



أحلام من

شوكولاتا



أطباق

عالمية

حلوى شوكولا

the ultimate

مع المثلوجات chocolate sundae

■ ■ ■ | مدة الطهي: 40 دقيقة - مدة التحضير: 40 دقيقة

المقادير

- < 6 ملاعق من المثلوجات بنكهة الوانيللا
- < 6 ملاعق من المثلوجات بنكهة الشوكولا
- < 6 ملاعق من المثلوجات مع رقائق الشوكولا
- < كعكة البراوني
- < 250 غ من الزبدة المذابة
- < 4 بيضات مخفوقة قليلاً
- < كوب ونصف الكوب أو ما يعادل 330 غ من سكر الكسترد
- < ملعقتان صغيرتان من حواص الوانيللا
- < ثلاثة أرباع كوب أو ما يعادل 90 غ من الطحين المنخول
- < ربع كوب أو ما يعادل 30 غ من بودرة الكاكاو المنخول
- < 60 غ من الصمغ المقطع
- < 45 غ من جوز البقان المفروم
- < صلصة الفدج
- < كوبان أو ما يعادل 350 غ من السكر الأسمر
- < ربع كوب أو ما يعادل 30 غ من بودرة الكاكاو المنخولة
- < كوب أو ما يعادل 250 مل من الكريمة المزدوجة التخينة
- < ملعقتان كبيرتان من الزبدة

طريقة التحضير

1. لتحضير الكعكة، ضعي الزبدة والبيض وسكر الكسترد وحواص الوانيللا في وعاء، واخفقيها. أضيفي الطحين، وبودرة الكاكاو والشمر والبقان وامزجيهما جيداً.
 2. صبي المزيج في قالب مدهون بالزبدة قطره 20 سم، وضعيه في الفرن على حرارة 180 درجة مئوية مدة 30 دقيقة، أو إلى أن يصبح متماسكاً لكن طرياً من الداخل. دعيه يبرد في القالب واقطعي الكعكة إلى 6 مربعات.
 3. لصنع الصلصة، ضعي السكر الأسمر وبودرة الكاكاو والكريمة والزبدة في قدر، واطهيهما على حرارة خفيفة، حركي باستمرار إلى أن يذوب السكر. اغليها قليلاً ثم اخفضي الحرارة ودعيها تغلي ببطء مدة 5 دقائق، أو إلى أن تصبح ثخينة قليلاً.
 4. لتحضير الحلوى، ضعي على كل قطعة براوني ملعقة مثلوجات بطعم الوانيللا، وأخرى بطعم الشوكولا، وثالثة بطعم رقائق الشوكولا. اسكبي عليها صلصة الشوكولا الحارة وقدميها.
-
لـ 6 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكن حفظ الصلصة الفدج المتبقية في وعاء محكم الإغلاق في البراد.



مدة الطهي: 10 دقائق - مدة التحضير: 60 دقيقة

طريقة التحضير المقادير

1. أذبي، في وعاء مقاوم للحرارة، الشوكولا بالحليب وكريمة الشوكولا والبندق. بريديها قليلاً، ثم أضيفي الشراب الخلي، وصفرة البيض. اخفقي مزيج الكريمة إلى أن يتكتل، وأضيفيه إلى مزيج الشوكولا.
2. اخفقي بياض البيض في وعاء إلى أن يتكتل. أضيفي السكر تدريجاً واخلقي إلى أن يصبح المزيج ثخيناً.
3. أذبي الشوكولا المر، وضعي نصفه مع مزيج الشوكولا وأضيفي مزيج الشوكولا إلى خليط البيض. أبقى ما تبقى من مزيج الشوكولا المر ساخنًا في ماء دافئ.
4. ضعي المزيج في قالب مغطى بالنيلون اللاصق، برديه إلى أن يصبح جامداً.
5. أضيفي صلصة الكريمة المتبقية إلى الشوكولا المتبقي. حركيها على نار خفيفة إلى أن تصبح ناعمة. قدمي الصلصة مع شرائح من الطاجن.

لـ 12 شخصاً

نصيحة الطاهي:

لتحويل هذا الطاجن إلى كعكة مثلجة، غطي القالب بعجينة اللفائف السويسرية المخبوزة، ثم اسكي فوقها مزيج الشوكولا.



مثلوجات الشوكولا والشراب المحليّ

chocolate
brandy ice cream

□□□ | مدّة الطهي: 5 دقائق - مدّة التحضير: 40 دقيقة

المقادير

< 750 مل من الكريمة

المزدوجة

< 250 مل من الحليب

< 155 غ من الشوكولا

المر المبروش

< ملعقتان كبيرتان من

بودرة القهوة السريعة

التحضير

< صفرة 5 بيضات

< 185 غ من سكر

الكسترد

< ملعقتان كبيرتان من

الشراب المحلي

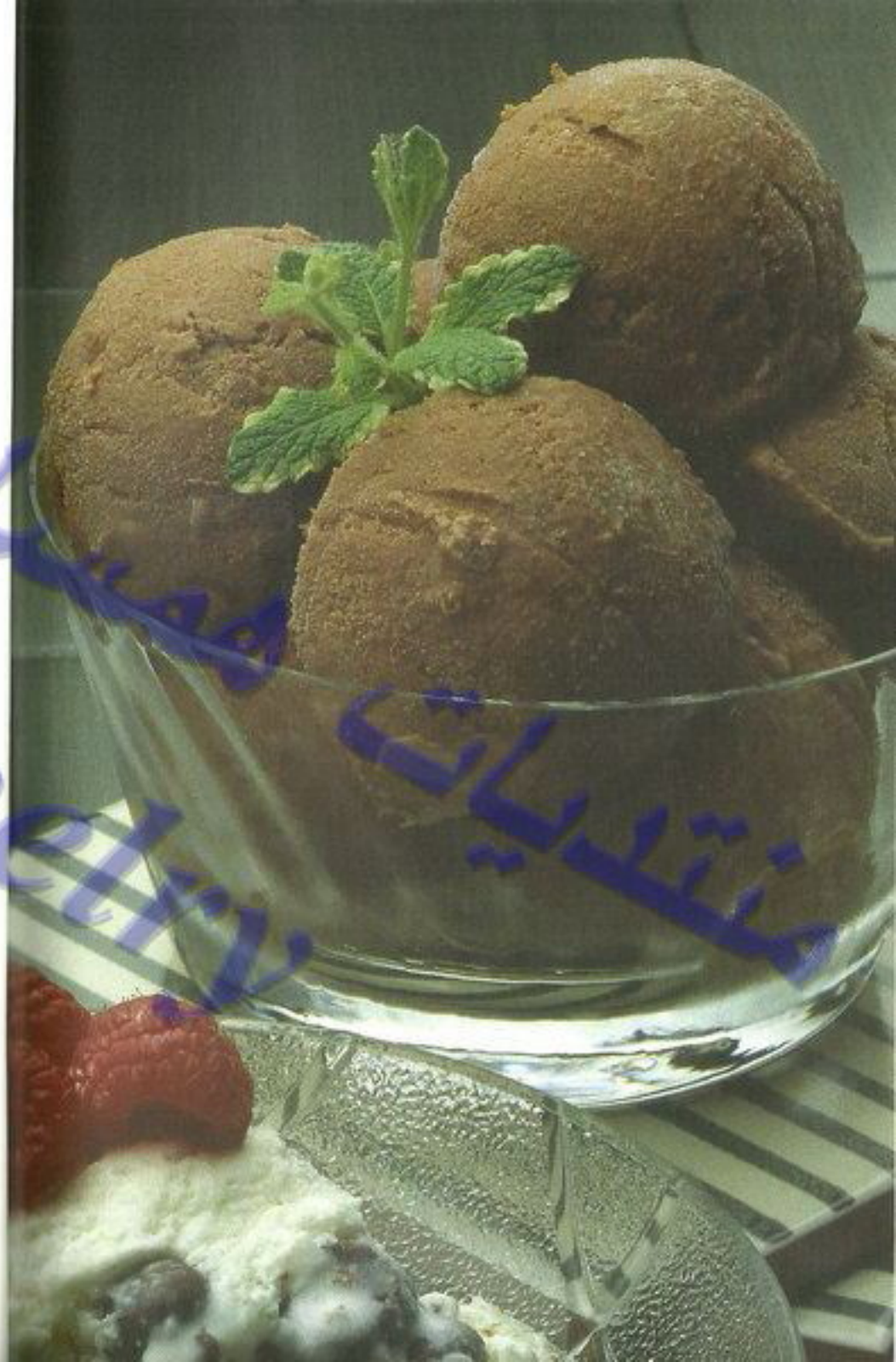
طريقة التحضير

1. امزجي الكريمة والحليب والشوكولا والقهوة في قدر موضوعة على حرارة خفيفة. حركي المزيج إلى أن يذوب الشوكولا. لا تدعي المزيج يغلي.
2. في هذا الحين، اخفقي صفرة البيض والسكر في الخلاط الكهربائي إلى أن يصبح الخليط ثخيناً. أضيفي مزيج كريمة الموكا الساخنة. واصلي الخفق. ضعي الخليط في قدر نظيفة على نار خفيفة، حركيه باستمرار إلى أن يصبح ثخيناً. أضيفي الشراب المحلي وضعيه جانباً ليبرد.
3. صبي المزيج في قالب خاص بتحضير المثلوجات وبرّديه تبعاً للتعليمات. ويمكن أن تبرديه في قوالب الثلج. عندما يصبح نصف مثلج، أخفقي المزيج من جديد لإزالة قطع الثلج الكبيرة التي قد تتشكل. أعيدي الكرة مرتين ثم برديه في وعاء خاص إلى أن يتجمد.

لـ 12 شخصاً

نصيحة الطاهي:

كبدل للمثلوجات المصنوعة في المنزل، يمكنك تقديم المثلوجات بقطع الشوكولا. اخفقي 250 مل من الكريمة المزدوجة و3 ملاعق كبيرة من الشراب المحلي إلى أن تتشكل. أضيفي هذا المزيج إلى لترين من الثلوجات بنكهة الفانيليا المنخوفة وذات النوعية الجيدة. اسكي المزيج في وعاء مقاوم للبرودة وبرّديه إلى أن يصبح نصف مثلج. أخفقي المزيج من جديد لإزالة قطع الثلج الكبيرة التي قد تتشكل. أضيفي إلى المزيج 250 غ من قطع الشوكولا الصغيرة و125 غ من اللوز المقطع. برّديه إلى أن يتجمد.



□□□ | مدة الطهي: 5 دقائق - مدة التحضير: 40 دقيقة

طريقة التحضير

المقادير

1. ضعي السكر وصفرة البيض في وعاء، واخفقي المزيج إلى أن يصبح ثخيناً (الصورة أ).
2. ضعي بودرة الكاكاو في قدر، أضيفي الحليب والكرème. سخني المزيج على حرارة متوسطة محرّكة باستمرار إلى أن يغلي المزيج، أضيفي الشوكولا (الصورة ب).
3. ارفعي القدر عن النار وأضيفي الحليب الساخن ومزيج البيض (الصورة ج). اتركي كل ذلك جانبا ليبرد.
4. اسكبي المزيج في وعاء مقاوم للحرارة المنخفضة وبرديه مدة 30 دقيقة في الثلاجة أو إلى أن تتجمد أطرافه. اخفقي المزيج إلى أن يصبح متجانساً، أعيديه إلى الثلاجة وأعيد خفقه مرتين متتاليتين. ضعيه في الثلاجة إلى أن يجمد. ضعي المزيج دورياً في قوالب خاصة لصناعة مثلوجات، وبرديها وفقاً لتعليمات المصنع.

- < كوب أو ما يعادل 220 غ من السكر
- < صفرة 9 بيضات
- < نصف كوب أو ما يعادل 45 غ من بودرة الكاكاو المنخول
- < كوبان أو ما يعادل 500 مل من الحليب
- < كوبان ونصف الكوب أو ما يعادل 600 مل من الكريمة الثخينة
- < 125 غ من الشوكولا المذاب في الحليب.

نصيحة الطاهي:

يستطيع محبو الشوكولا إضافة الشوكولا المقطع أو المبروش إلى المزيج قبل وضعه في الثلاجة. قدمي مثلوجات مع التويل بنكهة الفانيليا أو مع التوت الأحمر.



أ



ب



ج



■ ■ ■ | مدة الطهي: 35 دقيقة - مدة التحضير: 60 دقيقة

المقادير

- < 250 غ من الشوكولا المر المقطع
- < كوب أو ما يعادل 250 مل من الكريمة المزدوجة المخفوقة
- < 6 بيضات فصلت صفرتها عن البياض
- < كوب أو ما يعادل 220 غ من سكر الكسترد
- < ربع كوب أو ما يعادل 30 غ من الطحين
- < سكر ناعم منخول (اختياري)

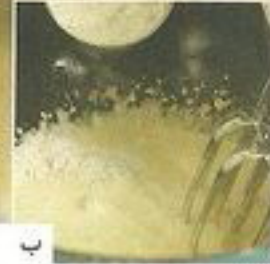
نصيحة الطاهي:

لتحضير قالب السوفليه، ادهني بشكل خفيف ومتساو داخل كل كعكة بالزبدة غير المملحة والمذاية ثم رشي عليها السكر الناعم.

طريقة التحضير

1. ضعي الشوكولا ونصف كمية الكريمة في وعاء مقاوم للحرارة (الصورة أ) على قدر تحتوي على ماء يغلي ببطء. سخني المزيج وحركيه باستمرار إلى أن يصبح ناعماً. ارفعي الوعاء من القدر ودعيه جانباً ليبرد قليلاً.
2. ضعي صفرة البيض وسكر الكسترد في وعاء نظيف واخلقي المزيج إلى أن يصبح ثخيناً. أضيفي الطحين والكريمة المتبقية، واخلقي حتى يصبح المزيج متماسكاً (الصورة ب).
3. انقلي مزيج صفرة البيض إلى قدر، وسخنيه على حرارة متوسطة لمدة 5 دقائق، محرّكة إلى أن يصبح المزيج ثخيناً. ارفعي القدر عن النار وأضيفي مزيج الشوكولا (الصورة ج - د).
4. ضعي بياض البيض في وعاء نظيف واخلقي إلى أن يصبح المزيج متماسكاً. أضيفي مزيج بياض البيض إلى خليط الشوكولا (الصورة هـ). اقسمي الخليط النهائي بالتساوي بين ستة أكواب خاصة بالسوفليه مكسوة بالزبدة والسكر كل منها بسعة كوب أو ما يعادل 250 مل. ضعي المزيج في الفرن على حرارة 190 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة أو إلى أن يصبح السوفليه منتفخاً. رشي عليه السكر الناعم وقدميه مباشرة.

لده أشخاص



تويل الشوكولا

tuile cups with
white chocolate

الأبيض

■ ■ ■ ■ | مدة الطهي: 5 دقائق - مدة التحضير: 70 دقيقة

طريقة التحضير

1. لصنع التويل، ضعي الزبدة وبياض البيض والحليب والطحين والسكر في وعاء (الصورة أ)، واخفقي المزيج إلى أن يصبح ناعماً.
2. ضعي ملعقتين من المزيج على صينية للخبز مدهونة بالقليل من الزبدة (الصورة ب)، ادهني العجينة لتصبح دائرة قطرها 10 سم. اعيدي الكرة بما تبقى من العجينة تاركة 10 سم بين كل دائرة وأخرى. رشي اللوز على العجينة واطهيها في فرن على حرارة 160 درجة مئوية مدة 3 - 5 دقائق أو إلى أن تصبح أطراف العجينة ذهبية اللون. استعملي المسوطة لإزالة التويل بحذر من الصينية وضعيه على مصفاة. اضغطي العجينة لتأخذ شكل المصفاة، دعها تبرد (الصورة ج) وتصبح صلبة قبل إزالتها من المصفاة.
3. لصنع الحشوة، ضعي الشوكولا والزبدة والكرème في وعاء مقاوم للحرارة موضوع في قدر يحتوي على ماء يغلي ببطء، سخني المزيج وحركيه إلى أن يصبح ناعماً. ارفعي الوعاء من القدر ودعيه جاثياً إلى أن تصبح الكرème ثخينة. اخفقي المزيج إلى أن يصبح ثخيناً. ضعي الكرème في كيس خاص بالترزين، املئي الكعكة بالكرème.

كافي لصنع 28 قطعة

المقادير

- < 125 غ من الزبدة المذابة
- < بياض 4 بيضات
- < ملعقتان كبيرتان من الحليب
- < كوب أو ما يعادل 125 غ من الطحين
- < ثلثا كوب أو ما يعادل 140 غ من سكر الكسترد
- < 60 غ من اللوز المقطع
- < حشوة الشوكولا الأبيض
- < 250 غ من الشوكولا الأبيض المقطع
- < 60 غ من الزبدة المقطعة
- < ربع كوب أو ما يعادل 60 مل من الكرème المزدوجة

نصيحة الطاهي:

لكيلا تصبح التويل لينتة، أضيفي الكرème مباشرة قبل تقطيعها. تستطيعين حفظها في مرطبان (وعاء زجاجي) مغلق مدة شهرين.



حلوى شوكولا

chocolate

مع صلصة البودينغ self-saucing pudding

■□■ مدة الطهي: 40 دقيقة - مدة التحضير: 30 دقيقة

المقادير

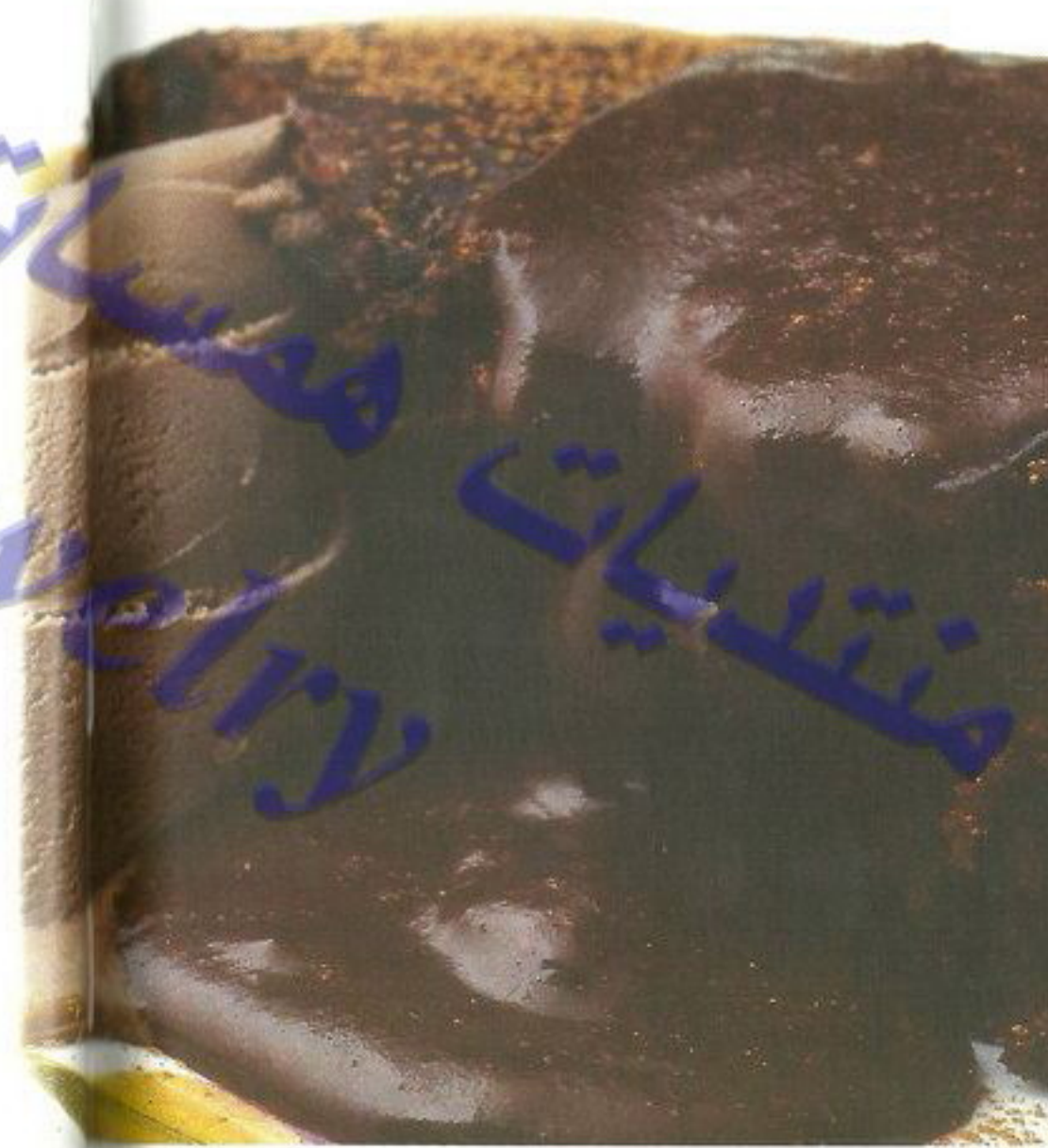
طريقة التحضير

1. امزجي الطحين وخميرة الخبز وبودرة الكاكاو في وعاء. اضيفي سكر الكسترد وامزجي الخليط. اصنعي حفرة في وسط المزيج، اسكبي فيها الحليب والزبدة، حركي المزيج ليصبح متجانساً. صبي المزيج في وعاء مقاوم للفرن، سعة 4 أكواب أو ما يعادل ليترًا واحدًا، وادهنيه بالزبدة.
2. لصنع الصلصة، ضعي السكر الأسمر وبودرة الكاكاو في وعاء. اضيفي الماء تدريجاً إلى أن يصبح المزيج ناعماً. اسكبي الصلصة بانتباه فوق المزيج.
3. اخبزي الكعكة على حرارة 180 درجة مئوية مدة 40 دقيقة، أو إلى أن تتأكدي من أنها أصبحت جاهزة بغرس سيخ في القالب. قدمي البودينغ مع الصلصة الموجودة معه، وضعي عليه ملعقة من المثلوجات بطعم الشوكولا أو الوانيللا.

له أشخاص

نصيحة الطاهي:

لجعل هذه الحلوى أكثر هشاشة، ضعي عليها البندق المطحون والحمص قليلاً في مقلاة نظيفة.



حلوى الشوكولا

filled

chocolate cups

المحشو

■ ■ ■ ■ | مدة الطهي: 0 دقيقة - مدة التحضير: 60 دقيقة

طريقة التحضير

1. لصنع كاسات الشوكولا، قصي 6 مربعات من أوراق الطبخ غير اللاصقة بقياس 15 سم. ضعي القوالب الخاصة رأساً على عقب وغلفيها بالأوراق المقصوصة. اسكبي الشوكولا في القالب ودعيه يغطي أطراف الأوراق. ادهني بالشوكولا الأطراف مستخدمة مسوطاً صغيراً. دعيه يجف ثم أزيل الأوراق بانتباه.
2. لصنع كريمة الدراق، ضعي الكريمة في وعاء واخفقيها إلى أن تتكثف، أضيفي السكر الناعم، ومعجون الدراق، ولب فاكهة زهرة الآلام.
3. لصنع صلصة الدراق، صفي معجون الدراق ولب فاكهة زهرة الآلام ليصبح معجوناً ناعماً. أضيفي السكر للتكثف. لتقديم الحلوى اسكبي في طبق صلصة الدراق، ضعي الكاسات المصنوعة من الشوكولا في الطبق، ثم املئي كاسات الشوكولا بكريمة الدراق.

لـ 6 أشخاص

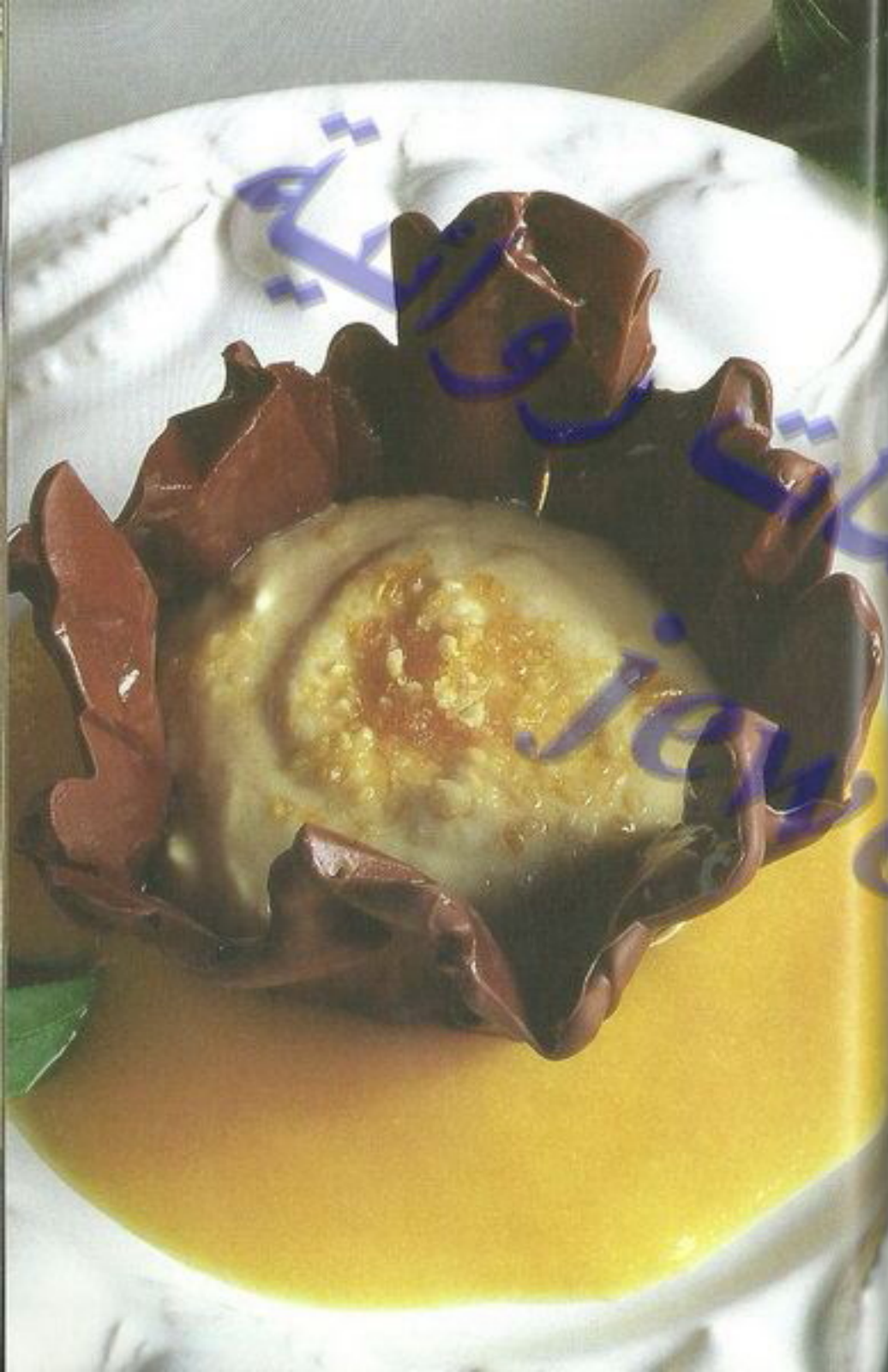
المقادير

- < 440 غ من الشوكولا المذاب في الخلب
- < كريمة الدراق
- < كوب وربع الكوب أو ما يعادل 315 مل من الكريمة (المزدوجة)
- < ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم المنحول
- < درافتان مقشرتان، منزوعتا البذور ومهروستان
- < ربع كوب أو ما يعادل 60 مل من لب فاكهة زهرة الآلام
- < صلصة الدراق
- < 3 درافات مقشرة، منزوعة البذور ومهروسة
- < ثلث كوب أو ما يعادل 90 مل من لب فاكهة زهرة الآلام
- < سكر

نصيحة الطاهي:

يغلي ببطء، إلى أن يصبح ذهبي اللون. بعثري ثلاث ملاعق كبيرة من اللوز المقشر والمحمص على صينية مدهونة بالزبدة، اسكبي مزيج السكر المغلي فوقها. دعيه يبرد، ثم قطعيه إلى قطع صغيرة. ضعي هذه الحلوى في الخلاط واخفقيها إلى أن تتحول إلى قناديل.

تصبح هذه الحلوى لذيذة إذا زيتتها بحلوى البر البيني المهروس. لصنع حلوى البر البيني ضعي كوباً أو ما يعادل 250 غ من السكر وكوباً أو ما يعادل 250 مل من الماء، في قدر واظهي المزيج على نار خفيفة، حركي إلى أن يذوب السكر. ارفعي الحرارة ودعي المزيج



■ ■ ■ | مدة الطهي: 75 دقيقة - مدة التحضير: 45 دقيقة

المقادير

طريقة التحضير

1. ضعي الشوكولا والزبدة في وعاء مقاوم للحرارة موضوع في قدر تحتوي على ماء يغلي ببطء، حركي المزيج إلى أن يذوب الشوكولا ويصبح المزيج ناعماً. دعيه يبرد قليلاً.
2. أضيفي صفرة البيض وسكر الكاسترد إلى المزيج ثم اخفقي. زيدي الطحين.
3. ضعي بياض البيض في وعاء آخر واخفقيه إلى أن يتكثف. أضيفي البيض والتوت إلى مزيج الشوكولا. صبي العجينة في قالب مدهون بالزبدة قطره 20 سم، واخيزي في الفرن على حرارة 120 درجة مئوية مدة ساعة وربع أو إلى أن تتأكدي من أنها أصبحت جاهزة بغرس سيخ في القالب. أطفئي الفرن ودعي القالب يبرد في الفرن تاركة باب الفرن مفتوحاً.
4. لتحضير الصلصة، ضعي التوت الأحمر في الخلاط واخفقيه إلى أن يصبح كالمعجون. صفي المعجون لتزيل منه البذور. أضيفي السكر حسب الرغبة. قدمي الحلوى مع الصلصة والكريمة.

10 أشخاص

نصيحة الطاهي:

لتسهيل تحضير الصلصة، ذوبي نصف كوب من مربى التوت الأحمر أو الفراولة في ملعقتين كبيرتين من الماء. هذه الصلصة السريعة توفر الوقت وهي شهية أيضاً.





chocolate

كعكة الشوكولا

date torte

والتمر

■ ■ ■ | مدة الطهي: 40 دقيقة - مدة التحضير: 45 دقيقة

طريقة التحضير

1. اخفقي بياض البيض إلى أن يتكثف. زيدي السكر تدريجاً و اخفقي المزيج إلى أن يذوب السكر. أضيفي الشوكولا والتمر والبندق.
2. اسكبي المزيج في قالبين مدهونين بالزبدة قطر كل منهما 23 سم. ضعي القالبين في الفرن على درجة حرارة 160 درجة مئوية مدة 40 دقيقة أو إلى أن يصبح المزيج جامداً. أخرجيه من الفرن ودعيه يبرد في القالب.
3. ادھني طبقة المرغ بالكريمة المخفوقة و ضعي الطبقة الأخرى ثم غطيها بالكريمة المتبقية. زيني الطبقة العليا برشات من الشوكولا المذاب.

لـ 12 أشخاص

المقادير

- < بياض 6 بيضات
- < كوب أو ما يعادل 220 غ من سكر الكسترد
- < 200 غ من الشوكولا المر المبروش
- < 160 غ من التمر المنزوع البذور والمقطع
- < كوبان أو ما يعادل 280 غ من البندق المقطع
- < كوب ونصف الكوب أو ما يعادل 375 مل من الكريمة المخفوقة النخينة
- الطبقة العليا
- < 100 غ من الشوكولا المر المذاب

نصيحة الطاهي:

لصنع كعكة تحتوي على شوكولا أكثر، احشي الكعكة بمزيج من الكريمة المخفوقة وملعقتين كبيرتين من بودرة الكاكاو.



□□□ مدة الطهي: 10 دقائق مدة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- 200 غ من الشوكولا المر المخصص للطبخ والمقطع
- 100 غ بسكويت الكعك الخفيف المقطع إلى قطع صغيرة
- نصف كوب أو ما يعادل 125 غ من الكريمة الحامضة أو نصف كوب أو ما يعادل 125 مل من الكريمة المزوجة
- ربع كوب أو ما يعادل 60 غ من اللوز المشور أو البندق المشور
- ملعقة كبيرة من الشراب الخلي (اختياري)

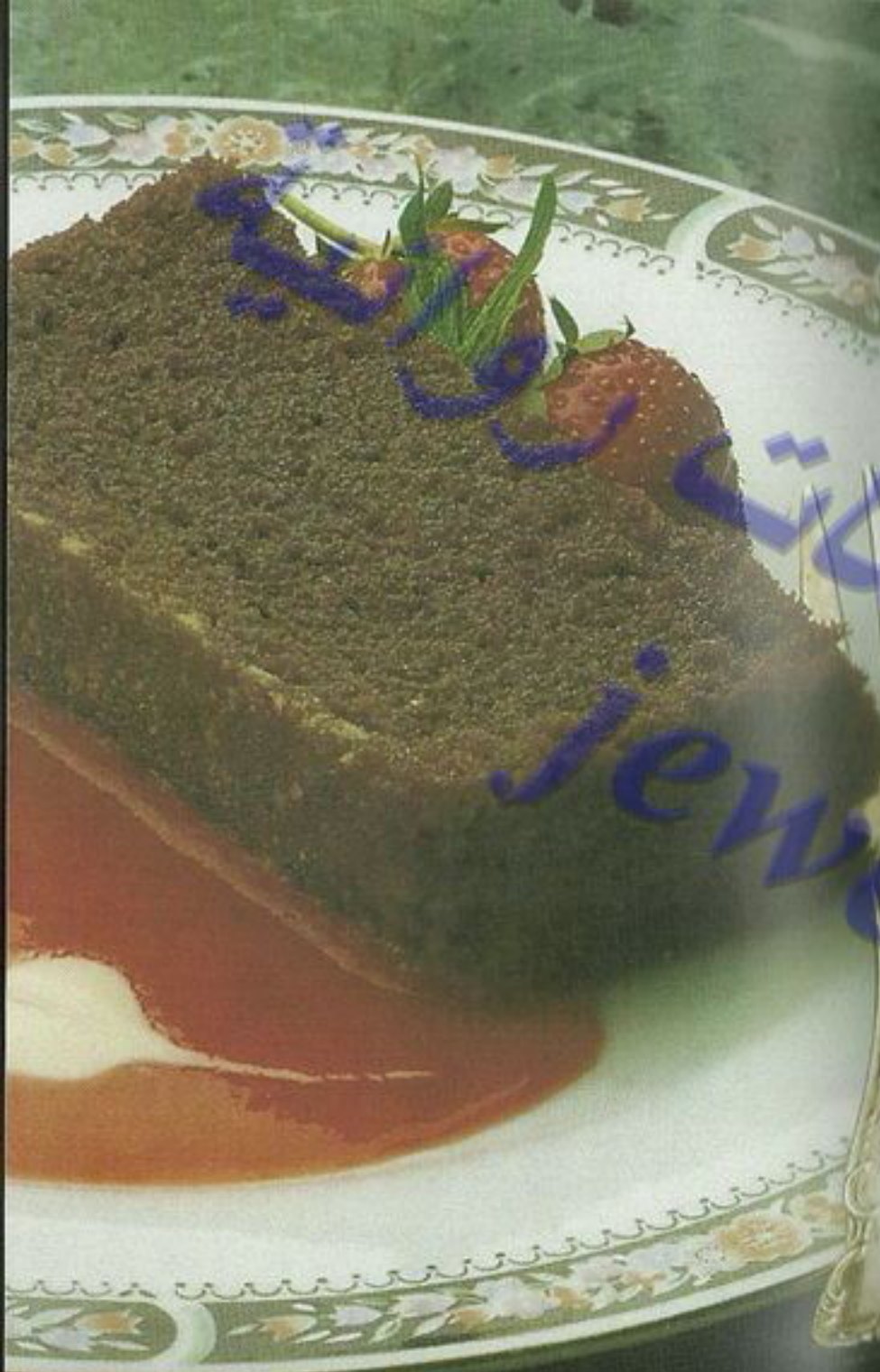
طريقة التحضير

1. ذوبي الشوكولا الموضوع في وعاء خاص بالميكرويف مدة دقيقتين، حركيه ثم أعيدي وضعه مدة دقيقتين مجدداً. أكملني على هذا المنوال مدة 6 أو 8 دقائق أو إلى أن يذوب الشوكولا كلياً.
 2. أضيفي بسكويت الكعك الخفيف إلى الشوكولا ثم الكريمة الحامضة أو الكريمة المزوجة واللوز أو البندق والشراب الخلي (إذا قررت استعماله). اخلطي المزيج جيداً إلى أن يصبح متماسكاً.
 3. ضعي المزيج في قالب مدهون بالزبدة واضغطي، ثم ضعيه في البراد إلى أن يصبح جامداً.
- يكتفي لقالب دائري قياسه 18 سم

نصيحة الطاهي:

هذا طبق سريع ورائع لمحبي الشوكولا الذين لا يريدون إمضاء وقت طويل في المطبخ. يقدم مقطعاً إلى شرائح مع القهوة الصباحية أو مع الشاي بعد الظهر، تستطيعين تزيينه بالتوت المغلف بالسكر وتقديمه باعتباره حلوى.





حلوى الشوكولا واللوز

chocolate
almond cake

□□■ | مدة الطهي: 30 - 40 دقيقة - مدة التحضير: 10 دقائق

- | المقادير | طريقة التحضير |
|--|--|
| < 30 غ من اللوز المفروم فرماً ناعماً | 1. ضعي اللوز والسكر في وعاء صغير وامزجيهما. انثري المزيج في قالب مدهون بالزبدة وقياسه 11 × 21 سم. |
| < ربع كوب أو ما يعادل 45 غ من السكر الأسمر | 2. اصنعي كعكة الشوكولا متبعة التعليمات الموضوعة على علبتها. اسكبي العجينة في القالب واطهيهما بحسب التعليمات أيضاً. |
| < علبة من مزيج كعكة الشوكولا الجاهزة صلصة الفراولة | 3. لصنع الصلصة، ضعي الفراولة والمربي وعصير الليمون في الخلاط، واخلطيهما إلى أن تصبح ناعمة. صفّي الصلصة للتخلص من أية بذور. |
| < 250 غ من الفراولة < ملعقة كبيرة من مربى الفراولة | 4. دعي الكعكة في القالب، مدة 5 دقائق قبل أن تقلبيها. تُقدّم مقطعة إلى شرائح ومصحوبة بالصلصة. |
| < ملعقة كبيرة من عصير الليمون | |

ل 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

هناك طريقة سهلة لصنع مزيج جاهز لكعكة بطريقة مميزة، تستطيعين أن تستبدلي باللوز، أي نوع آخر من المكسرات. لم لا تجربين البندق المطحون أو جوز الهند المروش للحصول على نكهة أخرى؟



طاجن الشوكولا الثلاثي

triple-chocolate terrine

■ ■ ■ ■ | مدة الطهي: 35 دقيقة - مدة التحضير: ساعتين

طريقة التحضير

1. لصنع الكعكة، ضعي الزبدة وخواص الوانيللا في وعاء وامزجيهما إلى أن يصبح الخليط خفيفاً. أضيفي السكر تدريجاً واخفقي المزيج إلى أن يصبح ثخيناً. اخفقي البيض واحدة بعد الأخرى. أضيفي الطحين والحليب إلى خليط الزبدة. ضعي العجينة في قالب مدهون بالزبدة وقياسه 21 × 11 سم وضعيه في الفرن على حرارة 180 درجة مئوية، مدة 20 إلى 25 دقيقة أو إلى أن تتأكدي من أنها أصبحت جاهزة بفرس سيخ في القالب. دعي القالب مدة 5 دقائق وبعثد انقلي الكعكة إلى مشبك معدني لتبرد.
2. لصنع حشوة الفدج، ضعي الزبدة والسكر الناعم في وعاء واخفقيهما إلى أن يصبح المزيج ثخيناً. أضيفي الشوكولا والكرème. اتركي هذه الحشوة لتبرد إلى حين استعمالها.
3. لصنع الموس، ضعي الشوكولا بالحليب والزبدة في قدر واطهيهما على نار خفيفة، حرركي باستمرار إلى أن يصبح المزيج متماسكاً. ضعي السكر والبيض في وعاء واخفقيهما إلى أن يصبح المزيج ثخيناً. أضيفي مزيج الشوكولا والكرème والشراب المحلى والجيلاتين.

المقادير

- كعكة الزبدة
- < 125 غ من الزبدة
- < ملعقة صغيرة من خواص الوانيللا
- < نصف كوب أو ما يعادل 100 غ من سكر الكاسترد
- < بيضتان
- < كوب أو ما يعادل 125 غ من الطحين (مع خميرة) المنخول
- < ثلث كوب أو ما يعادل 90 مل من الحليب
- حشوة الفدج بالشوكولا
- < 125 غ من الزبدة
- < ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم
- < 90 غ من الشوكولا المر المذاب والشارد
- < كوب أو ما يعادل 250 مل من الكريمة المزدوجة الباردة
- موس الشوكولا بالحليب
- < 200 غ من الشوكولا بالحليب المقطع
- < 125 غ من الزبدة غير المملحة
- < ملعقتان كبيرتان من سكر الكاسترد
- < بيضتان
- < كوب أو ما يعادل 250 مل من الكريمة
- < ملعقة كبيرة من الشراب المحلى
- < 6 ملاعق صغيرة من الجيلاتين المذاب
- < ملعقتان كبيرتان من الماء الساخن
- مزيج الشوكولا الأبيض اللامع
- < 250 غ من الشوكولا الأبيض
- < 100 غ من الزبدة غير المملحة



black-and-white tart

تارت

بيضاء وسوداء



triple-chocolate terrine

طاجن الشوكولا

4. لصنع الطاجن، اقطعي الكعكة إلى ثلاث طبقات. ادھني طبقتين بالفدج وضعي إحدى هذه الطبقات في قالب مغلف بورق خاص للطعام وقياسه 11 × 21 سم. غطي الكعكة بنصف كمية الموس ودعيها تبرد مدة 10 دقائق أو إلى أن تجمد. ضعي الطبقة الثانية من الكعكة المغطاة بالحشوة فوق الموس بحيث تكون الحشوة في الأعلى. غطي الكعكة بالموس المتبقي ودعيها تبرد أو إلى أن يجمد. ضعي الطبقة المتبقية من الكعكة فوق الطبقتين السابقتين. دعيها تبرد حتى تجمد.

5. لصنع المزيج اللماع، ضعي الشوكولا والزبدة في قدر واطهيهما على حرارة خفيفة، حركي إلى أن يصبح المزيج متجانساً. بردي الخليط قليلاً. ضعي الطاجن على مشبك معدني، قلعي الأطراف واسكبي المزيج اللماع ليغطي. دعيه يجمد.

10 أشخاص



نصيحة الطاهي:

يجب حفظ الشوكولا في مكان بارد وجاف وعلى درجة حرارة 16 مئوية. إذا تم حفظه في ظروف غير مناسبة، يمكن لزبدة الكاكاو أن ترتفع إلى السطح، تاركة غشاء أبيض. يحدث هذا التغيير في اللون بسبب تكثف الماء على سطح الشوكولا، وهذا ما يحدث عادةً للشوكولا الموضوع في البراد، في وعاء محكم الإغلاق. يصلح هذا الشوكولا للتدوير ولكنه لا يصلح للبشر.



بيضاء وسوداء tart

□□□ | مدة الطهي: 25 دقيقة - مدة التحضير: 90 دقيقة

طريقة التحضير

المقادير

1. ضعي بياض البيض في وعاء واخفقيه إلى أن يتكتل. أضيفي السكر تدريجاً واخفقيه. أضيفي جوز الهند والطحين (الصورة أ). ضعي العجينة في الأسفل وعلى أطراف قالب مدهون بالزبدة قطره 23 سم (الصورة ب). ضعيه في الفرن على حرارة 180 درجة مئوية مدة 20 إلى 25 دقيقة أو إلى أن يصبح ذهبي اللون. اتركيه في القالب مدة 5 دقائق ثم انقله إلى مشبك معدني إلى أن يبرد.
2. لصنع الحشوة، ضعي صفرة البيض والكرème في وعاء مقاوم للحرارة موضوع فوق قدر يحتوي على ماء يغلي ببطء (الصورة ج). اخفقي المزيج إلى أن يصبح ثخيناً. أضيفي الشوكولا والشراب الخلي (الصورة د) وحركي إلى أن يذوب الشوكولا (الصورة هـ). ارفعي الوعاء من القدر، وضعيه جانباً ليبرد.

- مكونات عجينة المعكرون
- < بياض بيضتين
- < نصف كوب أو ما يعادل 100 غ من سكر الكسترد
- < 220 غ من جوز الهند المجفف
- < ربع كوب أو ما يعادل 30 غ من الطحين المنخول
- حشوة الكرème الحامضة والشوكولا
- < صفرة بيضتين
- < ثلاثة أرباع كوب أو ما يعادل 185 مل من الكرème النخبة المزدوجة
- < 185 غ من الشوكولا المر
- < ملعقتان كبيرتان من الشراب الخلي
- < 185 غ من الشوكولا الأبيض
- < ثلثا كوب أو ما يعادل 155 غ من الكرème الحامضة
- صلصة التوت الأحمر
- < 250 غ من التوت الأحمر
- < ملعقة كبيرة من السكر الناعم



نصيحة الطاهي:

من الأفضل تقديم هذا الطبق يوم صنعه؛ لأن كعكة المعكرون قد تمتص الكثير من الرطوبة وتفقد هشاشتها.

1. ضعي الشوكولا الأبيض والكرème الحامضة في وعاء مقاوم للحرارة موضوع فوق قدر يحتوي على ماء يغلي ببطء، حركي إلى أن يصبح المزيج ناعماً. ارفعي الوعاء من القدر وضعيه جانباً ليبرد.
2. ضعي، تارة، ملعقة من كريمة الشوكولا المر، وملوراً، ملعقة من كريمة الشوكولا الأبيض، في كعكة المعكرون ثم امزجيهما بالسيخ إلى أن يعطيا شكلاً رخامياً. ضعها في البراد مدة ساعتين أو إلى أن تجمد الحشوة.
3. لصنع صلصة التوت الأحمر، ضعي التوت الأحمر في الخلاط واخفقيه إلى أن يصبح معجوناً. صفّي المعجون لإزالة البذور، أضيفي السكر الناعم وحركي المزيج. قدمي الشراب مع التارت.

ل8 أشخاص





raspberry

truffle cakes

كعكة الترافل بالتوت الأحمر

■ ■ ■ ■ | مدة الطهي: 32 دقيقة - مدة التحضير: 70 دقيقة

طريقة التحضير

1. ذوبي بودرة الكاكاو في الماء المغلي ودعيه يبرد.
2. ضعي السكر والزبدة والمرابي في وعاء، واخفقي المزيج إلى أن يصبح خفيفاً ومليئاً بالرغوة. أضيفي البيض: بيضة تلو الأخرى خافقة مع إضافة كل بيضة. زيدي القليل من الطحين. ضعي الطحين المتبقي ومزيج الزبدة.
3. صبي المزيج في ثمانية قوالب خاصة بالفطائر. ضعيها في الفرن على حرارة 180 درجة مئوية مدة 20 - 25 دقيقة أو إلى أن تأكدي من أن القوالب نضجت بغرس سبغ في القوالب. اتركي الكعكات في القوالب مدة 5 دقائق ثم انقلها إلى مشبك معدني لتبرد. اقلبي الكعكة، رأساً على عقب واخرجي محتواها بالملعقة (الصورة أ) تاركة ستمترا ونصف من القشرة. ادھني كل كعكة بالشوكولا لتغطي الجهة العليا منها. ثم ضعي الكعك على مشبك معدني.
4. لصنع الكريمة، امزجي معجون التوت البري بالكريمة. اسكبي الكريمة في كيس للتزين مجهز بقهوة عريضة. اقلبي الكعكات رأساً على عقب واملئها بالكريمة. ضعيها بالطريقة الصحيحة على كل طبق تقدم.
5. لصنع الصلصة، ضعي الشوكولا والماء في قدر وسخنيه على نار خفيفة، حركي مدة 4 إلى 5 دقائق أو إلى أن يذوب الشوكولا. أضيفي السكر واكملبي الطهو محرقة إلى أن يذوب السكر. اغلي المزيج قليلا ثم اخفضي الحرارة ودعيه يغلي ببطء، وأنت تحركين مدة دقيقتين. دعيه يبرد 5 دقائق، ثم أضيفي الشراب الحلى. دعي الصلصة تبرد وقدميها مع الحلوى.

ل8 أشخاص

المقادير

- < نصف كوب أو ما يعادل 45 غ من بودرة الكاكاو المنخول
- < كوب أو ما يعادل 250 مل من الماء المغلي
- < كوب وثلاثة أرباع الكوب أو ما يعادل 400 غ من سكر الكسترد
- < 125 غ من الزبدة
- < ملعقة كبيرة ونصف من مرابي التوت الأحمر
- < بيضتان
- < كوب وثلثا الكوب أو ما يعادل 200 غ من الطحين المنخول مع الحميرة
- < 410 غ من الشوكولا المر المذاب
- < التوت الأحمر للزينة
- < كريمة التوت الأحمر
- < 125 غ من التوت الأحمر المهروس والمصفي
- < نصف كوب أو ما يعادل 125 مل من الكريمة المخفوقة مرتين
- < صلصة الشوكولا
- < 125 غ من الشوكولا المر
- < نصف كوب أو ما يعادل 125 مل من الماء
- < ربع كوب أو ما يعادل 60 غ من سكر الكسترد
- < ملعقة صغيرة من الشراب الحلى (اختياري)

نصيحة الطاهي:

حلوى الشوكولا هذه المملوءة بكريمة التوت الأحمر والمقدمة مع صلصة الشوكولا هي أفضل اللمسات النهائية لحفلة عشاء.



مثلوجات

ice cream

بودينغ الميلااد christmas pudding

■□□ | مدة الطهي: 0 دقيقة - مدة التحضير: 30 دقيقة

المقادير

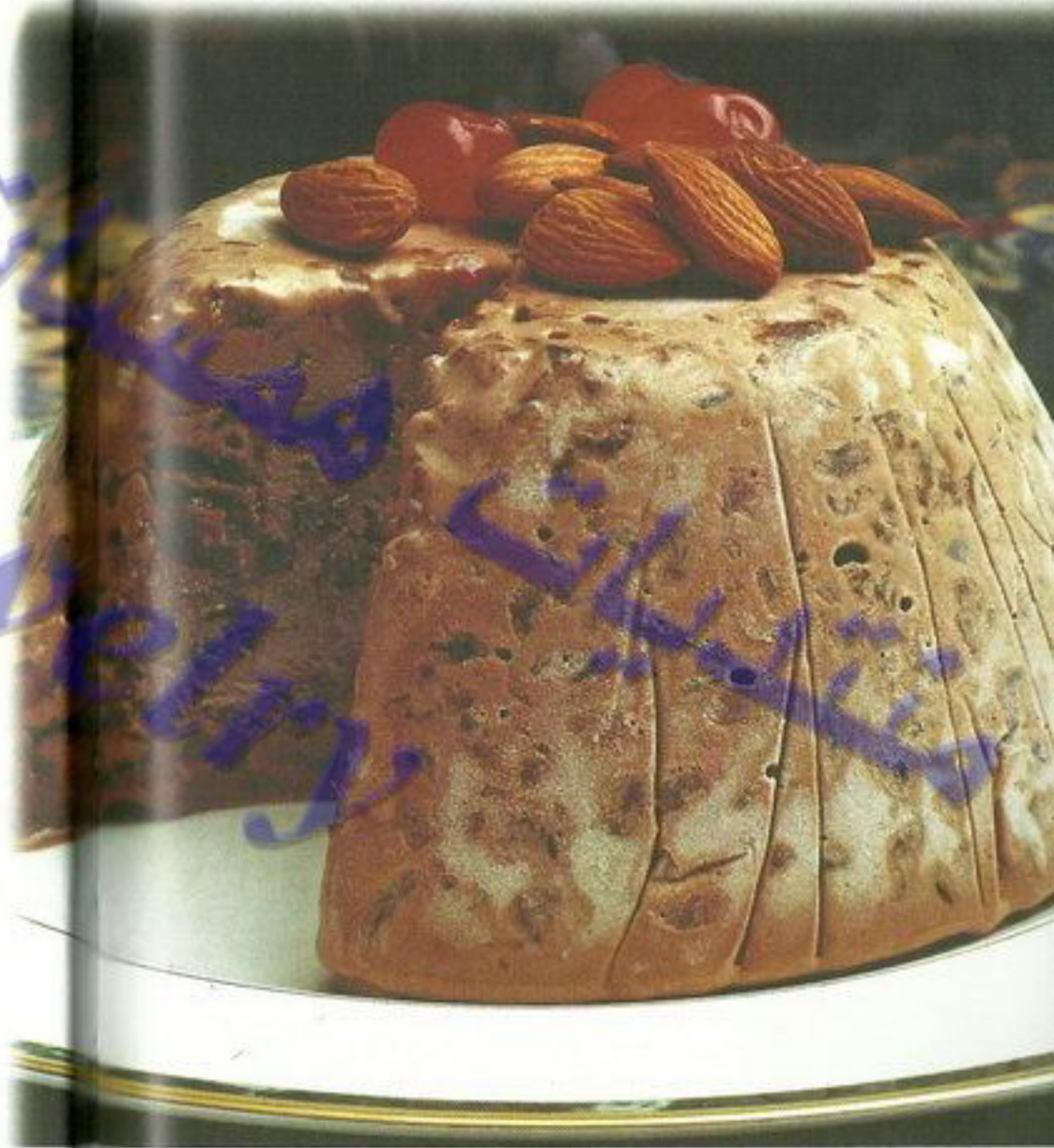
طريقة التحضير

1. ضعي المثلوجات والمشمش والكرز والإجاص والكشمش والزبيب في وعاء وامزجيهما. اسكبي المزيج في وعاء خاص بصنع البودنغ (سعته 6 أكواب أو ما يعادل ليترًا ونصف) مدهون بالزيت.
 2. ضعيه في الثلاجة مدة 3 ساعات أو إلى أن يصبح صلباً. قدميه مقطعاً إلى شرائح ومرفقاً بالكسترد.
-
لـ 8 أشخاص
90 غ من الكشمش
75 غ من الزبيب المقطع
ملعقتان كبيرتان من
الشراب الخلي



نصيحة الطاهي:

لازالة الحلوى من الطبق، لفي الطبق بمنشفة رطبة وساخنة.



حلوى

truffle

بيض عيد الفصح easter eggs

■ ■ ■ مدة الطهي: 5 دقائق مدة التحضير: 90 دقيقة

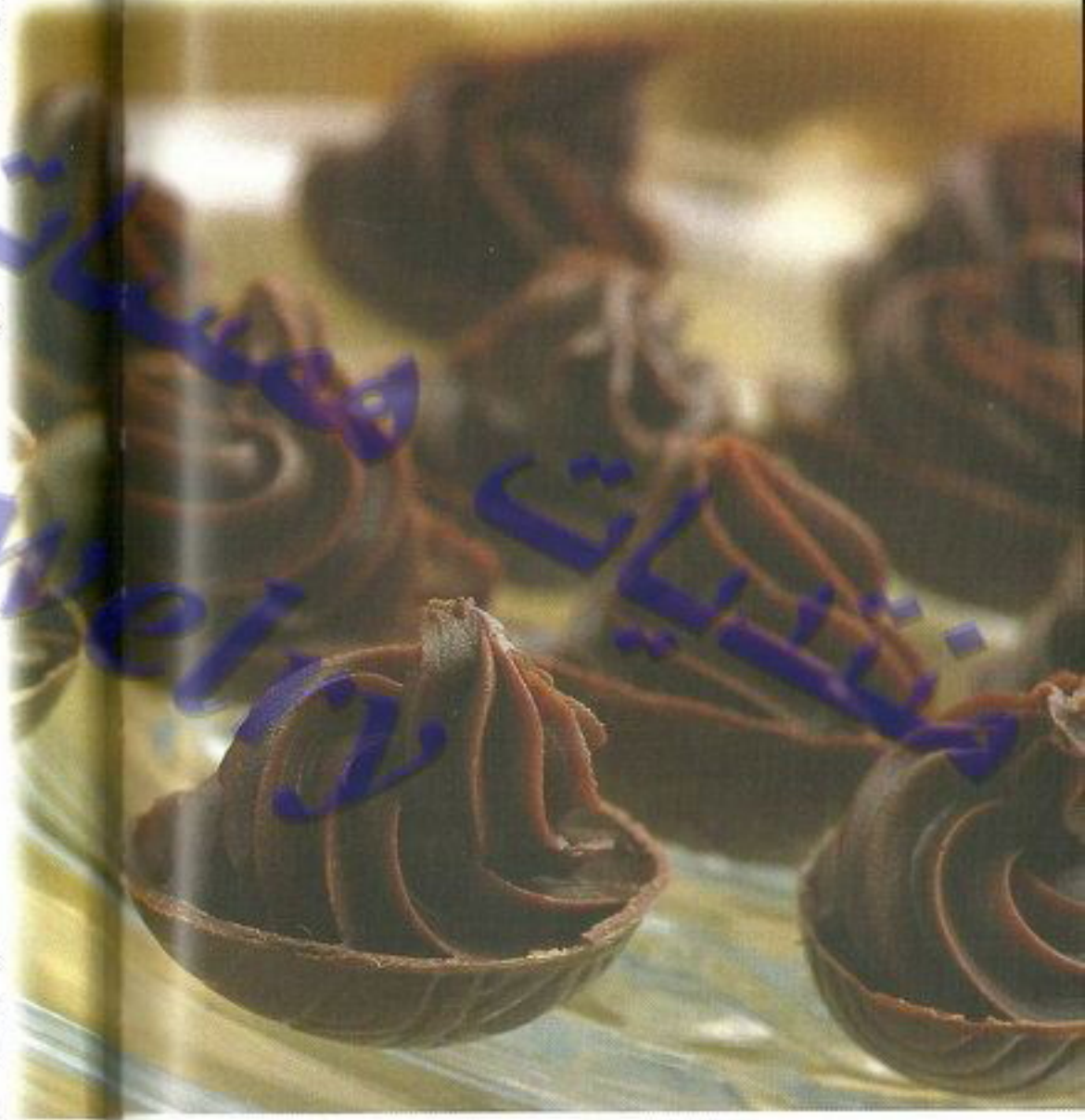
المقادير طريقة التحضير

1. ضعي ملعقة من الشوكولا المر في قالب يشبه بيض عيد الفصح، استخدمي فرشاة صغيرة لتغطي القالب كله. ضعيه، مدة دقيقتين في الثلاجة أو إلى أن يصبح الشوكولا صلباً. أعيدي الكرة للحصول على 32 قطعة.
2. لصنع الحشوة، ضعي الكريمة في قدر واغليها. ارفعي القدر عن النار وأضيفي الشوكولا بالحليب وامزجي إلى أن يصبح الخليط ناعماً، أضيفي الشراب المحلى، ودعي المزيج يبرد مدة 20 دقيقة أو إلى أن يصبح قابلاً للاستعمال في أنبوب التزيين.
3. ضعي المزيج في كيس خاص بالتزيين مجهز برأس على شكل نجمة. زيني البيض بالكريمة.

يكفي لصنع 32 قطعة

نصيحة الطاهي:

تستطيعين صنع البيض وتزينه قبل ساعات من تقديمه. احفظيه في وعاء مغطى وفي مكان بارد وجاف.



حلوى أصداف marbled

الشوكولا shells

مدة الطهي: 6 دقائق - مدة التحضير: 90 دقيقة

طريقة التحضير

1. لتحضير الحشوة، ضعي الشوكولا بطعم الحليب والكرمية والشراب المحلي في وعاء مقاوم للحرارة موضوع في قدر يحتوي على ماء يغلي ببطء، سخني المزيج وحركيه باستمرار إلى أن يصبح المزيج متجانساً. ارفعي القدر عن النار وضعيه جانبا ليبرد قليلاً ويصبح المزيج ثخيناً.
2. ضعي ملعقة من الشوكولا المر وأخرى من الشوكولا الأبيض داخل قالب بشكل صدفة وامزجيهما بسبخ (الصورة أ) لإعطانهما شكلاً رخامياً، ثم وزعيهما على كل القالب بشكل متساو بواسطة فرشاة صغيرة. هزي القالب للتخلص من فقاعات الهواء، أعيدي الكرة لصنع 30 قطعة شوكولا، ضعيها في الثلاجة مدة دقيقتين أو إلى أن يصبح الشوكولا صلباً.
3. ضعي ملعقة من الحشوة (الصورة ب) في كل صدفة، غطي الحشوة بما تبقى من الشوكولا الأبيض والمر لتعبئة القوالب، وامزجيهما بسبخ لإعطانهما شكلاً رخامياً. ضعي ذلك في الثلاجة مدة 3 دقائق أو إلى أن يصبح الشوكولا صلباً. انزعبي الشوكولا بخرقة.

يكفي لصنع 30 قطعة

المقادير

- < 200 غ من الشوكولا المر المذاب
- < 200 غ من الشوكولا الأبيض المذاب
- حشوة الشوكولا
- < 200 غ من الشوكولا بالحليب
- < نصف كوب أو ما يعادل 125 مل من الكريمة المخفوقة مرتين
- < ملعقتان كبيرتان من الشراب المحلي بطعم البندق أو قهوة

نصيحة الطاهي:

لا تمزجي الشوكولا الأبيض والمر كثيراً لأن المزج المباليغ فيه يخفي الشكل الرخامي. تأكدي أن الغلاف الأول جف كلياً قبل إضافة الحشوة لكيلا تنكسر الصدافات.



fruit and nut brownies حلوى البراوني بالفواكه والمكسرات

■ ■ ■ | مدة الطهي: 50 دقيقة - مدة التحضير: 60 دقيقة

المقادير

- < 125 غ من الشوكولا المر المبشور
- < 90 غ من الزبدة
- < بيضتان
- < كوب وربع الكوب أو ما يعادل 280 غ من سكر الكسترد
- < 60 غ من الجوز المقطع
- < 90 غ من الزبيب أو الكشمش المغسول بالشوكولا
- < نصف كوب أو ما يعادل 60 غ من الطحين المنخول مع الخميرة
- < غلاف الشوكولا المقطع
- < 90 غ من الشوكولا المر المقطع
- < 185 غ من الكريمة الجينة
- < ملعقتان كبيرتان من السكر بيضة

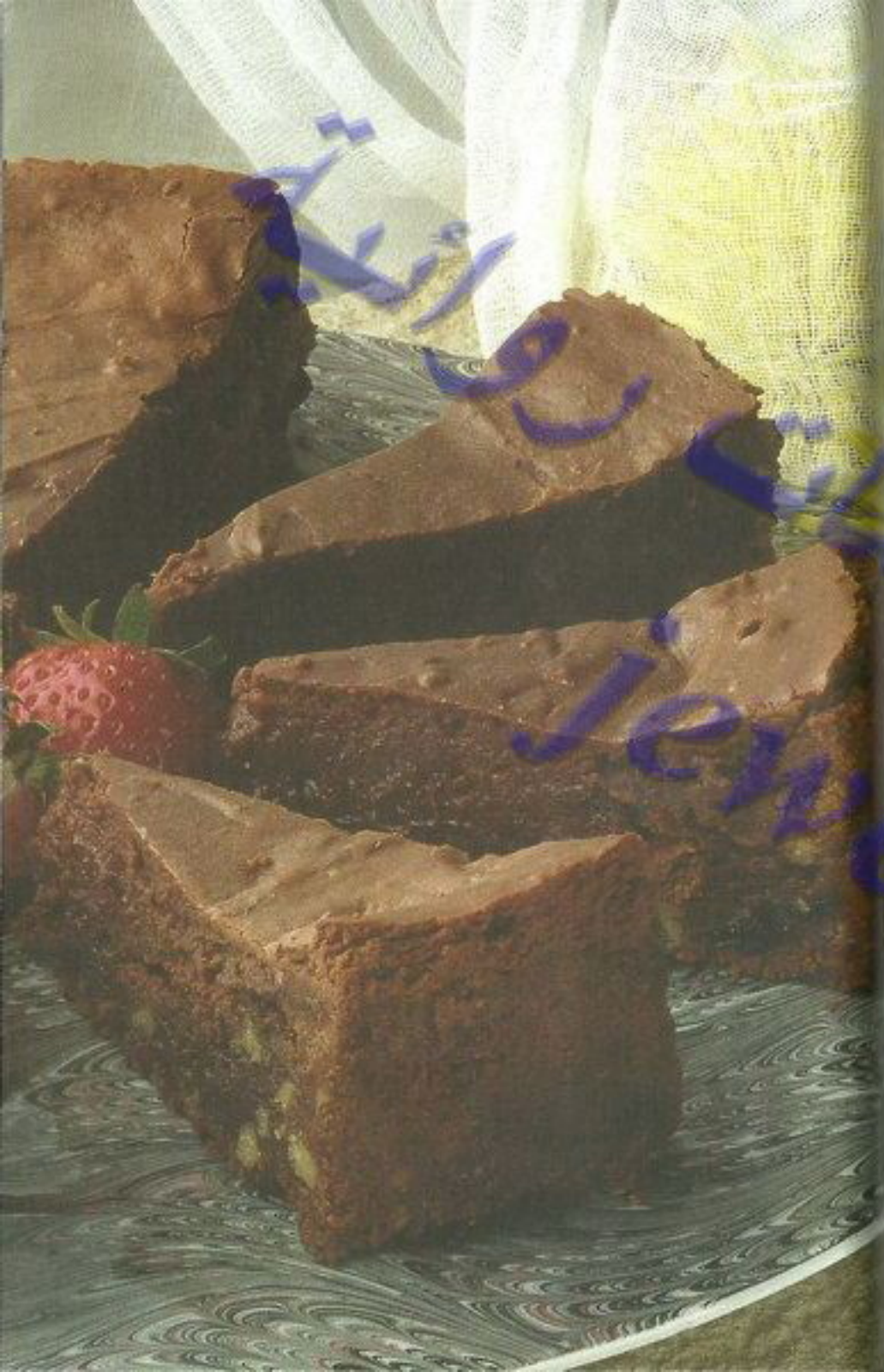
طريقة التحضير

1. ضعي الشوكولا والزبدة في وعاء مقاوم للحرارة موضوع في قدر يحتوي على ماء يغلي ببطء، سخني المزيج وحركيه باستمرار إلى أن يذوب الشوكولا والزبدة ويصبح المزيج متجانساً. ارفعي القدر عن النار وضعيه جانباً ليبرد قليلاً.
2. ضعي البيض والسكر في وعاء، واخفقي إلى أن يصبح المزيج مليئاً بالرغوة. أضيفي مزيج الشوكولا والجوز والزبيب والطحين إلى مزيج البيض. ضعي العجينة في قالب مدهون بالزبدة قطره 23 سم، وضعيه في الفرن على حرارة 160 درجة مئوية لمدة 40 دقيقة أو إلى أن تصبح الطبقة العليا جافة والقلب رطباً.
3. لصنع الغلاف، ضعي الشوكولا في وعاء مقاوم للحرارة موضوع في قدر يحتوي على ماء يغلي ببطء. سخني المزيج إلى أن يذوب الشوكولا. ارفعي القدر وضعيه جانباً ليبرد قليلاً. ضعي كريمة الجينة والسكر في وعاء واخفقي إلى أن يصبح المزيج ناعماً. أضيفي البيض ومزيج الشوكولا واخفقي إلى أن يصبح المزيج متجانساً. اسكبي الغلاف على حلوى البراوني الساخنة واخبزيها لمدة 15 دقيقة. دعها تبرد في القالب. ثم ضعيها في البراد مدة ساعتين قبل تقطيعها وتقديمها.

لـ 10 أشخاص

نصيحة الطاهي:

أسهل طريقتين لتزيين الحلوى هي لفائف الشوكولا وقشاراته. تصنع اللفائف من الشوكولا المخفوظ في حرارة الغرفة، أما القشارات فمن الشوكولا المبرد. أزيلتي



chocolate rolls لفائف الشوكولا

مدة الطهي: 20 دقيقة | مدة التحضير: 25 دقيقة

طريقة التحضير

1. ضعي صفرة البيض والسكر في وعاء، واخفقيهما إلى أن يصبح المزيج ثخيناً. اخفقي الشوكولا ثم أضيفيه إلى المزيج.
2. أخفقي بياض البيض إلى أن يتكثف (الصورة أ) أضيفي مزيج الشوكولا. صبي المزيج في قالب خاص باللفائف السويسرية المدهون بالزبدة، وقياسه 26 × 32 سم. اخبزيه في الفرن على حرارة 180 درجة مئوية مدة 12 - 15 دقيقة أو إلى أن يصبح صلباً. ضعي الكعكة على منشفة نظيفة مبلولة بالماء ومرشوش عليها سكر الكسترد. لفي الكعكة من الناحية القصيرة (الصورة ب)، وضعها جانباً لتبرد.
3. لصنع الحشوة، ضعي الشوكولا والكرème في قدر صغير واطهيها على حرارة خفيفة إلى أن يذوب الشوكولا ويصبح المزيج متجانساً. اغليه قليلاً ثم ارفعيه عن النار وضعه جانباً ليبرد كلياً. بعد أن يبرد المزيج ضعيه في وعاء موضوع فوق الثلج واخفقيه إلى أن يصبح ثخيناً.
4. ابسطي الكعكة، ادعنيها بالحشوة وأعيدي لفها (الصورة ج). لتقدمها اقطعها إلى شرائح.

ل8 أشخاص



ج

المقادير

- < 5 بيضات فصلت صفرتها عن البياض
- < ربع كوب أو ما يعادل 60 غ من سكر الكسترد
- < 100 غ من الشوكولا المر المذاب والمبرد
- < ملعقتان كبيرتان من الطحين (مع الخميرة) المنخول، وملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- حشوة الشوكولا
- < 60 غ من الشوكولا المر
- < ثلثا كوب أو ما يعادل 170 مل من الكريمة المرذوجة

نصيحة الطاهي:

تشكل هذه اللفائف الحشوة بالشوكولا حلوى مناسبة للتحلية أو مع شاي بعد الظهر. هذه الحلويات سهلة التحضير وشهية للأكل. اتبعي التعليمات خطوة بخطوة للحصول على أفضل النتائج كل مرة.



ب

أ

حلوى الشوكولا

chocolate

والإجاص pear bombe

■ ■ ■ | مدة الطهي: 5 دقائق - مدة التحضير: 90 دقيقة

طريقة التحضير

1. لصنع المثلوجات بطعم الإجاص، سخني في قدر السكر مع ثلث كوب أو ما يعادل 85 مل من الماء إلى أن يذوب السكر. ارفعي الخليط عن النار ودعيه يبرد. أضيفي عصير الليمون والشراب المغلي وبشر الليمون. بردي الخليط. أضيفي شراب السكر إلى معجون الإجاص. ضعي الخليط في آلة صنع المثلوجات وبردتها وفقاً لتعليمات المصنّع. دعي المثلوجات تتجمد بضع ساعات.
2. ضعي قالب سعته ليتر ونصف في الثلاجة، عدة ساعات أو طوال الليل. ضعي ثلاثة أرباع المثلوجات بنكهة الشوكولا في القالب، ووزعيها بالتساوي على أطرافه وقعره. غطي المثلوجات بأوراق النيلون اللاصق ضاغطة إياها على الشوكولا لتغطيتها بالكامل وإزالة جيوب الهواء. بردي ذلك إلى أن يصبح صلباً.
3. اضغطي المثلوجات بنكهة الوانيللا فوق تلك التي بنكهة الشوكولا، ووزعيها بالتساوي فوق طبقة الشوكولا. غطيها ودعيها تتجمد.
4. ضعي، في الوسط، المثلوجات بطعم الإجاص. بردي القالب إلى أن يصبح صلباً.
5. غطي الطبقة العليا بالمثلوجات بنكهة الشوكولا المتبقية، غطيها بأوراق النيلون اللاصق ودعيها لتتجمد إلى اليوم التالي أو إلى أن تصبح المثلوجات صلبة جداً.
6. لتزعيها من القالب، ضعي القالب في وعاء ماء فاتر واقبلي الحلوى على طبق التقديم. أعيديه إلى الثلاجة لكي يجمد. قبل التقديم، زيني القالب بالكريمة المخفوقة والشوكولا المبشور.

المقادير

- < 500 مل من المثلوجات بطعم الشوكولا
 - < ليتر ونصف من المثلوجات بطعم الوانيللا
 - < كريمة مخفوقة، وشوكولا مبشور للزينة (اختياري)
 - مثلوجات بطعم الإجاص والحليب
 - < ثلث كوب أو ما يعادل 85 مل من السكر
 - < ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون
 - < ملعقة كبيرة من الشراب المغلي بطعم الإجاص
 - < ملعقة كبيرة من بشر الليمون
 - < 850 مل من أنصاف الإجاص المعلّب في عصير طبيعي أو في الماء تصفى وتهرس وتبرد
- نصيحة الطاهي:
يحيط، بكريمة الإجاص الحلوة المذاق في هذه الحلوى الشهية، طبقتان من الحليب المتلج.

مدة الطهي: 10 دقائق - مدة التحضير: 60 دقيقة

طريقة التحضير المقادير

1. أذبي، في وعاء مقاوم للحرارة، الشوكولا بالحليب وكريمة الشوكولا والبندق. بريديها قليلاً، ثم أضيفي الشراب الخلي، وصفرة البيض. اخفقي مزيج الكريمة إلى أن يتكتل، وأضيفيه إلى مزيج الشوكولا.
2. اخفقي بياض البيض في وعاء إلى أن يتكتل. أضيفي السكر تدريجاً واخلقي إلى أن يصبح المزيج ثخيناً.
3. أذبي الشوكولا المر، وضعي نصفه مع مزيج الشوكولا وأضيفي مزيج الشوكولا إلى خليط البيض. أبقى ما تبقى من مزيج الشوكولا المر ساخنًا في ماء دافئ.
4. ضعي المزيج في قالب مغطى بالنيلون اللاصق، برديه إلى أن يصبح جامدًا.
5. أضيفي صلصة الكريمة المتبقية إلى الشوكولا المتبقي. حركيها على نار خفيفة إلى أن تصبح ناعمة. قدمي الصلصة مع شرائح من الطاجن.

لـ 12 شخصاً

نصيحة الطاهي:

لتحويل هذا الطاجن إلى كعكة مثلجة، غطي القالب بعجينة اللفائف السويسرية المخبوزة، ثم اسكي فوقها مزيج الشوكولا.

