

Mme Saïda BENBERIM

Bilingue

باللغتين

drjoezahi.com

Gâteaux Modernes

Spécial pâte d'amandes

EDITIONS DAR EL HANA

drjoezahi.com

EDITIONS DAR EL HANA

Haï Si-Smaïl n°8, Ras-Essota
Bordj El-Kiffan, Alger
Tél./fax : 021 21 32 94
Tél. : 021 21 45 04

© 2004 Tous droits réservés à l'auteur
Reproduction interdite même partielle.

Dépôt légal : 2735-2004
ISBN : 9961-9542-2-X

عجينة اللوز بواسطة السيرو

PATE D'AMANDES A BASE DE SIROP

beautymaroc.com

Ingrédients & Ustensiles



- 1 mesure d'amandes en poudre
- 1 mesure de sucre glace
- Quantité de sirop : 1 litre d'eau, 500g de sucre cristallisé
- Extrait de vanille
- Papier blanc, tamis, récipient, cuillère en bois



1



2



3



4

- كيلة لوز أبيض ناعم
- كيلة سكر ناعم
- كمية من السيرو (شراب السكر) :
- 1 لتر من الماء، 500 غ من السكر
- فانيليا
- غربال، ملعقة كبيرة خشب، وعاء، ورق أبيض.

Préparation :

- 1- passer au tamis fin les amandes en poudre et le sucre glace.
- 2- tamiser et remoudre le reste.
- 3- rajouter le sirop par petite dose en mélangeant.
- 4- on obtient une pâte homogène lisse, facile à travailler.

Remarque : la consistance de mon sirop ressemble à celle de l'huile.

التحضير

- 1- ضعي في الغربال الرقيق كل من اللوز والسكر الناعم.
 - 2- غربلي وارحي الباقي.
 - 3- أضيفي السيرو بكميات قليلة.
 - 4- تتحصلي على عجينة لوز منسجمة وملساء سهلة العمل.
- ملاحظة : السيرو يعقد حتى يشبه صلابة الزيت.

5

LE MASSEPAIN

اللوزية

QU'EST-CE QUE LE MASSEPAIN :

Petite confiserie à base d'amandes pilées, de sucre et de blancs d'œufs, colorée, aromatisée et façonnée diversement, habituellement glacée au sucre ou pralinée. Le massepain pourrait avoir été mis au point par des religieuses (1840- 1844). On appelle également massepain de l'ITALIEN MARZAPANE à l'origine « boîte à confiserie », puis son contenu de petits articles de confiserie à base de pâte d'amandes colorée et moulée en forme de fruits, de légumes et de sujets divers, qui constituent une spécialité dans la régions d'Aix-en-Provence, ainsi qu'en castille, en Sicile et en Allemagne.

ما هي اللوزية؟

هي عبارة عن حلوى باللوز المطحون، السكر وبياض البيض، ملونة ومعطرة ومشكلة بعدة طرق، في العادة تكون مطلية بالسكر أو الكاراميل pralinée. وقد تم إنشاء اللوزية من طرف المتدينات (1840-1844). ونسبي كذلك اللوزية بالإيطالية "marzapane"، وهي في الأصل علبه السكاكر، ثم احتوائها على أصناف من السكاكر المصنوعة بالعجينة اللوزية الملونة والمشكلة على أشكال من الفواكه والخضر وأشياء أخرى، وهي من اختصاص منطقة "إكس-أون-بروفانس"، وكذلك في "كاستيلا" وصقلية وألمانيا.

Ingrédients & Ustensiles

اللوازم المقادير

- 100g d'eau ● 100 غ ماء
- 250g sucre semoule ● 250 غ سكر خشن
- 200g de poudre d'amande ● 200 غ لوز مرحي بودرة
- 250g de sucre glace ● 250 غ سكر ناعم
- 1 blanc d'œuf ● 1 بياض بيض

Préparation :

- 1- Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le sucre semoule et mettre la casserole sur feu doux, laisser cuire le sirop.
- 2- Verser la poudre d'amandes dans le sirop et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 3- Battre le blanc à la fourchette et ajouter-le dans la casserole, mélanger, poser la casserole sur feu doux et remuer pendant environ 3mn jusqu'à ce que la pâte devienne très épaisse.
- 4- Poudrer le plan de travail de sucre glace. Poser la pâte sur le plan de travail et malaxer-la pendant 5mn en y incorporant le sucre glace, jusqu'à ce qu'elle soit élastique et lisse.
- 5- Le massepain peut se conserver dans un film alimentaire pendant deux mois au réfrigérateur.

Remarque :

Le massepain est en fait de la pâte d'amandes cuite, il est beaucoup plus compact et malléable que la pâte d'amandes crue, il permet la réalisation de nombreux fruits.

drjoezahi.com

التحضير

- 1- كبي داخل قدر ذات مقبض كل من الماء والسكر الخشن ، ضعيه فوق نار هادئة حتى يصبح السيرو عاقد.
- 2- خارج النار، أضيفي فوقه بودرة اللوز وحركي بملقعة خشب حتى يصبح الخليط منسجم .
- 3- إخفقي بياض البيض بشوكة وضعيه في القدر وارجعيه فوق نار هادئة مدة 3 دقائق فقط، الخليط يصبح عجينة ثقيلة.
- 4- ضعي هذه العجينة فوق مكان العمل، رشيه بالسكر الناعم، أضيفيه كله، حتى تصبح عجينة اللوز ملساء ومطاطية.
- 5- يمكنك الاحتفاظ باللوزية(المرسبان) في الثلاجة لمدة شهر أو شهرين، داخل كيس غذائي.

ملاحظة :

اللوزية (المرسبان) عبارة عن عجينة لوز مطبوخة كثيفة وسهلة العمل وتسمح بتحقيق وإنجاز فواكه عدة.

Ingrédients & Ustensiles

اللوازم المقادير

- 500g poudre d'amandes
- 500g sucre glace
- 5 blancs d'œufs
- 1 c. à dessert d'extrait de vanille

- 500 غ بودرة اللوز
- 500 غ سكر ناعم
- 5 بياض بيض
- ملعقة صغيرة فانيليا

Préparation :

- 1- Battre les blancs d'œufs légèrement à la fourchette, tamiser dans une terrine le sucre, les amandes et la vanille.
- 2- Ajouter les blancs et mélanger d'abord avec une spatule, puis avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
- 3- Mettre dans un sachet de congélation et garder au réfrigérateur, une semaine à un mois.

Remarque 1 : Les amandes peuvent être remplacées par des noix, des pistaches des noisettes, des noix de cajou, seules ou associés.

Remarque 2 : Cette recette de pâte d'amandes peut être utiliser pour la fabrication d'autres gâteaux à cuire au four.

التحضير

- 1- إخفقي قليلا بياض البيض بشوكة غربلي اللوز والسكر في وعاء.
- 2- إصبغي بياض البيض المخفوق.
- 3- إخلطي بملعقة خشب جيدا وأكملي بالأيدي، حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
- 4- ضعيتها في كيس غذائي داخل الثلاجة من أسبوع إلى شهر أي حتى مدة الاستعمال.

ملاحظة 1 : يمكن استبدال بودرة اللوز بالجوز أو البندق أو الفستق أو جوز الكاجو أو خليط منهم.

ملاحظة 2 : هذه الكيفية يمكن تحضيرها حلويات أخرى تطهى داخل الفرن.

عجينة اللوز غير مطبوخة رقم 2

PATE D'AMANDES CRUE N°2

Ingrédients & Ustensiles

- 1 mesure de poudre d'amandes blanches
- 1/2 mesure de sucre glace
- 1 c à c d'extrait de vanille
- Sirop :
- 1/2 litre d'eau
- 250g de sucre cristallisé

اللوزم المقادير

- كيلة لوز مرحي بودرة
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- السيرو أو الشربات :
- 1/2 لتر من الماء
- 250غ سكر خشن

Préparation :

1. Dans une terrine, passer au tamis fin la poudre d'amandes, le sucre glace et l'extrait de vanille.
2. Entre temps faire bouillir l'eau et le sucre cristallisé sur feu modéré jusqu'à épaississement, puis laisser refroidir.
3. Mouiller le mélange (sucre- amandes) avec du sirop par petites quantités jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

التحضير

- 1- إطحني اللوز طحنا ناعما جدا ثم غربليه مع السكر في غربال رقيق، أضيفي الفانيليا.
- 2- ضعي في كسرونة أو قدر الماء مع السكر فوق نار هادئة حتى يعقد ثم اتركيه يبرد
- 3- أضيفي السيرو إلى اللوز والسكر مع الخلط جيدا حتى تحصلي على عجينة ملساء.

Ingrédients
& Ustensiles

اللوازم
المقادير

- 500g d'amandes blanches finement moulues
- 500g de fondant blanc (environ)
- Colorants : vert, jaune, rouge, orange
- Arômes, chaque couleurs adapte son arôme

- 500غ لوز أبيض مجفف ومطحون ناعما
- 500غ فوندان بالتقريب
- الملون الغذائي : أخضر، أصفر، أحمر، برتقالي.
- العطر : كل ملون يتماشي مع عطره

Préparation :

Dans un récipient incorporer le fondant peu à peu à la poudre d'amandes, tout en malaxant (main ou robot) ; continuer à travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne malléable.

Remarque : Cette pâte d'amandes appelée « pâte d'amandes confiseur » ne se conserve que quelques jours au réfrigérateur, elle doit être emballée dans un film alimentaire, puis dans un récipient hermétique à l'abri de la chaleur et de la poussière parce qu'elle est fondante.

Astuce : Pour empêcher que la pâte d'amandes ne perde son huile lors du malaxage, rajouter dans les autres recettes un peu de fondant.

التحضير

أضيفي بالتدريج كميات من الفوندان إلى بودرة اللوز، إمزجي جيدا وعجني باليد أو بواسطة عجان حتى تصبح عجينة لوز طرية وملساء.

ملاحظة 1 : تعتبر عجينة اللوز هذه " عجينة لوز حلواني"، يمكن الاحتفاظ بها في الثلاجة لعدة أيام في كيس غذائي داخل علبة مسدودة بعيدة عن أشعة الشمس أي الحرارة وكذا الغبار لأنها عجينة لوز دائبة.

ملاحظة 2 : لمنع عجينة اللوز من إخراج زيتها وقت العجن يمكن أن نضيف لها كمية صغيرة من الفوندان.

عجينة اللوز غير مطبوخة رقم 4
PATE D'AMANDES
CRUE N°4

Ingrédients
& **Ustensiles**

- 500g de pâte d'amandes artificielle nature (PACCORA)
- 200g d'amandes blanches en poudre
- Colorants alimentaires, arômes

اللوز
المقادير

- 500 غ عجينة لوز إصطناعية طبيعية " باكورة "
- 200 غ بودرة اللوز
- ملون غذائي و عطر

Préparation :

Incorporer la poudre d'amandes dans la pâte d'amandes artificielle, travailler les avec les mains, pour avoir une pâte de meilleur goût et de bonne consistance.

Remarque : La PACCORA, est une pâte d'amandes artificielle, prête à l'emploi et existe sur le marché sous différentes couleurs.

Elle est collante et fondante, elle ne contient pas d'amandes, mais seulement l'eau, sucre, amidon, arôme.

التحضير

أضيفي بودرة اللوز إلى عجينة اللوز الإصطناعية إعجنيهما مع بعض جيدا بالأيدي لتحصلي على عجينة متماسكة وذات طعم أفضل.

ملاحظة : باكورة هي عجينة لون إصطناعية قابلة للاستعمال، متوفرة في السوق هي عجينة دائبة وتلتصق عند الاستعمال، لأنها لا تحتوي على بودرة اللوز، متكونة فقط من : ماء، سكر، نشاء، عطر ...

Préparation de la crème d'amandes :

- 1- Travailler les amandes, le sucre, le beurre ramolli et les œufs. Blanchir le mélange au fouet.
- 2- Rajouter une quantité de biscuit au mélange.
- 3- On obtient un mélange léger et mou.

تحضير كريمة اللوز

- 1- قومي بخلط كل من اللوز، السكر، الزبدة والبيض جيدا بالخلط.
- 2- أضيفي كمية من البسكويت إلى الخليط حتى ينطم.
- 3- نتحصل على حشو خفيف وطري.

drjoezahi.com

Préparation de la génoise :

Battre à l'aide d'un batteur électrique les œufs, le sucre jusqu'à ce que le mélange devient blanchâtre et double de volume.

Ajouter la pincée de sel et la pincée de levure incorporées à la farine, le tout tamisé. Mélanger délicatement avec la cuillère en bois pour que la masse ne tombe pas.

Graisser et fariner un moule rond ou carré de 24cm, verser le mélange, préchauffer le four 8 à 10mn et enfourner à 200°C. Après cuisson, démouler et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

تحضير الجينواز أو البسكويت

أخفقي بالخلط الكهربائي كل من البيض والسكر جيدا. أضيفي قبصة ملح ثم قبصة خميرة التي تخلطها بالفريزة، غربلي جيدا و أمزجي برفق بواسطة ملعقة خشب حتى يصبح الخليط متجانسا. خذي صينية دائرية أو مستطيلة (24 سم) ادهنيها وصبي الخليط، ضعها في فرن ساخن حوالي 200 درجة لمدة 15 دقيقة. بعد النضج انزعها من الصينية وتركها تبرد فوق شبك الحلويات.

تحضير الحشو رقم 1 **PREPARATION DE LA 1^{ère} FARCE**

Ingrédients & Ustensiles

- 100g d'amandes blanches moulues
- 100g de sucre glace
- 80g de beurre
- 2 œufs

اللوز المقادير

- 100 غ لوز أبيض مبشور
- 100 غ سكر ناعم
- 80 غ زبدة
- 2 حبات بيض

Ingrédients & Ustensiles

- 3œufs
- 120g de sucre cristallisé
- 120g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de levure chimique

اللوز المقادير

- 3 حبات بيض
- 120 غ سكر خشن
- 120 غ فريزة
- قبصة ملح
- قبصة خميرة كيميائية

تحضير الحشو رقم 2

PREPARATION DE LA 2^{ème} FARCE



Ingrédients & Ustensiles

- 2 mesures de biscuit casse-croûte moulu ou autre
- 1 mesure d'amandes grillées grossièrement moulues
- Confiture d'abricot ou autres
- 5 c à s d'eau de fleur d'oranger
- 8 c à s de beurre fondu
- 1 c à c d'extrait de vanille
- Récipient, cuillère en bois

اللو ازم المقادير

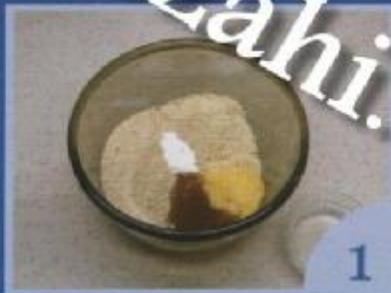
- كيلتين من كاس-كروت أو بسكويت آخر
- كيلة لوز محمص مرحي خشن
- معجون المشمش أو آخر
- 5 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- 8 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- وعاء، ملعقة خشب كبيرة

Préparation :

- 1- mélanger tous ces ingrédients.
- 2- incorporer l'eau de fleurs d'oranger.
- 3- on obtient une farce molle et homogène.

التحضير

- 1- أخلطي كل هذه المقادير.
- 2- أمزجي ماء الزهر.
- 3- نتحصل على حشو متماسك وطري.





1



2



3



4



5



6



7

Préparation :

- 1-2- Farcir la pâte d'amande jaune, faire une boule puis tracer une fente médiane à l'aide d'un couteau.
- 3- Aplatir soigneusement d'un côté avec la paume de la main en donnant la forme d'un abricot.
- 4- Faire sur un côté une empreinte avec le doigt.
- 5- Colorer en orange à l'aide d'un pinceau.
- 6- Façonner des feuilles en se servant d'une roulette cannelée.
- 7- Décorer avec la feuille et la queue de cerise puis saupoudrer avec du sucre glace.

التحضير

- 2.1 - بعد حشو العجينة الصفراء كوريها جيدا وانصفيها بظهر السكين
- 3 - ضعها بالجانب وسطحيها برفق معطية شكل المشمش
- 4 - ضعي بصمة اصبع في الجانب
- 5 - لونيها بالملون البرتقالي الفاتح
- 6 - شكلي الاوراق باستعمال دولاب مبرج
- 7 - زيني بالورقة والقطمير ثم رشها بقليل من السكر الناعم.

L'amande

اللوزة

Ingrédients
& Ustensiles

اللوازم
المقادير

- Pâte d'amande verte.
- Amande blanche.
- Arôme " amandes douces ".
- Sucre glace.
- Queue de cerise
- Couteau
- Pinceau.



- عجينة لوز حضراء معطرة
- بيطر اللوز الحلو
- حبات اللوز
- سكر ناعم
- قطمير
- فرشاة الدهن
- سكين



1



2



3



4



5



6



7

Préparation :

- 1- Rouler une boule de 35g entre la paume des mains pour lui donner une forme ovale d'un côté et bombée de l'autre.
- 2- Faire une fente médiane à l'aide d'un couteau.
- 3- Ouvrir la fente et introduire une amande.
- 4-5 Aplatir soigneusement la pièce avec la paume de la main et faire une empreinte avec l'index du côté bombé, dans lequel on glisse la queue de cerise.
- 6-7 Enrober toute la pièce dans du sucre glace et enlever le surplus avec un pinceau.

التحضير

- 1- كوري عجينة اللوز الخضراء وزن 35 غ جيدا بين اليدين، أعطيها شكل بيضوي (محدب)
- 2- انصفيها من جهة واحدة بواسطة السكين
- 3- ادخلي بالجانب حبة لوز بيضاء، و اتركي جزء منها يخرج أو يظهر
- 4-5 اضعطي برفق على الحبة بكف اليد، واعطي أثر الأصبع في الجهة المحدبة وأرشي فيه القطمير
- 6-7 رنديها في السكر الناعم جيدا، و انزعي زيادة السكر بفرشاة الدهن

L'ananas

drjoezahi.com

الأناناس

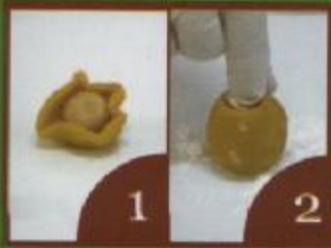
Ingrédients & Ustensiles

اللوازم المقادير

- Pâte d'amandes jaune et verte
- Arôme ananas
- Farce
- Pâte cacao
- Couteau
- Ciseaux
- Mini rouleau de pâtisserie.



- عجينة اللوز صفراء معطرة
- بالأناناس ، كذلك خضراء
- معطرة بالنعناع
- حشو
- كوردون
- سكين ، مقص
- عجينة الكاكاو (كاكاو + ماء)
- حلال



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Préparation :

- 1- Introduire la farce dans la boule jaune de 30g.
- 2- Façonner la forme de l'ananas ; à l'aide de votre pouce-index, faire un trou au sommet et allonger la forme.
- 3- Enrober l'ananas de cacao en poudre.
- 4- Faire des incisions sur toute la surface du fruit à l'aide d'un ciseau.
- 5- Corriger la forme de l'ananas, en relevant les pointes incisées à l'aide des deux mains.
- 6- Avec un cure-dent trempé dans la pâte cacao, piquer le centre de chaque partie incisée.
- 7-8 Faire une bandelette avec la pâte verte de 16 cm de longueur et 2 cm de largeur.
A l'aide d'un couteau, couper la bandelette en dents de scie d'un seul côté.
Enrouler la bandelette sur elle-même.
- 9- Exercer une pression à la base pour ouvrir la feuille et placer-la au sommet du fruit.

التحضير

- 1- ضعي الحشو داخل العجينة الصفراء (30 غ)، ثم كوري جيدا.
- 2- اعطي شكل الاناناس، الحبة مطولة و العلو مقعر.
- 3- رمدي كل الحبة في بودرة الكاكاو.
- 4- قطعها بالمقص من الأسفل إلى الأعلى.
- 5- أعيدي تصحيح الشكل بين اليدين.
- 6- اغطسي الكوردون في عجينة الكاكاو ونقطي الحبة.
- 7-8 خذي العجينة الخضراء رقيقها الى 3 مم ، اقطعي اشربة 16 سم طول و 2 سم عرض، و با لسكين شكلي اسنان تشبه اسنان المشط ثم اديري الشريط على نفسه.
- 9- اضغطي بالاصبع في اسفل الشريط لتنتفخ الورقة وركبها في علو الحبة.

Régime de Bananes

الموز
drjoezahi.com

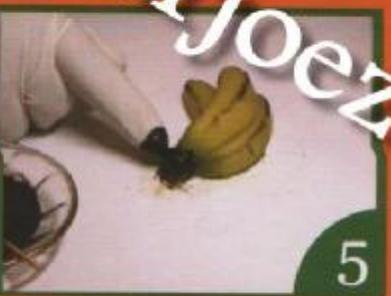
Ingrédients
& Ustensiles

اللوازم
المقادير

- Pâte d'amandes blanche (la boule pèse 12g)
- Halwat Halkouma
- Colorant alimentaire jaune vert
- Pâte cacao
- Pinceau
- Cure dents



- عجينة اللوز بيضاء (الكرية تزن 12غ)
- حلوة الحلقومة
- ملون غذائي أصفر، أخضر
- عجينة الكاكاو
- فرشاة الدهن
- قطيب خشب



Préparation :

- 1- Farcir la pâte d'amandes blanche (12g) avec la halwat halkouma goût banane.
- 2- Donner la forme d'une banane et colorer en jaune
- 3- Marquer les reliefs de bas en haut.
- 4-5 Façonner un régime de 3 bananes et colorer en vert et en pâte cacao la partie supérieure.

التحضير

- 1- أحشي كرية عجينة اللوز البيضاء بحلوى الحلقومة صفراء ذوق موز.
- 2- أعطيتها شكل حبة الموز ثم لونها كلها بالأصفر.
- 3- أرسمي تجاعيد حبة الموز من الأسفل إلى أعلى الحبة.
- 4-5 ضعي ثلاث حبات موز مع بعض كالعرجون ولوني بالأخضر وبعجينة الكاكاو الموز.

Le cantaloup

الشمام (الكانتالو)

drjoezahi.com

Ingrédients & Ustensiles

- Pâte d'amandes verte, blanche, orange
- Sucre glace
- Pignons de pin
- Gelée
- Coupe pâte / cuillère



اللوازم المقادير

- عجينة اللوز خضراء، بيضاء، برتقالية
- سكر ناعم
- حب الصنوبر
- جولي، عصير مجمد
- ملعقة صغيرة
- قاطع العجين

Préparation :



- 1- Envelopper la boule orange dans la pâte blanche puis couvrir celle-ci de pâte verte.
- 2- Couper la pièce en quatre parts égales.
- 3- Façonner une part de cantaloup et comprimer au milieu à l'aide du dos de la cuillère.
- 4- Mettre au centre les pignons de pin mélangés à la gelée.

التحضير

- 1- ضعي في وسط العجينة البيضاء العجينة البرتقالية ثم غلفيها بالعجينة الخضراء.
- 2- إقسمي الكانتالو إلى أربع أبراج متساوية.
- 3- بواسطة ملعقة صغيرة قعري وسط البرج.
- 4- ضعي في المكان المقعر خليط من حب الصنوبر والجولي.

La cerise

حب الملوك (الكرز)

drjoezahi.com

Ingrédients
& Ustensiles

اللوازم
المقادير

- Pâte d'amandes blanche
- Queues de cerises
- Sucre glace
- Brosse
- Pique
- Colorant alimentaire jaune et rouge



- عجينة اللوز بيضاء
- قضمير حب الملوك
- ملون غذائي أصفر وأحمر
- سكر ناعم
- فرشاة
- شوكة الحلويات

Préparation :



1

1- Former de petites boules de 10g à 15g et piquez-les au milieu.



2

2- Parsemer en jaune la partie supérieure.



3

3- Parsemer en rouge la partie inférieure.

4- Introduire la queue de cerise et laisser sécher.



4

التحضير

- 1- شكلي دوائر صغيرة وزن 10 غ إلى 15 غ، أعطي أثر الشوكة في الوسط.
- 2- رشي علو الحبات بالأصفر.
- 3- أكملني رش الأسفل بالأحمر.
- 4- أرشقي القطمير في كل حبة واتركيها تجف.

Le citron

drjoezahi.com

الليمون

Ingrédients & Ustensiles

- Pâte d'amandes
jaune, verte/
farce
- Petits bâtonnets
chocolat
- Colorant alimen-
taire jaune
- Palettes à décor
- Couteau
- Sucre glace



اللوازم المقادير

- عجينة اللوز صفراء،
خضراء، حشو
- قضيبات الشوكولاتة
- ملون غذائي أصفر
- لوحة ديكور
- سكين
- سكر ناعم



1



2



3



4



5



6

Préparation :

- 1-2 Farcir et donner la forme d'un citron en travaillant les extrémités.
- 3- Rouler la sur la palette à décor pour lui donner un aspect pointillé.
- 4- Façonner soigneusement les feuilles vertes (voir feuilles framboise).
- 5- Colorer en jaune à l'aide d'un pinceau.
- 6- Placer la feuille sur le côté et enfoncer un bâtonnet de chocolat.

التحضير

- 1-2 قمي بالحشو، أعطي شكل حبة الليمون.
- 3- جوزيها في لوحة الديكور لتحصلي على قشرة الليمون.
- 4- أصنعي الأوراق.
- 5- لوني كل الليمونة باللون الأصفر معطر بعطر الليمون.
- 6- ضعي الورقة بالجانب نوعا ما معوجة وأرشي قضييب الشوكولاتة.

drjoezahi.com



1



2



3



4



5



6



7

Préparation :

- 1- Avec de la pâte de datte (ghars), façonner un noyau de datte.
- 2-3 Etaler 15 g de pâte d'amandes jaune et envelopper le noyau placé en son centre.
- 4- Donner la forme d'une datte.
- 5- Selon le type de datte, pincer avec les bouts des doigts pour donner la forme du fruit désiré.
- 6- Poudrer le fruit avec du cacao, et badigeonner de gelée à l'aide d'un pinceau.
- 7- Disposer les dattes sur la tige.

التحضير

- 1- شكلي عظم التمر بعجينة الغرس
- 2-3 خذي 15 غ من عجينة اللوز الصفراء، رقيقها وضعي في وسطها عظم التمر (الغرس)
- 4- إعطي شكل التمر
- 5- حسب شكل التمر المختلف : شكلي بالاصبع حبة التمر أو اتركها ملساء
- 6- رش حبة التمر بالكاكاو ثم اطلها باجولي
- 7- إصقي حبات التمر في الغصين

La figue

drjoezahi.com

التين

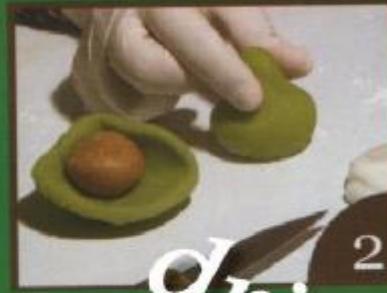
Ingrédients
& Ustensiles

اللوازم
المقادير

- Pâte d'amandes verte / farce
- Fondant
- Couteau



- عجينة لوز خضراء، حشو
- فوندان
- سكين



Préparation :

- 1-2 Farcir la pâte d'amande verte et modeler la forme d'une figue.
- 3- Faire des stries en partant de la base vers le sommet à l'aide d'un couteau.
- 4- Mettre sur la tête un peu de fondant symbolisant le lait.
- 5- Laisser sécher.

التحضير

1-2 أحشي عجينة اللوز الخضراء وشكلي التين (الكرموس).

3- في الجهة العريضة السفلية، خططي بالسكين من الأسفل إلى الأعلى.

4- ضعي قليلا من الفوندان في القمة رمزا للحليب.

5- أتركه يجف.



Préparation :

- 1-2 Farcir la pâte d'amande verte et modeler la forme d'une figue.
- 3- Faire des stries en partant de la base vers le sommet à l'aide d'un couteau.
- 4- Mettre sur la tête un peu de fondant symbolisant le lait.
- 5- Laisser sécher.

التحضير

1-2 أحشي عجينة اللوز الخضراء وشكلي التين (الكرموس).

3- في الجهة العريضة السفلية، خططي بالسكين من الأسفل إلى الأعلى.

4- ضعي قليلا من الفوندان في القمة رمزا للحليب.

5- أتركه يجف.

La figue de barbarie

drjoezahi.com

الصبار

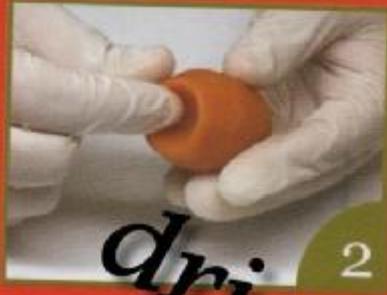
Ingrédients
& Ustensiles

اللوازم
المقادير

- Pâte d'amandes orange
- Colorant alimentaire vert
- Halwat halkouma
- Pâte cacao
- Brosse
- Cure dent



- عجينة اللوز برتقالية
- الحلقومة
- ملون غذائي أخضر
- وبرتقالي
- عجينة الكاكاو
- فرشاة
- قطيب خشب



Préparation :

- 1- Farcir la pâte d'amandes orange avec halwat halkouma.
- 2-3 Donner la forme de la figue : dépression arrondie d'un coté et allongée de l'autre.
- 4- Colorer à l'aide de la brosse une partie en vert et l'autre en orange.
- 5- Parsemer de pointillés l'ensemble de la figue, de la pâte cacao.

التحضير

- 1- بعد حشو عجينة اللوز البرتقالية بالحلقومة،
- 2-3 أعطي شكل الصبار دائري مقعر من جهة ومطول من الجهة الأخرى.
- 4 أعطي الطول والشكل اللازم لحبة الصبار.
- 4- رشي جانب واحد بالأخضر والثاني بالبرتقالي.
- 5- نقطعي بعجينة الكاكاو كل الحبة.



Préparation :

- 1- Farcir la pâte d'amande rouge et donner la forme d'une fraise puis rouler-la sur la palette à décor.
- 2- Colorer en rouge à l'aide d'un pinceau.
- 3- Étaler la pâte d'amande verte et l'abaisser à 5mm d'épaisseur.
- 4- Découper des feuilles avec l'emporte pièce (voir photo Ustensiles).
- 5- La feuille est réalisée en forme d'étoile.
- 6- Placer la feuille sur le sommet de la fraise.

التحضير

- 1- أحشي عجينة اللوز الحمراء واعطيها شكل الفراولة و كويريها على سطح لوحة الديكور.
- 2- بالفرشاة لوني كل الحبات باللون الأحمر المعطر بالفراولة.
- 3- رقي العجينة الخضراء بسمك 5 مم
- 4- بالطابع أقطعي الأوراق. (أنظري صورة اللوازم)
- 5- حسني الورق بشكل نجومى.
- 6- ركبى الورق على رأس الفراولة.

La framboise

العليق

drjoezahi.com

Ingrédients
& Ustensiles

اللوازم
المقادير

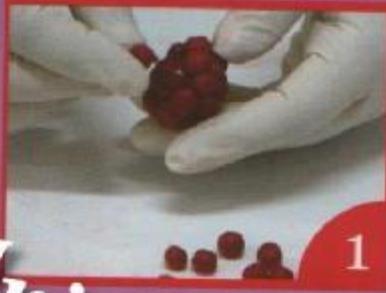
- Pâte d'amandes rouge.
- Pâte d'amandes verte.
- Cerises confites ou farce.
- Couteau.
- Arôme framboise, fraise ou cassis.



- عجينة اللوز حمراء
- ذوق فراولة أو توت
- أو عليق
- عجينة اللوز خضراء
- عطر فانيليا
- حشو
- كرز مصبر
- سكين

Préparation :

- 1- Façonner une quantité de petites boules arrondies de la taille d'un petit pois.
- 2- Disposer les petites boules tout autour de la cerise confite bien serrer les unes aux autres sans laisser de vide.
- 3- Pour la feuille verte procéder de la manière suivante :
 - former de minuscules boules en nombre de cinq ou six.
 - donner leurs la forme d'une goutte d'eau, allongée sur un côté.
 - aplatir à la pression du doigt.
 - les disposer l'une à côté de l'autre au sommet de la framboise pour obtenir une feuille dentelée.



التحضير

- 1- شكلي عدة كويرات حجم حبة جليانة بعجينة اللوز الحمراء
- 2- الصقي جيدا هذه الكويرات فوق حبة الكرز المصبرة بدون ترك أي فراغ
- 3- بالنسبة للاوراق الخضراء اتبعي الخطوات التالية:
 - شكلي كويرات صغيرة بعدد 5 او 6
 - طولها من جهة لتشبه قطرة الماء
 - سطحها بالضغط عليها بالاصبع
 - ضعها الواحدة أمام الأخرى في علو حبة العليق لتحصلي على ورقة شكلها دائري مبرج.

ملاحظة : لكي تلتصق جيدا الكويرات يمكن غطس حبة الكرز داخل الحولي أو معجون أو السيرو

Le kiwi

drjoezahi.com

الكيوي

Ingrédients & Ustensiles

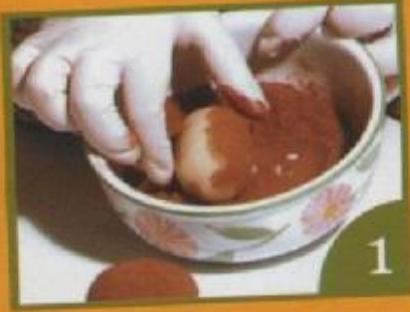
- Pâte d'amandes blanche 80g
- Colorant alimentaire vert
- Pâte cacao (cacao+eau)
- Cacao en poudre
- Sucre glace
- Pinceau / pique



اللوازم المقادير

- عجينة لوز بيضاء
تزن 80غ
- ملون غذائي أخضر
- عجينة الكاكاو (كاكاو+ماء)
- بودرة الكاكاو
- سكر ناعم
- فرشاة
- قضيب

Préparation :



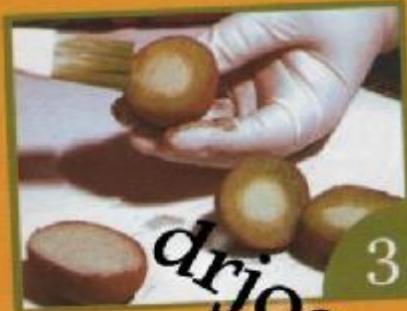
1- Former une boule blanche (80g) de forme ovale et la faire passer dans du cacao.



2- Couper en deux dans le sens de la largeur ou de la longueur.

3- Colorer en vert le pourtour externe sans toucher au centre.

4- Faire des stries sur la partie verte à l'aide d'un couteau pour donner l'aspect d'un kiwi.



5- Séparer le centre par des pointillés en pâte cacao.



التحضير

1- رمدي عجينة اللوز البيضاء في بودرة

الكاكاو (إعطيتها شكل بيضوي).

2- أقسمي الكرية على إثنان بالطول أو بالعرض.

3- لوني بالأخضر الفاتح الأطراف دون لمس دائرة الوسط.

4- بواسطة سكين أشطبي الجهة الخضراء

لتقرب أكثر من شكل الكيوي.

5- نقطي الفاصل بين الجهة الخضراء

والبيضاء بعجينة الكاكاو.

Le maïs

الجبار (الذرى)

drjoezahi.com

Ingrédients
& Ustensiles

اللوازم
المقادير

- Pâte d'amandes
jaune, verte
- Couteau
- Colorant alimen-
taire jaune



- عجينة اللوز صفراء،
و خضراء
- سكين
- ملون غذائي أصفر



Préparation :

- 1-2 Former un boudin avec la boule jaune et quadriller à l'aide d'un couteau.
- 3- Etaler la pâte verte en forme de feuilles allongées et striées à l'aide d'un couteau.
- 4- Appliquer les feuilles sur les cotés du maïs avec de la gelée.
- 5- Redresser la forme du maïs, et colorer la surface en jaune.

التحضير

1-2 أعطي شكل مطول للعجينة الصفراء وشطبي مربعات بالسكين.

3- رقي العجينة الخضراء في شكل أوراق طويلة مشطبة بالسكين.

4- ضعي الأوراق في جانبي الجبار (الذرى) بواسطة الجولي.

5- صححي شكل الجبار (الذرى) ولونيه بالأصفر.

drjoezahi.com

La mandarine

drjoezahi.com

المندرية

Ingrédients
& Ustensiles

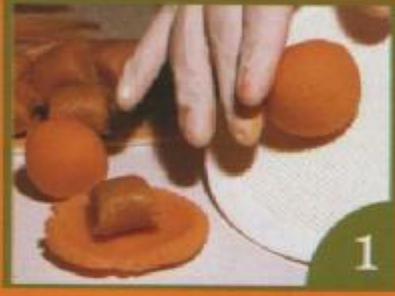
اللوازم
المقادير

- Pâte d'amandes orange, verte / face
- Colorant alimentaire orange
- Clou de girofle
- Emporte pièce feuille
- Palette à décor
- Pinceau, Cure dents



- عجينة اللوز برتقالية، خضراء، الحشو
- ملون غذائي برتقالي
- عود قرنفل
- طابع الورق
- لوحة ديكور
- فرشاة للدهن
- قضيبات خشب

Préparation :



- 1- Faire passer la boule orange farcie sur la palette à décor pour obtenir la peau de l'orange.
- 2- Empaumer le sommet, faire des stries à partir du milieu.
- 3- Colorer et laisser sécher.
- 4-5 Découper des feuilles, faire des nervures et les coller avec la gelée.

التحضير

- 1- كوري عجينة اللوز المحشية على لوحة الديكور لتتحصلي على شكل قشرة البرتقال.
- 2- سطحي المندرينة بكف اليد وأعملي خطوط من الوسط.
- 3- لونني المندرينة واتركيها تجف.
- 4-5 شكلي أوراق صغيرة بالطابع والصقيها بالجولي على المندرينة.

La nèfle

drjoezahi.com

المشيمشة

Ingrédients & Ustensiles

اللوازم المقادير

- Pâte d'amandes orange/farce
- Colorant alimentaire orange, vert
- Pâte chocolat
- Clou de girofle
- Pâte cacao
- Brosse



- عجينة اللوز برتقالية، حشو
- ملون غذائي برتقالي وأخضر
- عجينة شوكولاتة
- قرنفل
- عجينة كاكاو
- فرشاة



1



2



3



4



5



6

Préparation :

1. 2- Commencer par farcir la boule orange, donner la forme de la nêfle, façonner de petits boudins avec la pâte chocolat.
- 3- Insérer le bâtonnet en chocolat du coté allongé.
- 4- Introduire un clou de girofle du coté bombé.
- 5- Vaporiser de colorant alimentaire orange toute la surface et de colorant vert la partie où est insérer le clou de girofle.
- 6- Terminer par vaporiser avec la pâte cacao la partie supérieure de la pièce et laisser sécher sur un plan saupoudré de sucre.

التحضير

2.1- احشي عجينة اللوز البرتقالية أعطيها شكل المشيمشة، إصنع قطيبات صغيرة من عجينة الشوكولاتة.

3- أدخل قطب الشوكولاتة في الجهة المطولة للمشيمشة.

4- أدخل القرنفلة في الجهة الدائرية المحدبة.

5- رش كل المشيمشة بالملون البرتقالي أما جهة القرنفلة بالملون الأخضر.

6- رش في الأخير بعجينة الكاكاو ثم ضعها فوق سكر مغربل تجف.

La pastèque

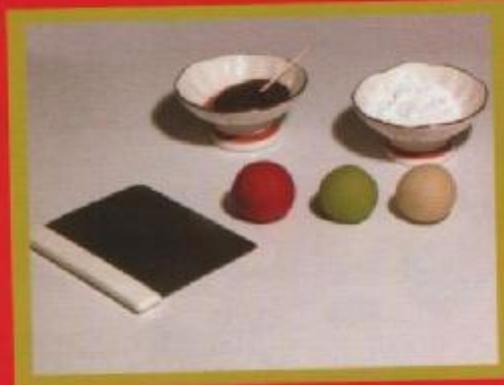
drjoezahi.com

البطبخ الأحمر (اللاع)

Ingrédients
& Ustensiles

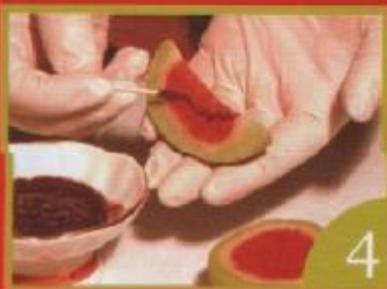
اللوازم
المقادير

- Pâte d'amandes rouge 30g, verte 30g, blanche 30g
- Sucre glace
- Pâte cacao
- Cure dents
- Coupe pâte



- عجينة اللوز حمراء 30غ، خضراء 30غ، بيضاء 30غ
- سكر ناعم
- مقطع العجينة
- قشينات خشب
- عجينة كاكاو (كاكاو + ماء)

Préparation :



- 1- Enrouler la pâte d'amandes rouge dans la pâte d'amandes blanche et envelopper celle-ci par la pâte d'amandes verte.
- 2- Couper la pastèque en quatre parts égales.
- 3- Sur un plan saupoudré de sucre glace, façonner un morceau de pastèque.
- 4- Faire des pointillés noirs en cacao sur la surface.

التحضير

- 1- احشي عجينة اللوز البيضاء بعجينة اللوز الحمراء كوريها جيدا ثم احشي هذه الأخيرة داخل الخضراء.
- 2- اقسمي الدلاع إلى أربع أبراج متساوية.
- 3- أفرشي قليلا من السكر الناعم وشكلي جيدا البرج بالأصابع.
- 4- شكلي الزريعة بواسطة كوردون مغموس في عجينة الكاكاو.

La pêche

drjoezahi.com

الخوخ

Ingrédients & Ustensiles

اللوازم المقادير

- Colorant alimentaire vert, jaune, rouge
- Pâte d'amandes 30g
- Farce
- Pâte d'amandes jaune et verte (pour la feuille)
- Bâtonnets chocolat
- Emporte pièce feuille
- Rouleau, couteau, brosse



- ملون غذائي أحمر، أصفر، أخضر
- عجينة لوز صفراء وخضراء
- الحشو
- فرشاة، سكين
- قضيبات شوكولاتة
- طابع الورق
- حلال

Préparation :



1



2



3



4



5

- 1- Envelopper la farce avec la pâte jaune de 30g.
- 2- Allonger une partie de la boule en pointe pour donner la forme d'une pêche puis faire une empreinte avec le dos du couteau.
- 3- A l'aide d'un pinceau, colorer toute la pêche en jaune.
- 4- Vaporiser de colorant rouge le coté bombé et la pointe.
- 5- Placer la feuille et le bâtonnet en chocolat puis laisser sécher.

التحضير

- 1- احشي عجينة اللوز الصفراء (وزن 30 غ)
- 2- إعطي شكل الخوخ مسطح القاع ومطول في الأعلى ثم ضعي بصمة دائرة الشكل بظهر السكين .
- 3- لوني كل الخوخ باللون الأصفر .
- 4- رشي في الوسط والأسفل باللون الأحمر .
- 5- زيني بالورقة وقضيب الشوكولاتة، وأتركي الخوخ يجف .

La poire

drjoezahi.com

الإجاص

Ingrédients & Ustensiles

اللوازم المقادير

- Pâte d'amandes jaune et verte
- Farce
- Emporte pièce feuille
- Rouleau, couteau, brosse
- Colorant rouge
- Cacao (pâte)
- Sucre glace, Bâtonnets chocolat



- عجينة اللوز صفراء
- عجينة اللوز خضراء
- الحشو
- طابع ورق
- عود حلويات
- ملون غذائي أحمر
- سكر ناعم، كاكاو
- فرشاة، سكين
- قطيبات بالشوكولاتة



1



2



3



4



5



6

Préparation :

- 1-2 Farcir la boule jaune, lui donner la forme d'une poire (bombée d'un côté et allongée de l'autre).
- 3- Insérer deux bâtonnets en chocolat en haut et en bas de la poire.
- 4- A l'aide de l'emporte pièce couper des feuilles, faites des nervures avec un couteau.
- 5- A l'aide de la brosse vaporiser la poire de colorant rouge dilué dans un peu d'eau et d'extrait de poire ou fraise.
- 6- Terminer avec la pose de la feuille.

النحاضير

1-2 قمي بحشوعجينة اللوز الصفراء و أعطيهما شكل الإجاصة.

3- أدخلي قطيبات الشوكولاتة في علو وأسفل الإجاصة.

4- شكلي الأوراق بواسطة الطابع وأرسمي التجاعيد.

5- رشني الإجاصة بالملون الغذائي الأحمر مذاب في كمية قليلة من الماء وعطر الإجاص أو الفراولة.

6- أكملني وضع الورق بالجانب.



1



2



3



4



5



6

Préparation :

- 1- Mettre une farce de 15g dans la boule jaune de 30g.
- 2- Arrondir la pâte et former des incisions croisées au bas de la pomme, à l'aide d'un couteau.
- 3- Insérer un clou de girofle.
- 4- Vaporiser avec la brosse trempée de colorant liquide vert toute la pomme puis parsemer de pâte de cacao.
- 5-6 Coller la feuille (préparée à l'aide de l'emporte pièce) avec la gelée sur le haut de la pomme puis mettre la queue de cerise.

التحضير

- 1- احشي عجينة اللوز الصفراء التي تزن 30 غ بالحشو الذي وزنه 15 غ.
- 2- شكلي دائرة متجانسة ملساء وشكلي بواسطة سكين علامة X.
- 3- أدخل في وسط العلامة قرنفل تعبر على أسفل التفاحة.
- 4- رش كل التفاحة بفرشاة ملونة بالأخضر ثم بالكاكاو.
- 5-6 ألصق الورقة المطبوعة بالطابع المبرج بواسطة الجولي في أعلى التفاحة، أضف القطيمير.

La prune

drjoezahi.com

البرقوق

Ingrédients & Ustensiles

اللوازم المقادير

- Colorant alimentaire rouge et bleu.
- Pâte d'amandes couleur violacée.
- Pruneaux.
- Queue de cerise.
- Pinceau.
- Couteau.



- ملون غذائي أحمر وأزرق
- عجينة اللوز بنفسجية اللون
- العينة " البرقوق " الأسود
- سكين
- قلمير
- فرشاة الدهن

Préparation :



- 1- Façonner une boule de 30 g de pâte d'amandes, faire une fente avec la pression du pouce introduire la moitié d'un pruneau puis refermer la boule.
- 2- Travailler la boule en lui donnant une forme ovale.
- 3- Entailler à l'aide d'un couteau la partie médiane.
- 4- Colorer les prunes (mélange bleu-rouge).

التحضير

1- خذي 30 غ من عجينة اللوز ملونة بالبنفسجي (تتحصلي عليه بخلط الأحمر والأزرق لكن هذا اللون متوفر في السوق).

رقيقها وضعي وسطها نصف حبة برقوق مجففة ثم اغلقها واعيدي تكويرها
2- اعطيها شكل بيضوي

3- اعلمي شبه فتحة بواسطة ظهر السكين اتجاه طول الحبة

4- لوني الحبة بواسطة فرشاة الدهن باللون البنفسجي القاتم ثم ارشقي في احدى الجهتين قطمير.

Le raisin

drjoezahi.com

العنب

Ingrédients & Ustensiles

- Colorant alimentaire bleu
- Colorant alimentaire rouge
- Pâte d'amandes blanche, nature
- Pâte d'amandes verte foncée
- Sucre glace
- Emporte pièce feuille de vigne
- Queues de cerises
- Coupe pâte
- Brosse, couteau, petit rouleau



اللو ازم المقادير

- ملون غذائي أزرق
- ملون غذائي أحمر
- عجينة لوز بيضاء
- عجينة لوز خضراء غامق
- عود الحلويات (حلال)
- سكر ناعم
- طابع ورقة العنب
- قلمبر حب الملوك
- قاطع العجين، فرشاة، سكين

Préparation :



- 1- Former un triangle de 3 petites boules blanches de chaque coté.
- 2- Monter une pyramide puis à l'aide d'une brosse, vaporiser les côtés de colorants rouge et bleu associés.
- 3- Abaisser la pâte d'amandes verte sur 1cm d'épaisseur, découper des feuilles, les aplatir et faire des nervures.
- 4- Coller la feuille de vigne sur un seul coté de la pyramide avec de la gelée ou du blanc d'oeuf.
- 5- Piquer le bas de la feuille avec une queue de cerise.

التحضير

- 1- شكلي قاعدة مثلثة بواسطة دوائر لعجينة اللوز بيضاء كحبة العنب.
- 2- إصنعي هرم ورشي بمزيج من اللون الأزرق والأحمر (حمر بوعمر) على الجوانب.
- 3- رقي عجينة اللوز الخضراء سمك 1 سم، إطبعي بواسطة طابع ورقة العنب ثم أكلمي الرق جيدا وشكلي التجاعيد.
- 4- ألصقي ورقة العنب فوق جانب واحد من الهرم بواسطة الجولي أو بياض البيض.
- 5- أدخلني القطمير في أسفل الورقة.

La reine Claude

drjoezahi.com

العينة
"البرقوق"

Ingrédients & Ustensiles

اللوازم المقادير

- Pâte d'amandes de couleur jaune verdâtre
- Farce, noisettes grillées
- Queue de cerise
- Couteau, pinceau
- Arôme d'amande douce
- Colorant alimentaire, jaune et vert

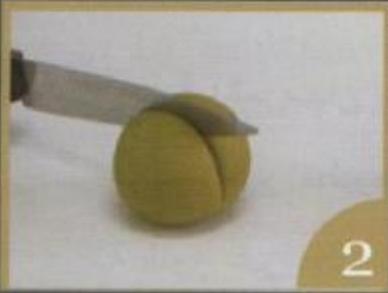


- عجينة اللوز صفراء مخضرة
- حشو، بندق مفلي
- ملون غذائي أصفر وأخضر
- قطمير حب الملوك
- سكين، فرشاة، عطر اللوز حلو

Préparation :



1



2



3



4

- 1- Etaler une boule de 25 g de pâte d'amandes verte, l'arrondir et mettre au milieu la farce de 15 g dans laquelle on glisse une noisette grillée.
- 2- Faire une fente médiane à l'aide d'un couteau après avoir travaillé la pièce en boule bien arrondie.
- 3- Avec l'index, faire une empreinte pour insérer la queue de cerise
- 4- Colorer le fruit en mélangeant les ingrédients suivants : colorant alimentaire jaune, vert, arôme et eau. Laisser sécher.

التحضير

- 1- رقيق عجينة اللوز الخضراء تقدر بـ 25 غ على شكل دائرة و ضعي في وسطها الحشو بمقدار 15 غ ثم ضعي في وسط الحشو حبة بندق.
- 2- شكلي فتحة بالسكين بعدما تتحصلي على عجينة دائرية الشكل.
- 3- ضعي بصمة بالاصبع في مكان غرس القطمير.
- 4- لون العينة بالخليط التالي: ملون غذائي أصفر، أخضر، عطر اللوز الحلو والماء، ثم اتركي حبة العينة تجف.