قرصة قرفة

كيفية التحضير :

1. سخني الفرن، إدهني مول دائري بالزبدة ورشيه بالفريينة (أو مول آخر حسب إختيارك).
2. في قدر، على نار هادئة، ذوبي الشكلاطة والمارغرين، ثم انزعي من النار.
3. أخففي البيض مع السكر حتى تتحصلي على خليط رغوي، أضيفي الشكلاطة (الخليط السابق)، الجوز (أو الفريينة)، القرفة و الفانيليا.
4. أسكبها في المول، إطهيا في حمام مائي لمدة 30 دقيقة تقريباً (مثل الغلان)، ثم اتركها تبرّد.
5. بعد ذلك، إقلمي الحلوى على مشبك، إطهيا وزينها بانصاف الجوز على كل الحواف (انظري الصورة).

Madeleines au chocolat

Ingrédients :

- 4 œufs
 - 16 C. à soupe de sucre
 - 16 C. à soupe de lait
 - 16 C. à soupe d'huile
 - 12 C. à soupe assez bombées de farine
 - 1 sachet et 1/2 de levure chimique
 - 1 C. à café de vanille
 - 2 C. à soupe de cacao
- Glaçage :
- 150 gr de chocolat
 - Un peu d'eau fraîche

Préparation :

1. A l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanchâtre.
2. Ajouter l'huile tout en battant, le lait, la vanille, la farine, la levure et le cacao.
3. Remplir des caissettes en papier de cette préparation aux 3/4, puis enfourner pendant 20 à 25 mn à four préchauffé.
4. Après cuisson, laisser refroidir et glacer les madeleines.

مادلين بالشكلاطة

المقادير :

- 4 بيض
 - 16 ملعقة كبيرة سكر
 - 16 ملعقة كبيرة حليب
 - 16 ملعقة كبيرة زيت
 - 12 ملعقة كبيرة مملوءة فريئة
 - 1 كيس و 1/2 خميرة كيميائية
 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا
 - 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- الطلاء :
- 150 غ شكلاطة
 - قليل من الماء البارد

كيفية التحضير :

1. بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي البيض و السكر حتى تنحصر على خليط رغوي و مبيض.
2. أضيفي الزيت مع الخفق، الحليب، الفانيليا، الفريئة، الخميرة و الكاكاو.
3. إملي حاويات من الورق بهذا التحضير إلى 3/4، ثم اطهيا لمدة 20 إلى 25 دقيقة في فرن ساخن.
4. بعد الطهي، أتركها تبرد و اطلي المادلين.

Macarons au chocolat

Ingrédients :

- 250 gr de sucre glace
- 250 gr de poudre d'amandes
- 125 gr de cacao
- 6 à 7 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

Ganache :

- 250 gr de chocolat noir
- 20 cl (une tasse) de crème fraîche
- 50 gr de margarine

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat et la crème fraîche au bain-marie en remuant jusqu'à obtention d'un mélange lisse, puis mixer ce mélange en ajoutant le beurre.
2. Préparation des macarons : mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes, ajouter le cacao et réserver.
3. Dans une terrine, monter les blancs d'œufs en neige, incorporer peu à peu la préparation précédente en travaillant à la spatule.
4. Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, disposer des petits tas de pâte à l'aide d'une poche à douille (ou d'une cuillère à café), puis enfumer pendant 12 à 15 mn.
5. Après cuisson, détacher délicatement les macarons à l'aide d'un couteau, étaler une couche épaisse de crème ganache sur la moitié des macarons et bien les coller deux à deux en pressant doucement.
6. Servir avec des boissons fraîches ou du thé.

مكارون بالشكلاطة

كيفية التحضير:

1. نؤبي الشكلاطة و الكريمة الطازجة في حمام مائي مع الخلط حتى تتحصلي على خليط أملس، ثم اخلطي هذا الخليط بإضافة الزبدة.
2. تحضير المكارون : اخلطي السكر الناعم مع غبرة اللوز، اضيفي الكاكاو و احفظيه.
3. في وعاء، اخفقي بياض البيض كالتلج، ضفي تدريجياً التحضير السابق بالخلط بملعقة مسطحة.
4. على صينية مفروشة بالورق الكبريتي، ضعي كومات صغيرة من العجينة بواسطة لافوش أدوي (أو بملعقة القهوة)، ثم إطهوها لمدة 12 إلى 15 دقيقة.
5. بعد الطهي، إنزعي بلطف المكارون بواسطة سكين، إطلي طبقة سميكة من كريمة الفاناش على نصف المكارون و الصقيها جيداً منثنى منثنى بالضغط بيطن.
6. تقدم مع مشروبات باردة أو الشاي.

المقادير :

- 250غ سكر ناعم
- 250غ غبرة اللوز
- 125غ كاكاو
- 6 إلى 7 بياض بيض
- قرصة ملح
- فاناش :
- 250غ شكلاطة سوداء
- 20 سل (1 طاس) كريمة طازجة
- 50غ مارغرين



Chocolat à tartiner

Ingédients :

- 1 verre à thé de cacao
- 2 verres à thé de sucre glace
- 4 verres à thé de lait en poudre
- 1 verre à thé d'eau tiède (ou un peu plus)

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients secs puis mouiller peu à peu d'eau tiède juste pour avoir une texture lisse facile à tartiner.
2. Vous pouvez ajouter à la préparation un peu de noisettes moulues ou quelques gouttes d'extrait de noisette.

شكلاطة للطللي

كيفية التحضير :

1. أخلطي كل المقادير الجافة ثم بلّكي بالماء الدافئ تدريجياً فقط للحصول على خليط أملس وسهل الطلي.
2. تستطيعين إضافة قليل من البندق المرحي إلى التحضير أو بعض قطرات عطر البندق.

المقادير :

- 1 كأس صغير كاكاو
- 2 كأس صغير سكر ناعم
- 4 كؤوس صغيرة فبرة حليب
- 1 كأس صغير ماء دافئ (أو أكثر)



Bâtonnets au chocolat

Ingrédients :

- 1 tasse de gâteau au chocolat émietté
- 1/4 tasse de noisettes moulues
- 80 gr de margarine fondue
- 1/4 tasse de chocolat noir râpé
- 1 C. à soupe de confiture d'abricot
- Glaçage au chocolat

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger les gâteaux émiettés et les noisettes, faire une fontaine, y mettre la margarine fondue et la confiture.
2. Bien mélanger, puis ajouter le chocolat râpé et mélanger.
3. Ensuite, former des bâtonnets, les glacer et les décorer avec des noisettes entières ou des cerises confites, selon vos goûts (voir photo).

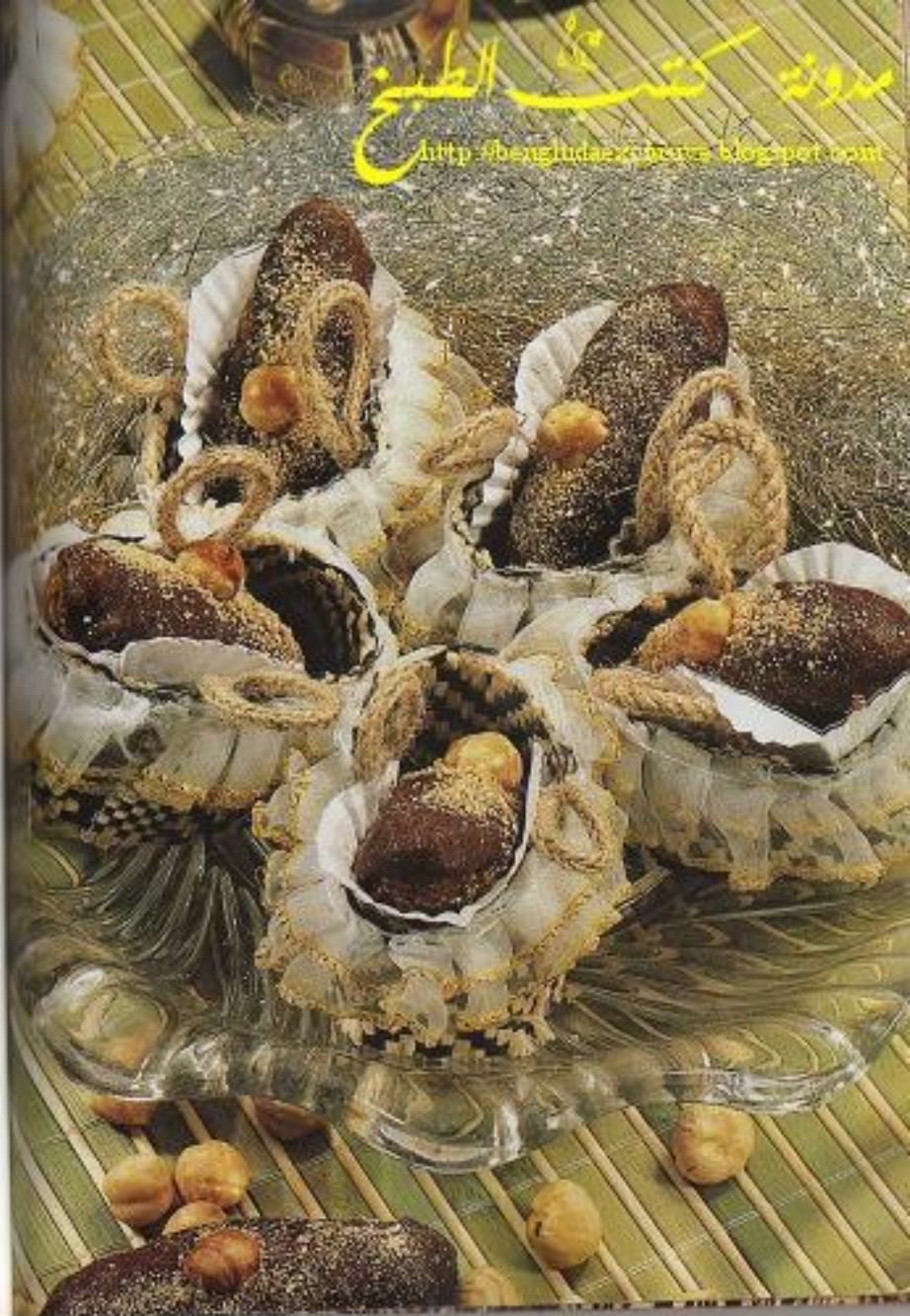
عصيات بالشكلاطة

المقادير :

- 1 طاس حلوى بالشكلاطة مفتتة
- 1/4 طاس بندق مرحي
- 80 غ مارغرين ذائبة
- 1/4 طاس شكلاطة سوداء ميشورة
- 1 ملعقة كبيرة مربى المشمش
- طلاء بالشكلاطة

كيفية التحضير :

1. في طاس، اخلطي الحلوى المفتتة و البندق، شكلي حفرة، ضعي المارغرين الذائبة و المربي.
2. اخلطي جيدا، ثم اضيفي الشكلاطة الميشورة و اخلطي.
3. بعد ذلك، شكلي عصيات، اطلبيها و زينبيها بحبات بندق أو الكرز المصبر، حسب ذوقك (انظري الصورة).



Crème anglaise au chocolat

Ingredients :

- 1 litre de lait
- 5 C. à soupe de cacao
- 7 C. à soupe de sucre cristallisé
- 8 jaunes d'œufs

Préparation :

1. Faire bouillir le lait, verser le cacao en pluie et bien remuer.
2. Préparer la crème anglaise : dans une terrine, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanchâtre, verser petit à petit le lait chocolaté chaud sans cesser de fouetter.
3. Remettre le tout dans une grande casserole sur feu doux, faire cuire en remuant à la cuillère en bois, sans laisser bouillir.
4. Dès que la crème anglaise nappe la cuillère, la verser dans une terrine en la filtrant, continuer à battre pendant qu'elle refroidit.
5. Verser dans une coupe et mettre au frais.

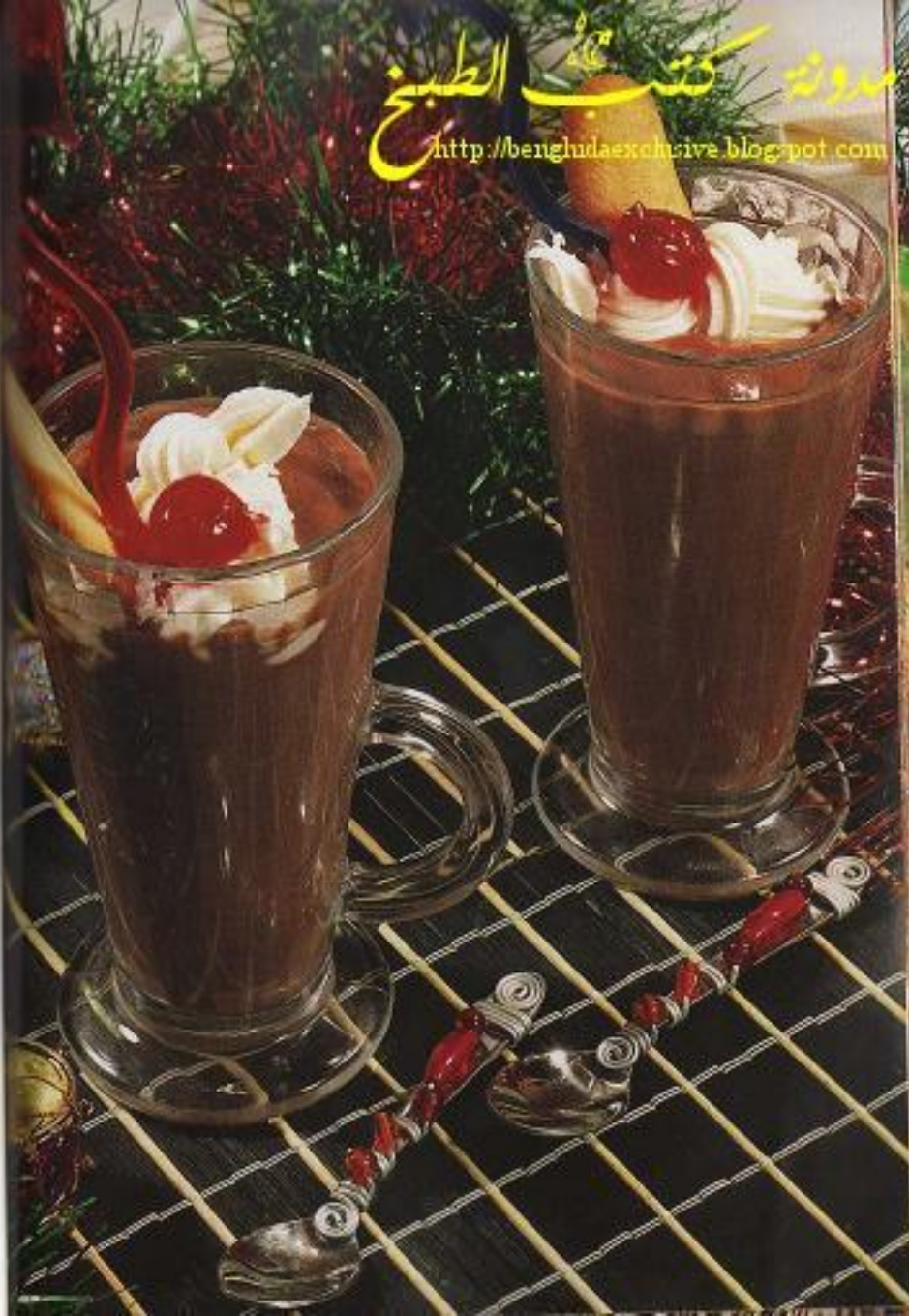
كريمة إنجليزية بالشكلاطة

المقادير :

- 1 لتر حليب
- 5 ملاعق كبيرة كاكاو
- 7 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 8 صفار بيض

كيفية التحضير :

1. غلي الحليب، أسكبي الكاكاو كالمطر واخلطي جيداً.
2. حضري الكريمة الإنجليزية في وعاء، أخفقي صفار البيض مع السكر حتى تتحصل على خليط رغوي و مبيض، أسكبي تدريجياً حليب الشكلاطة الساخن بدون التوقف عن الخفق.
3. ضعي الكل في قدر كبير على نار هادئة، أتركه يطهى مع التحريك بملعقة خشبية، دون تركه يغلي.
4. عندما تغطي الكريمة الإنجليزية الملعقة، أسكبيها في وعاء بتصفيتها، وأصلي الخفق حتى تبرد.
5. أسكبيها في كأس و ضعها في مكان بارد.



Gâteau moelleux au chocolat

Ingrédients :

- 100 gr de chocolat noir
- 5 œufs
- 50 gr de margarine
- 180 gr de sucre cristallisé
- 1/2 C. à café de vanille
- 20 gr de farine
- 20 gr de maïzena
- 1 pincée de sel

Décoration :

- 180 gr de chocolat
- 50 gr de fruits confits

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat et la margarine au bain-marie.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le chocolat fondu, la vanille, la maïzena et la farine.
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, ajouter 30 gr de sucre, continuer de battre, puis incorporer ce mélange à la préparation précédente, verser le tout dans un moule à manqué (rond) beurré et fariné enfourner à four préchauffé pendant 35 à 40 mn environ.
4. Après cuisson, démouler le gâteau, laisser refroidir, puis décorer avec du chocolat râpé et les fruits confits.

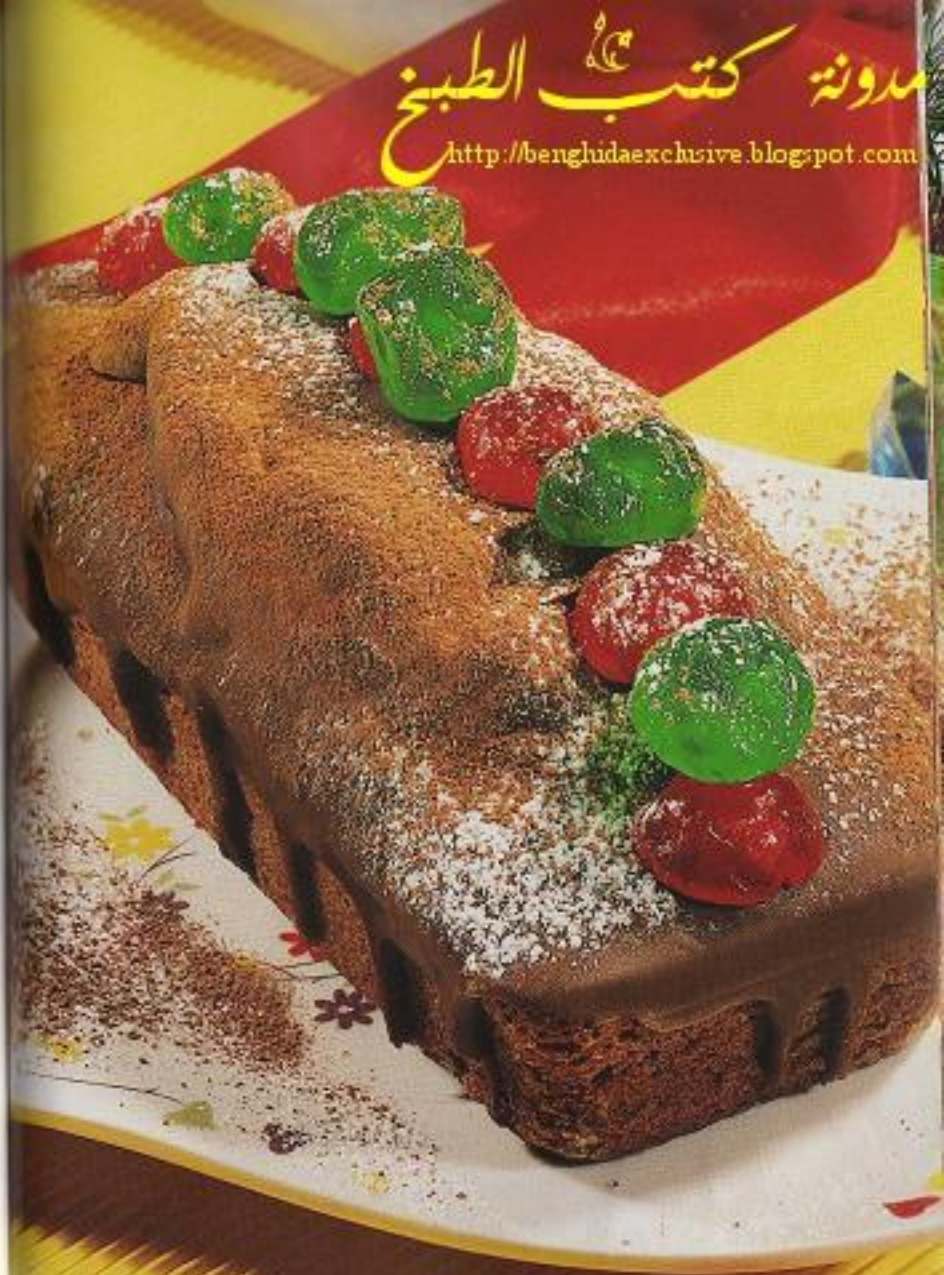
حلوى رطبة بالشكلاطة

كيفية التحضير:

1. نوبي الشكلاطة و المارجرين في حمام مائي.
2. فرقي البيض عن الصفار، أخفقي صفار البيض مع السكر حتى يصبح الخليط أبيضاً، أضيفي الشكلاطة الذائبة، الفانيليا، المايزينة و الفرينة.
3. أخفقي البيض كالتلج مع قرصة ملح، أضيفي 30 غ سكر، واصل الخفق، ثم أضيفي هذا الخليط إلى التحضير السابق، أسكبي الكل في مول المونيكه (داثري) مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، إطيه في فرن ساخن لمدة 35 إلى 40 دقيقة تقريباً.
4. بعد الطهي، إنزعي الحلوى من المول، أتركها تبرد، ثم زينها بالشكلاطة المبشورة و الفواكه المصبرة.

المقادير :

- 100 غ شكلاطة سوداء
- 5 بيض
- 50 غ مارجرين
- 180 غ سكر مسحوق
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 20 غ فرينة
- 20 غ مايزينة
- قرصة ملح
- التزيين :
- 180 غ شكلاطة
- 50 غ فواكه مصبرة



Douceurs au chocolat et aux diouls

Ingrédients :

- 2 mesures de Diouls grillés et mixés pas trop fins
- 1 mesure de noisettes grillées moulues
- 3 à 4 C. à soupe de chocolat fondu (ou à tartiner)
- 1 petite tasse de beurre fondu

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients, confectionner des boules, puis les enrober de chocolat et de noisettes grillées hachées.
2. Ranger chaque douceur au chocolat dans des petites caissettes.

حلاوة بالشكلاطة و بالديول

المقادير :

- 2 كيلات ديول محمّرة و مرحية ليست جد رقيقة
- 1 كيلة بندق محمّر و مرحي
- 3 إلى 4 ملاعق كبيرة شكلاطة ذائبة (أو للطلاي)
- طاس صغير زبدة ذائبة

كيفية التحضير :

1. اخلطي كل المقادير، شكلي كريات. ثم رمديها بالشكلاطة و البندق المحمّر و المرحي.
2. ضعني كل حلاوة بالشكلاطة في حاويات صغيرة.



Soufflés au chocolat

Ingrédients :

- 100 gr de chocolat noir
- 80 gr + 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 4 C. à soupe de lait
- 20 gr de beurre
- Sucre glace
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Beurrer 4 moules individuels, les saupoudrer de sucre et les retourner pour éliminer le surplus.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le lait et 60 gr de sucre, remuer jusqu'à obtention d'un mélange lisse, puis retirer du feu.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
4. Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat chaud en mélangeant.
5. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sel, à mi-parcours, ajouter 20 gr de sucre et continuer de battre.
6. Les incorporer au chocolat, sans casser les blancs, puis remplir les moules aux 3/4 de leur hauteur et enfourner à four préchauffé pendant 15 mn.
7. Dès sortie du four, saupoudrer de sucre glace et servir immédiatement.
8. Vous pouvez servir ces soufflés avec une crème anglaise tout autour du soufflé : c'est ce que l'on appelle une "le flottante".

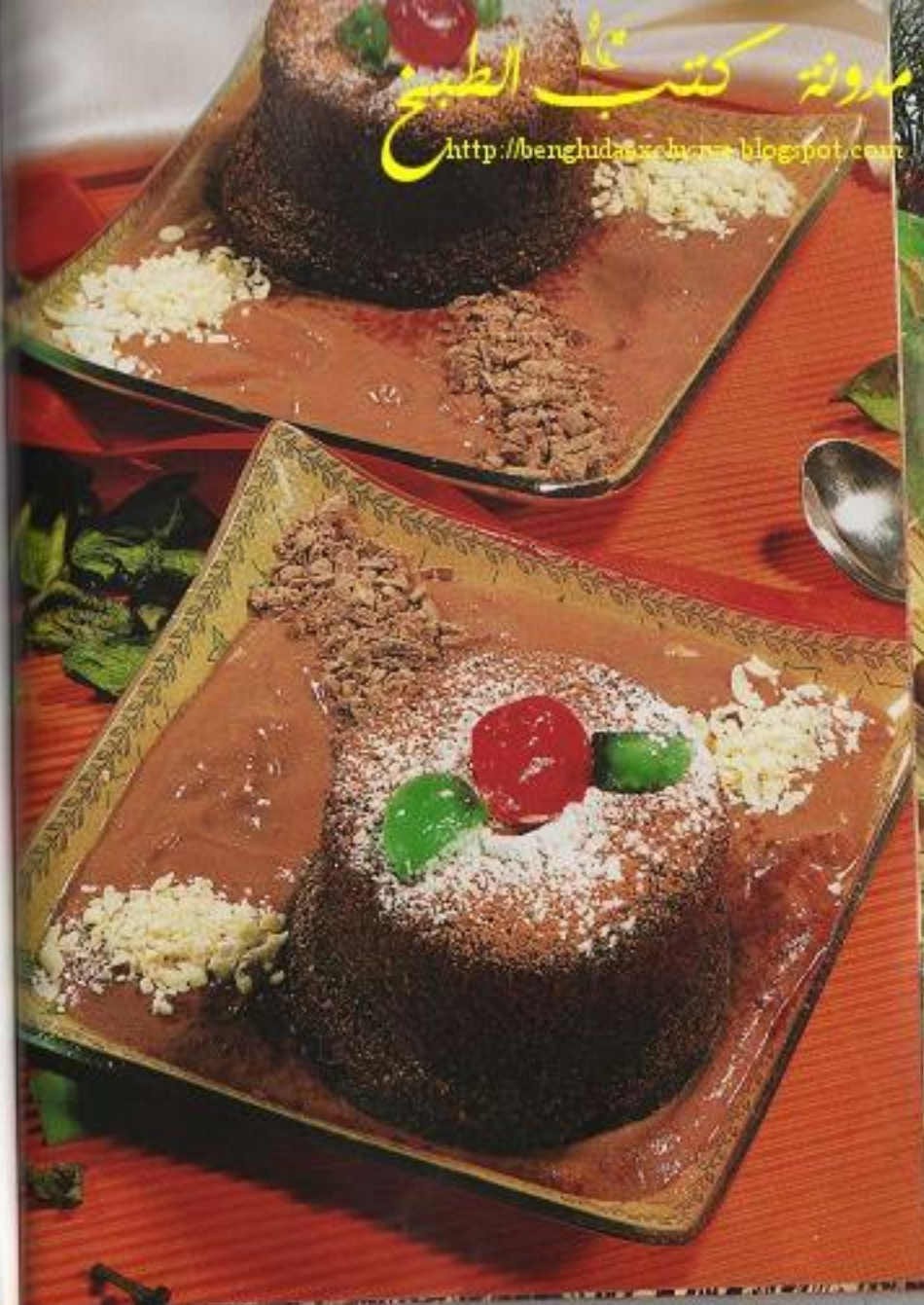
سوفلي بالشكلاطة

كيفية التحضير:

1. إدھني بالزبدية 4 قوالب فردية ، نري السكر و اقليبيها لتفادي الكمية الزائدة.
2. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي مع الحليب و60 غ سكر، اخلطي حتى تتحصلي على خليط أملس، ثم انزعياها من النار.
3. فرقي البياض عن صفار البيض.
4. اضيفي صفار البيض للشكلاطة الساخنة مع الطوط.
5. اخفقي بياض البيض كالطلع مع الملح، عند نصف الخفق، ضفي 20 غ سكر و واصل الخفق.
6. اضيفيه للشكلاطة، بدون تكسير البياض، ثم املي القوالب إلى 3/4 ارتفاعها و اطهياها في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة.
7. عند إخراجها من الفرن، نري عليه السكر الناعم و قدميه مباشرة.
8. تستطيعين تقديم السوفلي مع الكريمة الإنجليزية على كل الحواف ، هذا ما نسميه بالجزيرة العاشمة.

المقادير :

- 100 غ شكلاطة سوداء
- 80 غ + 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 3 بيض
- 4 ملاعق كبيرة حليب
- 20 غ زبدية
- سكر ناعم
- قرصة ملح



مدونة كتب الطبخ
<http://benghudaexelwan.blogspot.com>

Roulé au chocolat

- Ingédients :**
- Pâte :**
- 3 œufs
 - 80 gr de chocolat noir
 - 60 gr de margarine
 - 100 gr de sucre
 - 100 gr de farine
 - 1 C. à café rase de levure chimique
- Crème (préparée la veille) :**
- 150 gr de margarine
 - 2 C. à soupe rases de café soluble (nescafé)
 - 1 C. à soupe d'eau
 - 2 blancs d'œufs
 - 100 gr de sucre glace
- Décoration :**
- 150 gr de chocolat noir
 - 3 C. à soupe d'eau
 - 25 gr de margarine
 - Pignons ou amandes effilées selon le choix

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, travailler les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussueux et blanchâtre, incorporer le chocolat et la margarine fondus, en alternant avec la farine et la levure.
2. Bêtrer les blancs d'œufs en neige ferme, prélever 1/3 de cette mousse de neige et la mélanger à la pâte afin de la ramollir.
3. Verser le reste des blancs dans la pâte et mélanger délicatement sans casser les blancs (enrober). Verser la pâte sur une tôle à pâtisserie (de 35 x 38 cm) tapissée d'une feuille de papier sulfurisé, tétaler avec une spatule, puis enfourner à four chaud.
4. Dès que le gâteau est cuit, le retourner puis le rouler sur un torchon mouillé, essoré et saupoudré de sucre. Ensuite, le rouler encore dans une feuille de papier sulfurisé beurrée et laisser de côté.
5. Préparer la crème : mélanger l'eau chaude et le café soluble, ajouter la margarine, fouetter les blancs d'œufs en neige avec le sucre glace.
6. Quand la meringue devient ferme et brillante, incorporer le mélange au café.
7. Travailler la margarine en pommade, ajouter progressivement la crème refroidie, laisser reposer.
8. Dérouler le gâteau avec précaution, étaler une couche épaisse de crème, rouler et couper les extrémités.
9. Procéder au glaçage et décorer avec des pignons ou des amandes effilées (voir photo).

ملفوف بالشكلاطة

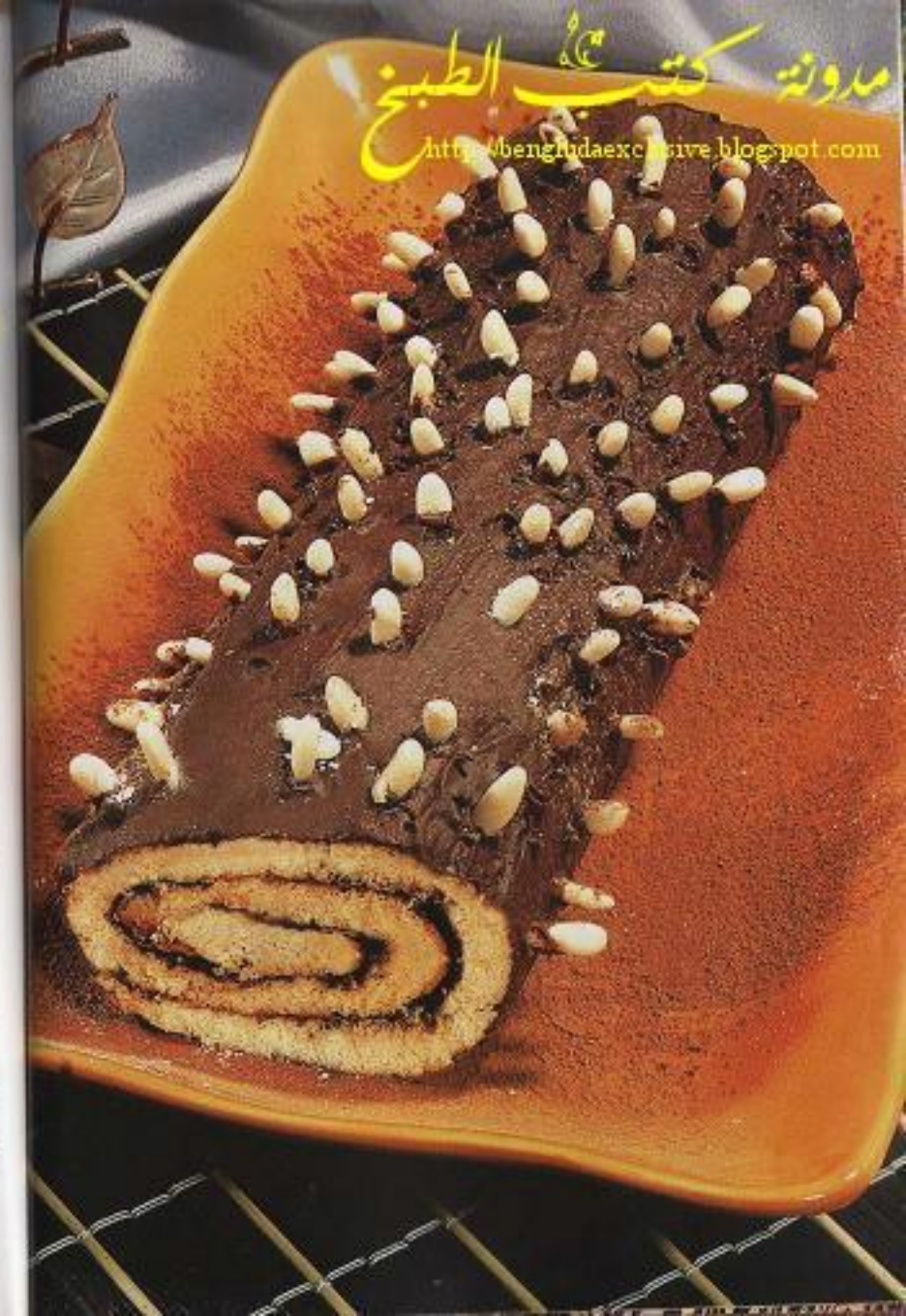
كيفية التحضير:

1. فوقي البياض عن صفار البيض، اخلطي الصفار مع السكر حتى تتحصلي على خليط رغوي ومبش. اضيفي الشكلاطة والمارغرين الذائنين مع إضافة الفرينة والخميرة بالتناوب.
2. اخلطي بياض البيض كالثلج، انزعي 1/3 من رغوة الثلج واخلطوها للعبينة حتى تطرى.
3. اسكبي البياض المتبقي للعبينة واخلطي بملف دون تكسير البياض (لغيتها). اسكبي العبينة على صينية (38x35 سم) مفروشة بالورق الكبريتي، اغطها بملقعة مسطحة ثم اطيها في فرن ساخن.
4. عندما تطهى الحلقى، اقلبيها ثم لغيتها على منشفة مبللة، معصورة ومرشوشة بالسكر. بعد ذلك، لغيتها مرة أخرى في ورق كبريتي مدهون بالزبدة و اتركها يجف.
5. حضري الكريمة : اخلطي الماء الساخن و القهوة سريعة الذوبان. اضيفي المارغرين، اخلطي بياض البيض كالثلج مع السكر الناعم.
6. عندما تصبح المارغرين متماسكة و لأمعة، اضيفي خليط القهوة.
7. اخلطي المارغرين كالمرهم، اضيفي تدريجياً الكريمة الباردة، اتركها ترتاح.
8. اقصي الحلقى بحلر، اطي طبقة سميكة من الكريمة، لغى وقطعي الحواف.
9. باشري في الملاء و زيتي بالصنوبر أو اللوز المنسل (انظري الصورة).

المقادير :

- العبينة
- 3 بيض
- 80 غ شكلاطة سوداء
- 60 غ مارغرين
- 100 غ سكر
- 100 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- الكريمة (محصنة ليلة من قبل)
- 150 غ مارغرين
- 2 ملاعق كبيرة قهوة سريعة الذوبان (نيسكافيه)
- 1 ملعقة كبيرة ماء
- 2 بياض بيض
- 100 غ سكر ناعم
- الذرين
- 150 غ شكلاطة سوداء
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- 25 غ مارغرين
- صنوبر أو لوز منسل حسب الإختيار

مدونة كتب الطبخ
<http://benghdaexclusive.blogspot.com>



Crème au chocolat (2)

Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir
- 1 goutte d'extrait de café
- 70 gr de margarine
- 1/2 C. à café de cannelle
- 15 cl de lait
- 4 C. à soupe de crème fraîche

Préparation :

1. Dans une terrine, mélanger le chocolat coupé en morceaux, la margarine coupée en dés et la cannelle.
2. Verser le lait bouilli en remuant pour faire fondre le chocolat, puis répartir la préparation dans 4 coupes et mettre au frais.
3. Servir avec de la crème fraîche battue en chantilly.

كريمة بالشكلاطة (2)

المقادير :

- 200 غ شكلاطة سوداء
- قطرة نكهة القهوة
- 70 غ مارجرين
- 1/2 ملعقة صغير قرفة
- 15 سل حليب
- 4 ملاعق كبيرة كريمة طازجة

كيفية التحضير :

1. في وعاء، أخلطي الشكلاطة المقطعة إلى قطع، المارجرين المقطعة إلى مكعبات و القرفة.
2. أسكي الحليب المغلي مع التحريك لتذويب الشكلاطة، ثم قسمي التحضير إلى 4 كؤوس و ضعها في مكان بارد.
3. قدميها مع الكريمة الطازجة المخفقة كالشانتيلي.



Gâteau glacé au cacao

- Ingrédients :
- 1 paquet de biscuits au lait
 - Crème au chocolat :
 - 1 litre de lait
 - 1/2 verre de maizena
 - 1/2 verre de sucre cristallisé
 - 3 C. à soupe de cacao
 - 2 œufs battus
 - 120 gr de beurre

Préparation :

1. Faire bouillir le lait, le laisser refroidir, puis ajouter la maizena, le sucre et le cacao. Verser ce mélange dans une casserole, ajouter les œufs, bien mélanger et faire épaissir sur feu doux en remuant sans arrêt.
2. Ensuite, retirer du feu, ajouter le beurre en morceaux, bien remuer et laisser refroidir.
3. Tapiser un moule à cake de papier aluminium, disposer une couche de biscuits trempés dans le lait, étaler une couche de crème au cacao, recouvrir d'une couche de biscuits, recouvrir de crème et terminer l'opération par une couche de biscuits. Recouvrir d'une feuille de papier aluminium et mettre au frais jusqu'au lendemain.
4. Ensuite, démouler, retirer le papier aluminium et servir ce gâteau avec le reste de crème. Décorer selon votre choix.

حلوى باردة بالكاكاو

كيفية التحضير:

1. غلي الحليب، أتركيه يبرد، ثم اضيفي الماييزينة، السكر و الكاكاو . أسكبي الخليط في قدر، اضيفي البيض، اخفلي جيداً و اتركيه يعقد على نار هادئة دون التوقف عن التحريك.
2. بعد ذلك، انزعيه من النار، اضيفي الزبدة المقطعة إلى قطع، حركي جيداً و اتركيه يبرد.
3. أفرشي مول الكيك بورق الألمنيوم، ضعي طبقة من البسكوي المغطوس في الحليب، إطلي طبقة من الكريمة بالكاكاو، غطي بطبقة من البسكوي، غطي بالكريمة و انهي العملية بطبقة من البسكوي. غطي بورقة من الألمنيوم و ضعيها في الثلاجة حتى الغد.
4. بعد ذلك، انزعها من العول، انزعي ورق الألمنيوم و قدمي هذه الحلوى مع الكريمة المتبقية . زيني حسب ذوقك .

المقادير :

- 1 عذبة بسكوي بالحليب
- كريمة بالشكلاطة :
- 1 لتر حليب
- 1/2 كأس ماييزينة
- 1/2 كأس سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو
- 2 بيض مخفق
- 120غ زبدة



Truffes au chocolat

Ingrédients :

- 75 gr de beurre
- 75 gr de sucre glace
- 1/2 C. à café de vanille
- 200 gr de chocolat noir
- 75 gr de pistaches hachées (ou noisettes ou amandes grillées)
- 1 poignée de noisettes moulues (ou amandes)

Préparation :

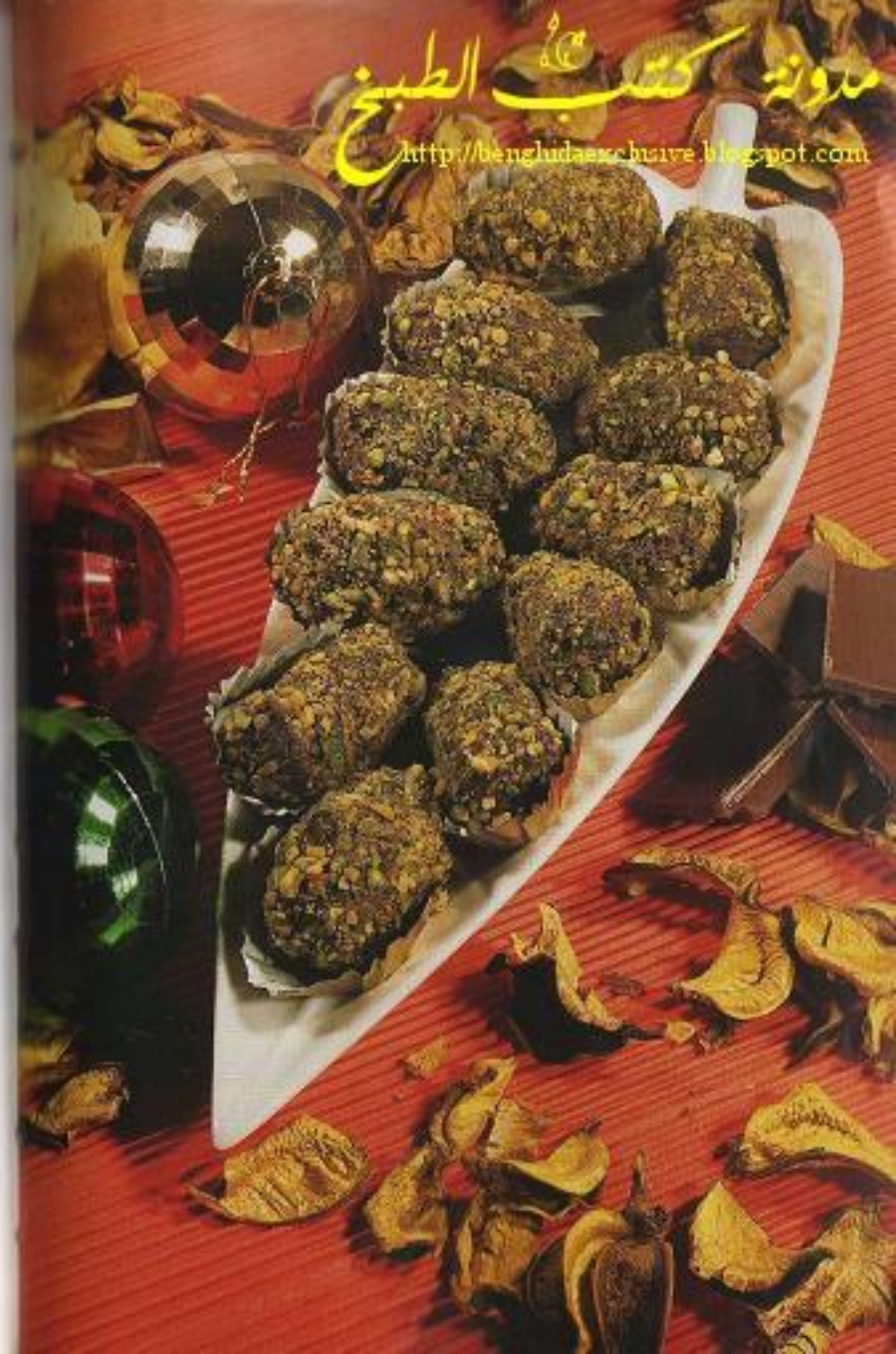
1. Dans une terrine, travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre glace et la vanille.
2. D'autre part, faire fondre le chocolat au bain-marie en remuant pour obtenir une texture lisse, incorporer peu à peu le beurre en pommade et les noisettes en poudre (ou les amandes), puis laisser durcir au frais.
3. Façonner des boules, les rouler dans les pistaches hachées (ou noisettes ou amandes grillées) et les disposer dans des caissettes.

تروف بالشكلاطة

المقادير :

- 75 غ زبدة
- 75 غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 200 غ شكلاطة سوداء
- 75 غ فستق مرحي (أو بندق أو لوز محمّر)
- 1 كمشة بندق مرحي (أو لوز)

1. في وعاء، أعجنّي الزبدة كالمرهم، أضيفي السكر الناعم و الفانيليا.
2. من جهة أخرى، ذوبي الشكلاطة في حمام مائي بالتحريك حتى تتحصلي على خليط أملس، أضيفي تدريجياً الزبدة كالمرهم وغمرة البندق (أو اللوز)، ثم اتركها تتصلب في الثلاجة.
3. شكلي كريات، لفيها في الفستق المرحي (أو البندق أو اللوز المحمّر) و ضعها في حاويات.



Bouchées aux raisins secs et au chocolat

Ingrédients :

- 250 gr de noisettes entières (ou amandes)
- 175 gr de chocolat noir
- 250 gr de raisins secs
- 15 gr de cerises confites (ou écorce d'oranges confites en dés)
- 3 tablettes de chocolat
- Vermicelles de chocolat pour la décoration

Préparation :

1. Faire griller les noisettes et les hacher grossièrement.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter les amandes (ou les noisettes), les raisins secs macérés dans du jus d'orange et égouttés et les fruits confits, bien mélanger et retirer du feu.
3. Laisser refroidir, façonner des boules et laisser reposer au frais pendant 1 heure.
4. Faire fondre le chocolat de nappage, y plonger les boules une à une, laisser durcir un peu, puis les parsemer de vermicelles de chocolat. Disposer dans des caissettes.

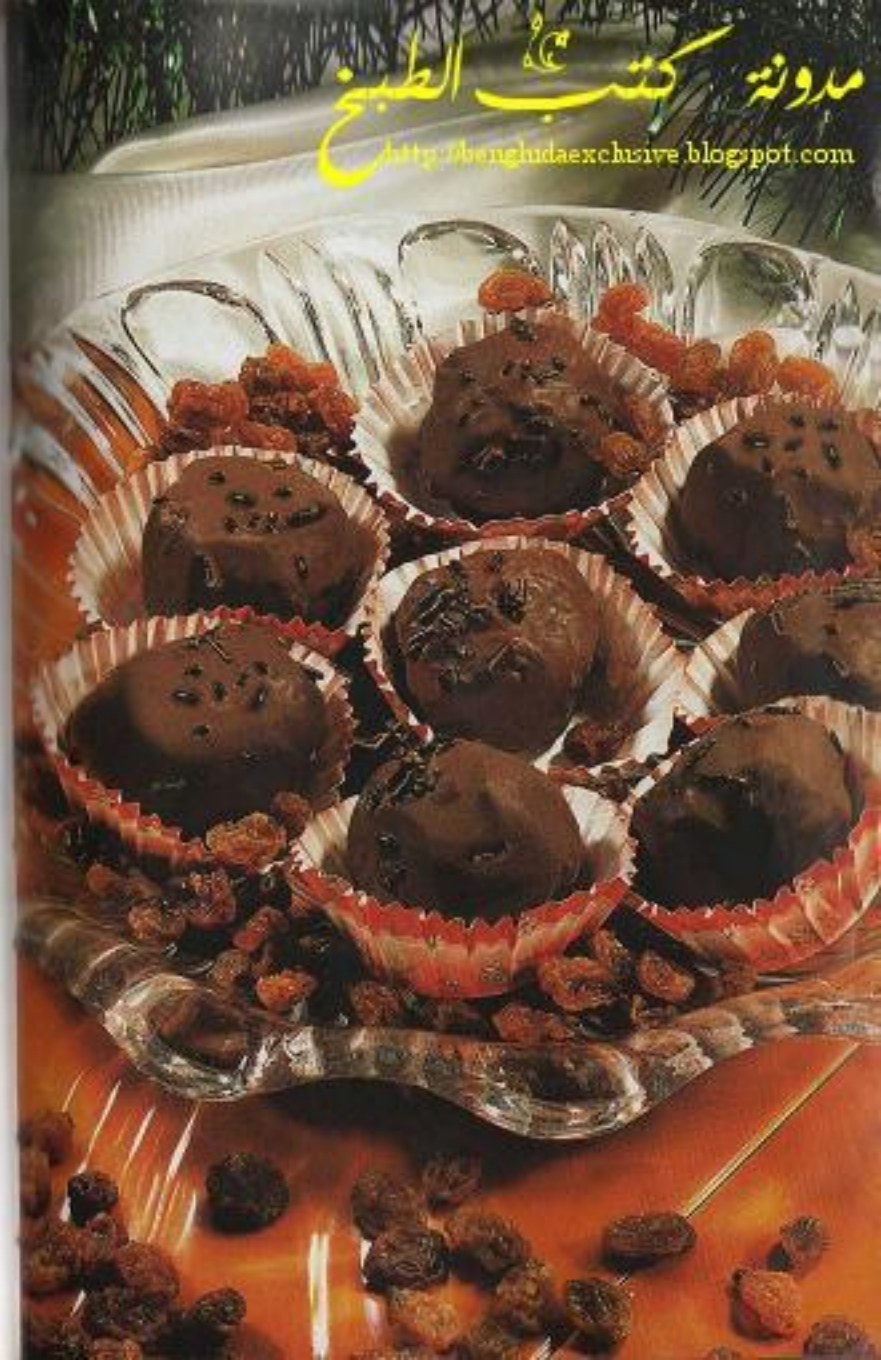
لقيمات بالعنب الجاف و بالشكلاطة

كيفية التحضير:

1. حمري البندق و ارحيه خشن.
2. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، اضيفي اللوز (أو البندق)، العنب الجاف المنقوع في عصير البرتقال و المقطر و الفواكه المصبرة، اخلطي جيداً و انزعها من النار.
3. اتركها تبرد، شكلي كريات و اتركها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعة.
4. ذوبي الشكلاطة للناياج، اغطسي الكريات واحدة بواحدة، اتركها تتصلب قليلاً، ثم نري الدويده او الشكلاطة. ضعها في حاويات.

المقادير :

- 250غ بندق كامل (أو لوز)
- 175غ شكلاطة سوداء
- 250غ عنب جاف (زبيب)
- 15غ كرز مصبر (أو قشور البرتقال المصبرة مقطعة إلى مكعبات)
- 3 علب شكلاطة
- دويده الشكلاطة للترزين



Truffes au beurre

Ingrédients :

- 150 gr de beurre
- 100 gr de sucre glace
- 200 gr de chocolat noir
- 2 œufs
- Vanille
- 30 gr de cacao ou vermicelles de chocolat

Préparation :

1. Travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre glace, la vanille et les jaunes d'œufs.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie en remuant, le mélanger à la préparation précédente, mettre au frais puis confectionner des boules, remettre au frais puis rouler les truffes dans le cacao (ou les vermicelles de chocolat).

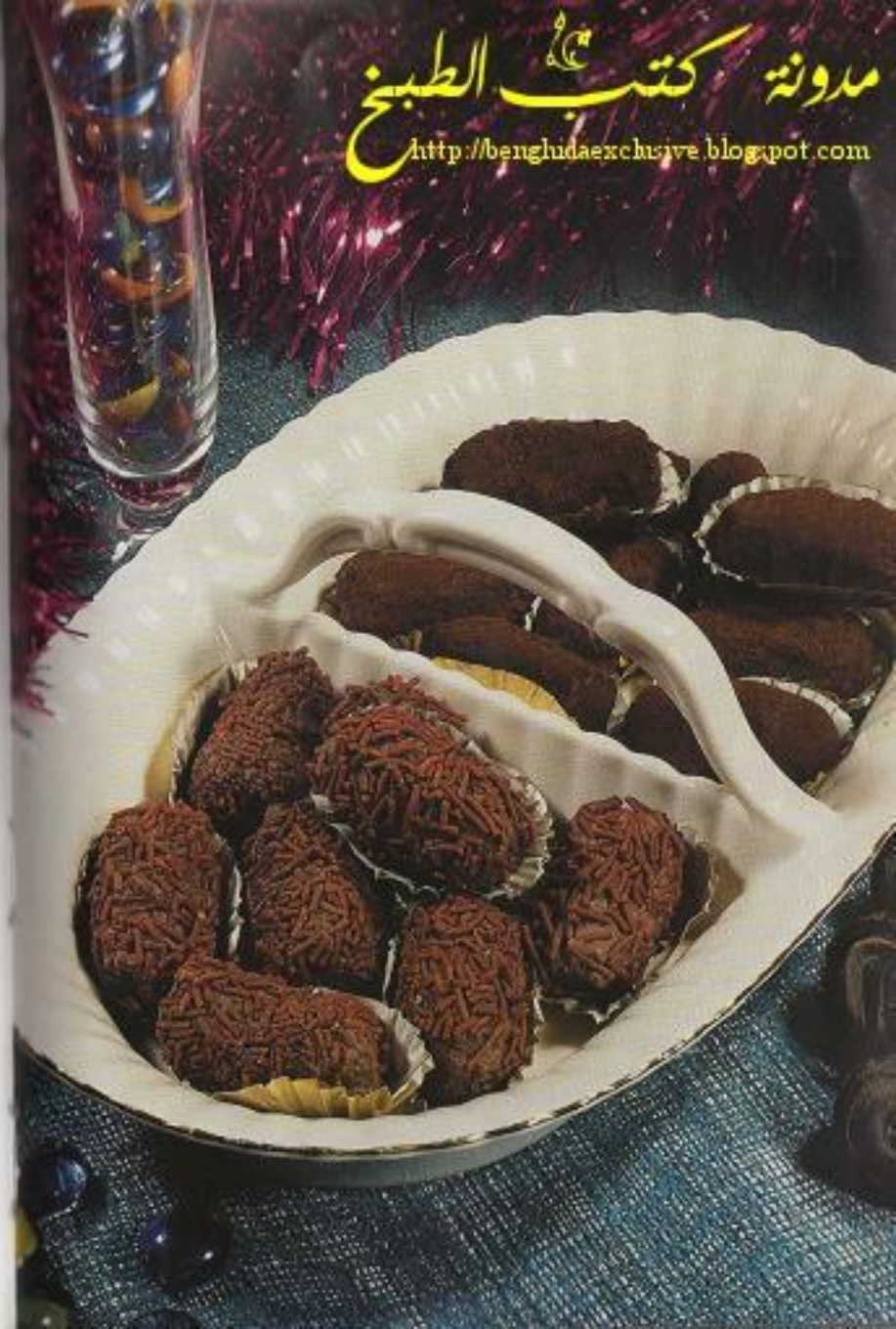
تروف بالزبدة

كيفية التحضير:

1. اخلطي الزبدة كالمزهم، اضيفي السكر الناعم، الفانيليا و صفار البيض.
2. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي مع التحريك، اخلطها مع التحضير السابق، ضعها في الثلاجة ثم شكلي كريات، ارجعيها إلى الثلاجة ثم لفي التروف في الكاكاو (أو دويذة الشكلاطة).

المقادير :

- 150 غ زبدة
- 100 غ سكر ناعم
- 200 غ شكلاطة سوداء
- 2 بيض
- فانيليا
- 30 غ كاكاو أو دويذة الشكلاطة



Boules au cacao

Ingrédients :

- 250 gr de margarine
- 1 verre à thé de sucre glace
- 1 verre à thé de sucre cristallisé
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- Farine selon la consistance
- Glaçage :
- 3 tablettes de chocolat
- Un peu d'eau fraîche

Préparation :

1. Travailler la margarine en pommade, ajouter les sucres (glace et cristallisé) et bien travailler le mélange.
2. Ajouter l'œuf battu, le cacao, la levure et la farine, travailler jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Ensuite, confectionner des boules et les faire cuire à four moyen préalablement chauffé.
3. Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'eau fraîche et fouetter énergiquement pour obtenir une crème. Tremper les boules au cacao dans le chocolat de nappage, décorer de billes de chocolat en couleur, ou de chocolat blanc râpé.

كريات بالكاكو

المقادير :

- 250غ مارجرين
- 1 كأس صغير سكر ناعم
- 1 كأس صغير سكر مسحوق
- بيضة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة
- الطلاء :
- 3 غلب شكلاطة
- قليل من الماء البارد

كيفية التحضير :

1. أعجن العارجرين كالمرهم، أضيفي السكرين (الناعم و المسحوق) و أعجني الخليط جيداً.
2. أضيفي البيض المخفوق، الكاكاو، الخميرة و الفرينة، أعجني حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. بعد ذلك شكلي كريات و اطهياها في فرن متوسط مسخن من قبل.
3. حضري الطلاء : ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، أضيفي الماء البارد و اخفقي بقوة حتى تتحصلي على كريمة. اغطسي كريات الكاكاو في شكلاطة الناباج، زيني بكريات الشكلاطة الملونة، أو بالشكلاطة البيضاء المبشورة.



Petits cakes aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 125 gr de margarine
- 25 gr de sucre glace
- 2 gros œufs
- 180 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 200 gr de chocolat en pépites ou râpé

Préparation :

1. Travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, continuer de travailler, puis ajouter les œufs, la farine et la levure et en dernier le chocolat râpé (ou les pépites de chocolat).
2. Verser la pâte dans des petits moules à cake préalablement beurrés et farinés et faire cuire à four préchauffé pendant 20 à 25 mn environ.

كيك صغير بقطع الشكلاطة

كيفية التحضير:

1. أعجنني المارجرين كالمرهم، أضيفي السكر، وأصلي الخلط، ثم أضيفي البيض، الفرينة والخميرة و في الأخير الشكلاطة الميشورة (أو قطع الشكلاطة).
 2. أسكبي العجينة في قوالب صغيرة للكيك مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة و اطهيها في فرن مسخن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريباً.
- المقادير:
- 125غ مارجرين
 - 25غ سكر ناعم
 - 2 بيض كبير
 - 180غ فرينة
 - 1 كيس خميرة كيميائية
 - 200غ شكلاطة قطع أو مبشورة



Meringues au chocolat

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 250 gr de sucre cristallisé
- 4 C. à soupe de cacao
- 4 C. à soupe de sucre glace

Préparation :

1. Dans une terrine, monter les blancs d'œufs en neige avec 1 C. à café de sucre cristallisé, laisser de côté.
2. Dans une casserole, verser le reste de sucre, mouiller avec 3 C. à soupe d'eau et faire cuire pour obtenir un sirop épais. Le verser sur les blancs en neige sans cesser de fouetter jusqu'à refroidissement. Incorporer le cacao et le sucre glace, remplir une poche à douille de cette préparation.
3. La mettre en petits tas sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé, en les espaçant de 4 cm, enfourner à four préchauffé pendant 1 heure à 1 heure 30, porte entrouverte.
4. Après cuisson, laisser refroidir les meringues avant de les coller deux à deux, puis saupoudrer de cacao.

مورينغ بالشكلاطة

كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخفقي بياض البيض كالتلج مع ملعقة صغيرة سكر مسحوق، أتركيه بجانب.
2. في قدر، أسكبي السكر المتبقّي، بللي 3 ملاعق كبيرة ماء و أتركيه يطهى حتى تتحصلي على مشروب خائر . أسكبيه على بياض البيض دون التوقف عن الخفق حتى يبرد. أضيفي الكاكاو و السكر الناعم، إملي لايوش أدوي بهذا التحضير.
3. ضعها على شكل كومات على صينية خاصة بالفرن مفروشة بورق كبريتي، بترك فارغ 4 سم، إطويها في فرن ساخن لمدة ساعة إلى ساعة و نصف، الباب مفتوحة قليلاً.
4. بعد الطهي أتركي المورينغ تبرد قبل إلصاقها مثنى مثنى، ثم نري عليها الكاكاو.

المقادير :

- 4 بياض بيض
- 250 غ سكر مسحوق
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
- 4 ملاعق كبيرة سكر ناعم

