

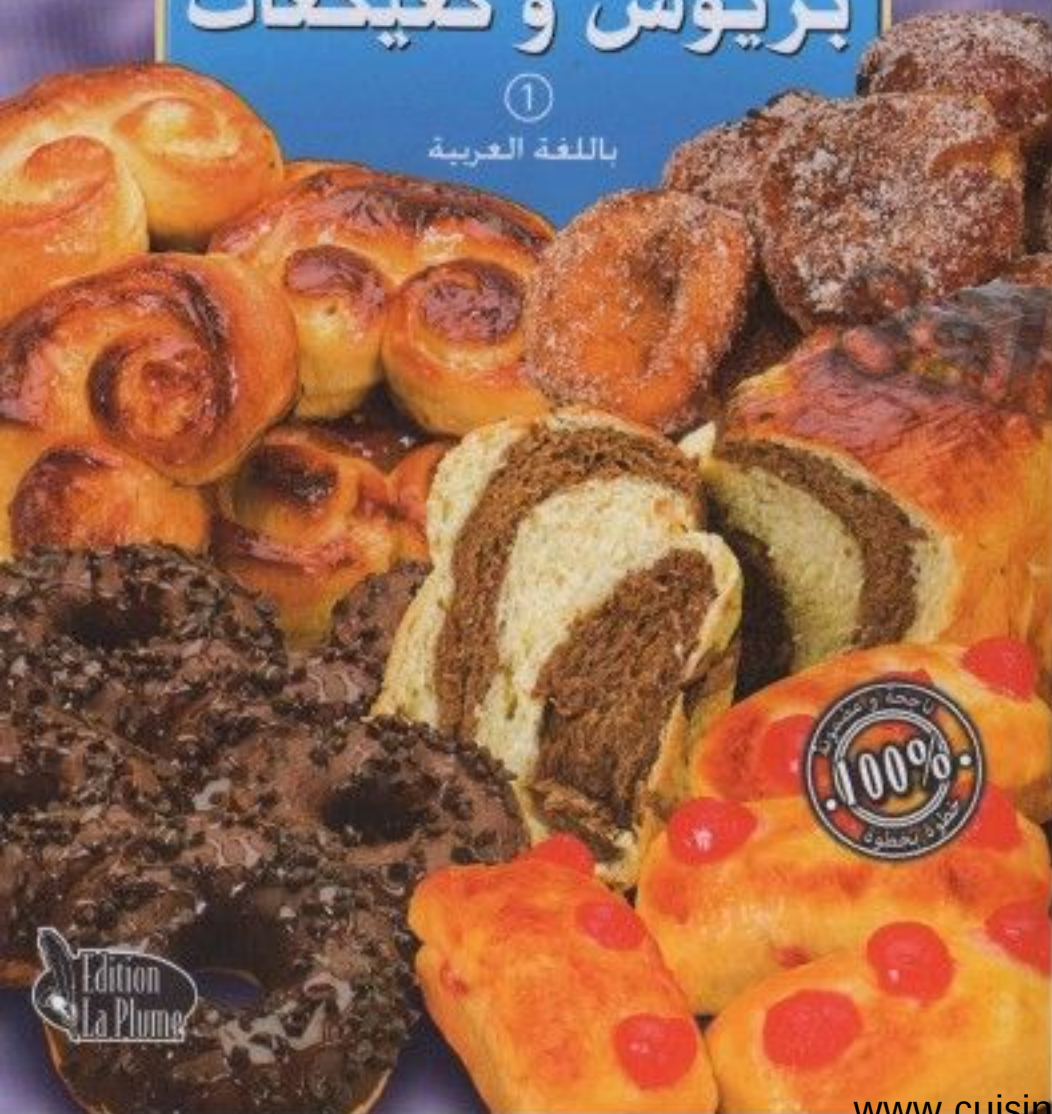
Chahrazed

Nadia Bougelous

بريوش و كعيكعات

①

باللغة العربية



Edition
La Plume



Chahrazed

Nadia Bougelous



أجرت هذا الكتاب السيدة بوجلوس نادية أم لطفلين.
يحتوي على كعيكعات فريدة من نوعها
اقتصادية و سهلة التحضير
السيدة بوجلوس أستاذة التعليم الأساسي
و متخصصة على شهادة في خبز الحلويات و الخبز.
نعطي دورسا تدعمية في هذا المجال في الوقت الحاضر
لها العديد من الملاحظات
نتمنى لكم الكثير من التمتع في خبز هذه الكعيكعات.



رقم التوزيع: 2009-300
رمزك: 978-9947-27-049-3

Edition
La Plume

نشر الريشة

31، شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر

هاتف/فاكس: 021 21 11 03 - 021 20 33 99



6 130663 000018



5 1

الفهرس

- 46 - الخبز الصغير بالشكلاطة
- 48 - صبيعات بالفسق
- 50 - بروش صغيرة بالشكلاطة
- 52 - الشو الصغير بالملعقة
- 54 - لامونة بالكرمة
- 56 - كعيكات تقليدية " الخفاف "
- 58 - بروش بالرأس
- 60 - السوقي الصغير
- 62 - بروش مقلية

- 2 - بروش بالمبي
- 4 - بروش رخامي
- 6 - بروش المروحة
- 8 - كعيكات بالشكلاطة
- 10 - رولي بالمربي
- 12 - بروش بالشمش
- 14 - بروش محشية
- 16 - قلوب الكعيكات
- 18 - بروش محشية بالمربي
- 20 - بروش مظفور
- 22 - لامونة المنزل
- 24 - خبيزة السلطان
- 26 - بروش الكيكات الصغيرة
- 28 - الحلزونات
- 30 - كعيكات
- 32 - بروش صينية
- 34 - سفينجات
- 36 - بروش بالمربي
- 38 - بروش بحبة الحلاوة
- 40 - بروش إقتصادى
- 42 - بروش بالجلجلان
- 44 - بروش بالفواكه المصبرة

الفهرس





- العجينة :**
- 600 غ فرينة (سيم)
 - 1 ملعقة كبيرة و نصف خميرة الخبز
 - 200 غ مارجرين
 - طرية
 - 20 سل حليب
 - 60 غ سكر
 - مسحوق
 - 1 قرصة محسن الخبز
- 1- حضري الكريمة :**
- 100 غ مارجرين
 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا
 - 50 غ سكر ناعم
 - 1 ملعقة كبيرة ماييزنة
 - التزيين :
 - صفار بيض
 - جيلاتين

- على كريمة ثقيلة.
- 3- على طاولة عمل، أسطي العجينة بسبك 3 مم، إطلي الكريمة ثم لفي الجانبين نحو الوسط.
- 4- قطعي قطعاً بـ 1 سم ضعها على صينية مدهونة بالزبدة. إطليها بصفار البيض و اتركها تتخمر.
- 5- إطليها بصفار البيض مرة أخرى ثم اطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 200°.
- 6- عندما يكسب السطح اللون الذهبي، إنزعها من الفرن، اطليها بالجيلاتين ثم ضعها في الفرن مرة أخرى.
- 7- بعد الطهي، إطليها بالجيلاتين مرة أخرى.

- 1- حضري العجينة :
- أخلطي كل المقادير حتى الحصول على عجينة طرية. أتركها تتخمر ثم اعجنها، كرري العملية.
- 2- حضري الكريمة :
- في وعاء و بواسطة شوكة، أخلطي المارجرين، الفانيليا، السكر الناعم و الماييزنة حتى الحصول



2



1



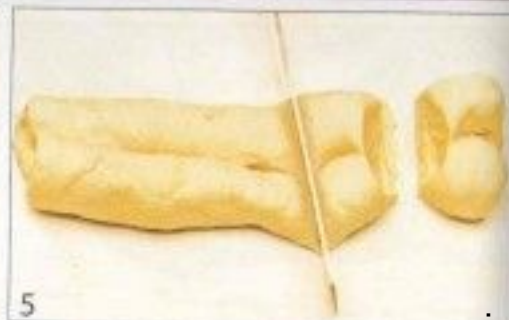
4



3



6



5





- | | |
|---------------------|-------------------|
| العجينة : | 1 - ملعقة كبيرة |
| 2 - بيض | و نصف سكر مسحوق |
| 2 - ملاعق كبيرة | 1/4 - ملعقة صغيرة |
| زبدة ذائبة | محسن الخبز |
| 1 - قرصة ملح | 1 - ملعقة كبيرة |
| 1 - ملعقة كبيرة | و نصف كاكاو |
| و نصف خميرة الخبز | - قريشة (سيم) |
| 5 - ملاعق كبيرة ماء | التزيين : |
| دافىء | - صفار بيض |
| 1/4 لتر حليب دافىء | - جيلاتين |

لفيهما.

3- في مول الكايك مدهون بالزبدة، ضعي العجينة، إطلبيها بصفار البيض و اتركها تتخمر. 4- إطلبيها بصفار البيض مرة أخرى ثم اطلبيها في فرن مسخن درجة حرارته 200°.

5- عندما يكسب السطح اللون الذهبي، إنزعها من الفرن، إطلبيها بالجيلاتين ثم ضعها في الفرن مرة أخرى. 6- بعد الطهي، إطلبيها بالجيلاتين مرة أخرى.

1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي كل المقادير حتى الحصول على عجينة طرية. إنزعي 1/4 من هذه الأخيرة و أضيفي الكاكاو للحصول على عجينة بنية. أتركي العجنتين تتخمر كل

على حدى ثم اعجنيهما، كرري العملية مرتين. 2- على طاولة عمل، أسطي العجنتين كل على حدى بسمك 3 مم. ضعي العجينة البنية على العجينة البيضاء ثم



2



1



4



3



5



6



- العجينة :**
- 2 بيض
 - 4 ملاعق كبيرة زيت
 - 4 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
 - 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
 - 1 قرصة محسن الخبز
 - 1 قرصة ملح
- قشور ليمونة**
- قشور برتقال
 - 1 كأس حليب دافئ
 - فرينة (سيم) التزيين :
 - 1 بيضة
 - فستق كامل ومكسر
 - جيلاتين

و اطيها بالبيضة المخفوقة.

3- ارفعي زاوية من كل شريحة نحو المركز للحصول على شكل مروحة. اطيها بالبيض و اتركها تتخمر.

4- اطيها بالبيض مرة أخرى، زيني الوسط بحبات الفستق الكاملة ثم اطيها في فرن مسخن درجة حرارته 200°.

5- عندما يكسب السطح اللون الذهبي، اطيها بالجيلاتين، زيني الحواف بالفستق المكسر ثم ضعها في الفرن مرة أخرى.

6- بعد الطهي، اطيها بالجيلاتين مرة أخرى.

1- حضري العجينة : في إناء، اخلطي كل المقادير حتى الحصول على عجينة طرية. اتركها تتخمر ثم اعجنها، كرري العملية.

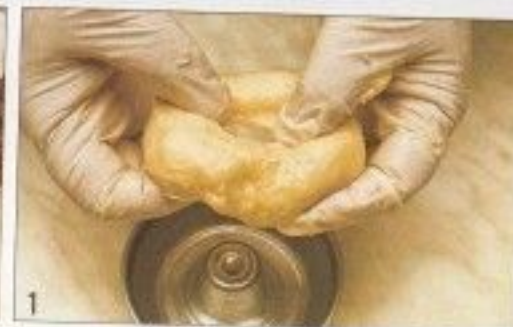
2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بشكل دائري بسمك 1 سم. قطعي 5 شرائح دون الوصول إلى المركز





- العجينة :
- 250 غ فرينة
 - 2 بيض
 - 1/4 ملعقة صغيرة ملح
 - 30 غ سكر
 - مسحوق
 - 20 غ خميرة الخبز
 - 4 ملاعق كبيرة زيت
 - 1/2 ملعقة صغيرة
 - خميرة كيميائية
 - 100 غ حبيبات شكلاطة (أو الفستائل)
 - 1 ملعقة كبيرة
 - حليب مسحوق

- 1- حضري العجينة :
في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي كل المقادير حتى الحصول على عجينة مطاطية. غطيها واتركها تتخمر.
- 2- شكلي كريات صغيرة، أسطيها على شكل دائري ثم أثقيها في الوسط و ضعها في مولات صغيرة مدهونة بالزبدة.
- 3- أتركها تتخمر ثم اطهيها في فرن مسخن.
- 4- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم انزعها من المولات.
- 5- إطلي السطح بالشكلاطة الذائبة في حمام مائي ثم ذري حبيبات الشكلاطة.

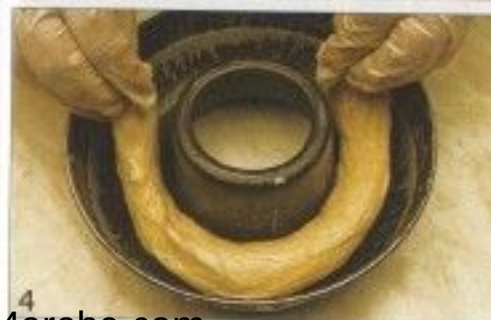




- العجينة :**
- 1 طاس حليب دافئ
 - 3 ملاعق كبيرة سكر
 - 1 قرصة ملح
 - 3 ملاعق كبيرة زيت
 - 3 ملاعق كبيرة خميرة الخبز
 - 1 بيضة
 - 500 إلى 550 غ
 - فانيليا
 - 1 قرصة محسن
 - الخبز
 - 1 قرصة ملح
 - التزيين:
 - مري
 - صفار البيض
 - لوز منسل
 - جيلاتين

- 3- على طاولة عمل، أسطى العجينة بسبك 0,5 سم، إطلها بالمرى ثم لفيها.
- 4- ضعي الرولي في مول دائري (خاص بالموسكوتشكو) مدهون بالزبدة، إطلها بصفار البيض و اتركها تتخم.
- 5- إطلها بصفار البيض مرة أخرى، ذري اللوز المنسل ثم اطلها في الفرن.
- 6- عندما يكسب السطح اللون الذهبي، إزعيها من الفرن، إطلها بالجلياتين و ضعها مرة أخرى في الفرن.
- 7- بعد الطهي، إطلها بالجلياتين مرة أخرى.

- 1- حضري الخميرة : في وعاء، وبواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي الحليب، السكر، الزيت، الخميرة، البيضة، 300 غ فرينة و الفانيليا. أتركها تتخم.
- 2- أضيفي محسن الخبز، الملح و الفرينة المتبقية، إعجني باليد حتى الحصول على عجينة طرية. أتركها تتخم ثم اعجنها، كرري العملية مرتين.





- العجينة :**
- 1 كأس حليب دافئ
 - 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
 - 2 ملاعق كبيرة زيت
 - 2 ملاعق كبيرة مارجرين ذائبة
 - 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
 - 1 بيضة
 - 1/4 ملعقة صغيرة محسن الخبز
 - فانيليا
 - فريشة (سيم)
 - التزيين :
 - ممشش مصبر
 - جبلاطين
 - كريمة باتسيبير

(أنظر الصفحة 14)

بالزبدة، ضعي ثقباً في الوسط دون الوصول إلى القاع. ضعي ملعقة صغيرة من الكريمة باتسيبير و فوقها نصف حبة ممشش. أتركها تتخمر ثم اطيها في فرن مسخن درجة حرارته 200°.

عندما يكسب السطح اللون الذهبي، اطيها بالجبلاطين و ضعيها في الفرن مرة أخرى. بعد الطهي، اطيها بالجبلاطين مرة أخرى.

1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي كل المقادير ثم أضيفي الفريشة تدريجياً حتى الحصول على عجينة طرية. أتركها تتخمر ثم اعجنها، كرري العملية

مرتين.
2- على طاولة عمل، أسطي العجينة على شكل مستطيل بسمك 0,5 سم. لفي ثم قطعي أجزاء ب 2 سم.
3- أسطيها نوعاً ما، ضعيها في صينية مدهونة



2



1



4



3



5



6

العجينة :

- 300 غ فرينة (سيم)

- 2 بيض

- 1 فرصة ملح

- 1 كأس زيت

- 2 ملاعق كبيرة

سكر مسحوق

- 1 ملعقة كبيرة

خميرة الخبز

- 1 فرصة محسن

الخبز

- حليب دافئ

- فانيليا

الكرمة باتسيير :

- ¼ لتر حليب

- 200 غ سكر

مسحوق

- 75 غ ماييزنة

- عطر (اختياري)

- 2 صفار بيض

التزيين :

- 1 بيضة

- فواكه مصبرة

- جيلاتين

1- حضري العجينة :

في إناء، أخلطي كل

المقادير و أفرغي الحليب

الدافئ، تدريجيا حتى

الحصول على عجينة طرية.

أتركها تتخمر ثم أعجنها،

كرري العملية مرتين.

2- في حين حضري الكريمة

باتسيير : في قدر صغيرة

و على نار هادئة، ضعي الحليب، السكر،

الماييزنة ثم أخلطي الكل، أضيفي بعدها

صفار البيض و أخلطي حتى تتخثر

الكريمة، أضيفي العطر المفضل.

3- إقسمي العجينة إلى جزئين،

أسطيهما كل على حدى على شكل

مستطيل. إطليهما بالكريمة باتسيير،

ذري الفواكه المصبرة ثم لفيهما كل على

حدى للحصول على حريوشين.

4- إجمعي الحريوشين على شكل كوردون

ثم إعطي لهما شكل سوار. إطليها

بالبيض و أتركها تتخمر.

5- إطليها بالبيض مرة أخرى ثم أطيها

في فرن مسخن درجة حرارته 200°.

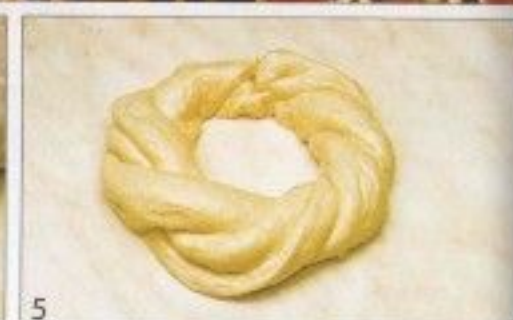
6- عندما يأخذ السطح اللون الذهبي،

إطليها بالجيلاتين، ذري الفواكه المجافة ثم

ضعيها في الفرن مرة أخرى.

7- بعد الطهي، إطليها بالجيلاتين مرة

أخرى.

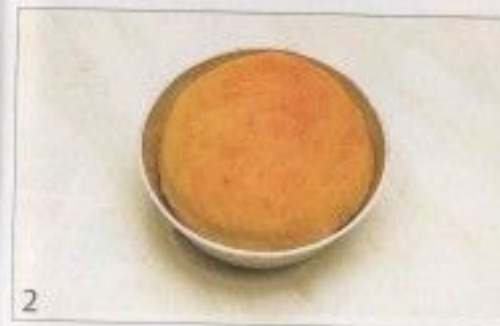




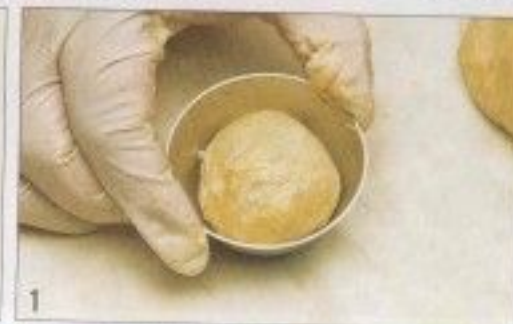
- العجينة :
- 250 غ فريئة (سيم)
 - 30 غ سكر مسحوق
 - 20 غ خميرة الخبز
 - 4 ملاعق كبيرة زيت
 - 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
 - 1 ملعقة كبيرة حليب مسحوق
- 12 سل ماء دافئ
- 2 بيض
 - 1/4 ملعقة صغيرة ملح
 - 1 قرصة محسن الخبز
 - الحشو :
 - مربي الفراولة أو شكلاطة ذائبة
 - التزيين :
 - سكر ناعم

لابوش أدوي، إحشوها بالمربي أو الشكلاطة الذائبة.

- 1- حضري العجينة : في وعاء و بواسطة خلاط كهربائي، أخلطي كل المقادير حتى الحصول على عجينة مطاطية. غطبها و اتركها تتخمر.
- 2- شكلي كريات صغيرة، ضعيها في مولات صغيرة مدهونة بالزبدة. أتركها تتخمر ثم اطهيها في فرن مسخن.
- 3- بعد الطهي رديها في السكر الناعم و بواسطة



2



1



3



- 1 قرصه محسن

- 1- حضري العجينة :
في إناء، أخلطي كل
المقادير ثم أضيفي
الفرينة تدريجياً حتى
الحصول على عجينة
طرية. أتركها تتخمر ثم
اعجنها، كرري العملية
مرتين .
- 2- شكلي كريات
صغيرة بحجم الجوزة.
- 3- في مول الكيك
مدھون بالزبدة، رشي
الكريات. ضعي على
كل كرية قطرة من المربي
ثم ضعي عليها الكريات
إطليها بصغار البيض
و اتركها تتخمر.
- 4- إطليها بصغار
البيض مرة أخرى ثم
اطهيها في فرن مسخن
درجة حرارته 200°.
- 5- عندما يأخذ السطح

5- عندما يأخذ السطح
البيض مرة أخرى ثم
اطهيه في فرن مسخن
درجة حرارته 200°.
4- اطلبها بصفار
البيض مرة أخرى ثم
اطهيه بصفار
البيض مرة أخرى ثم
اللون الذهبي، إنزعها من
الفرن، اطلبها بالجيلاتين،
ذري العنب الجاف ثم ضعها
في الفرن مرة أخرى.
6- بعد الطهي، اطلبها
بالجيلاتين مرة أخرى ثم ذري
السكر الناعم.





- العجينة :**
- 1 كأس حليب دافئ
 - 2 ملاعق كبيرة خميرة الخبز
 - 4 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
 - 2 بيض
 - 1 كأس زيت
 - 1 قرصة محسن الخبز
 - فانيليا
 - قرينة (سيم)
 - التزيين :
 - 1 بيضة
 - جيلاتين
 - 20 غ فستق مكسر

- 3- إعجني العجينة، شكلي ثلاثة حرايش ثم اظفريهم. ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة. إطلبيها بالبيضة مخفوقة و اتركها تتخمر.
- 4- إطلبيها بالبيضة مخفوقة مرة أخرى و اطلبيها في فرن مسخن درجة حرارته 200° مدة 20 دقيقة.

- 5- عندما يأخذ السطح اللون الذهبي، إنزعها من الفرن، اطلبيها بالجيلاتين ثم ضعيها في الفرن مرة أخرى حتى تصبح البريوش وردية اللون.
- 6- بعد الطهي، اطلبيها بالجيلاتين و ذري الفستق المكسر.

- 1- حضري الخميرة : في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي الحليب، 2 كؤوس قرينة خميرة الخبز، 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق و البيض. أتركها تتخمر.
- 2- حضري العجينة : أضيفي للخميرة الزيت، السكر المتبقي، الفانيليا و محسن الخبز. زدي القرينة تدريجيًا حتى الحصول على عجينة طرية جدًا. أتركها تتخمر.





- العجينة :**
- 1 بيضة
 - 1 بياض بيضة
 - 4 ملاعق كبيرة
 - حليب مسحوق
 - 3 ملاعق كبيرة زيت
 - 3 ملاعق كبيرة
 - سكر مسحوق
 - 1 ملعقة صغيرة
 - فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة**
خميرة الخبز
- 1 قرصة محسن
الخبز
- 1 كأس ماء دافئ
- فرينة (سيم)
التزيين :
- صفار بيض
- سكر مسحوق
- جيلاتين

أخرى، ضعي القليل من السكر في الوسط ثم اطيها في فرن مسخن درجة حرارته 200°.

4- عندما يكسب السطح اللون الذهبي، إنزعها من الفرن، إطيها بالجيلاتين و ضعها في الفرن مرة أخرى.

5- بعد الطهي، إطيها بالجيلاتين.

1- حضري العجينة :
في إناء، أخلطي البيضة، بياض البيضة، الحليب، الزيت، السكر، الفانيليا و الماء، أضيفي محسن الخبز و الخميرة ثم زيدي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على

عجينة طرية. أتركها تتخمر ثم اعجنها، كرري العملية مرتين.

2- شكلي كريات ثم شليها بواسطة مقص. إطيها بصغار البيض و اتركها تتخمر.

3- إطيها بصغار البيض مرة



2



1



3



العجينة :	3 بيض
75 غ مارغرين ذائبة	- فريئة (سيم)
30 غ سكر	الحشو :
مسحوق	- كريمة باتسيير
10 غ خميرة الخبز	(أنظر الصفحة 14)
1 قرصة محسن	- كرز مصبر
الخبز	التزيين :
1 قرصة ملح	1 بيضة
30 سل حليب	- جيلاتين
دافىء	- كرز مصبر

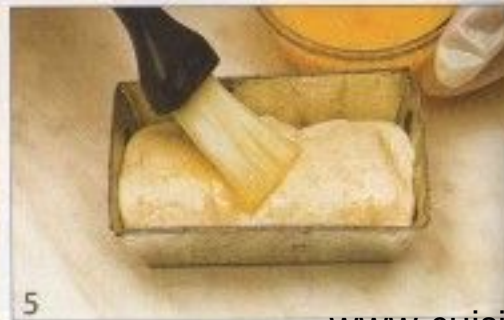
الكيك الصغيرة مدهونة بالزبدة،
إطليها بالبيضة المخفوقة
و اتركها تتخمر.

4- إطليها بالبيضة مرة أخرى،
زيتها بأنصاف حبات كرز ثم
اطهيها في فرن مسخن.

5- عندما يكسب السطح اللون
الذهبي ، إطليها بالجيلاتين ثم
ضعيها في الفرن مرة أخرى.

6- بعد الطهي، إطليها
بالجيلاتين مرة أخرى.

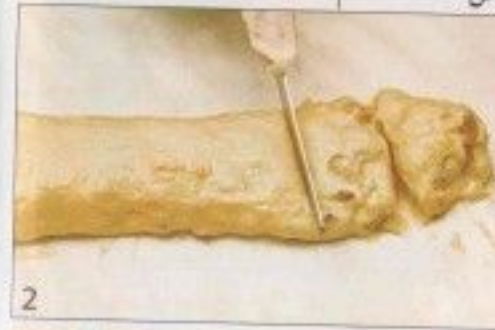
1- حضري العجينة :
في إناء، أخلطي كل
المقادير ثم أضفي الفريئة
تدريجياً حتى الحصول
على عجينة طرية، أتركها
تتخمر ثم اعجنها، كرري
العملية مرتين.





- العجينة :
 - 4 بيض
 - 25 غ سكر مسحوق
 - 1 كأس زيت
 - 1 كأس حليب دافئ
 - قشور ليمونة
 - 2 ملاعق كبيرة
 - خميرة الخبز
 - فريشة (سيم)
 - 50 غ غناب جاف (زبيب)
 - 1 قرصة محسن الخبز
 - التزيين :
 - غناب جاف
 - صفار بيض
 - جيلاتين
 - سكر ناعم

- 1- حضري العجينة :
 في إناء، أخلطي كل المقادير ثم اجمعي بالفرن. أتركها تتخمر و اعجنها، كرري العملية مرتين.
 2- شكلي حبوبا كبيرا، قطعي أجزاء متساوية و اعطيها شكل كريات.
 3- في صينية مدهونة بالزبدة، ضعي كرة في الوسط ثم أديري الكريات الأخرى. إطلبيها بصفار البيض و اتركها تتخمر.
 4- إطلبيها بصفار البيض مرة أخرى ثم اطلبيها في فرن مسخن الناعم.
 5- عندما يأخذ السطح اللون الذهبي، إنزعها من الفرن و اطلبيها بالجيلاتين، ذري الغناب الجاف ثم اطلبيها في الفرن مرة أخرى مدة 15 إلى 20 دقيقة.
 6- بعد الطهي، ذري السكر الناعم.



2



1



4



3



- العجينة :**
- 1 طاس حليب دافئ
 - 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
 - 3 ملاعق كبيرة زيت
 - 3 ملاعق كبيرة خميرة الخبز
 - 1 بيضة
- 500 إلى 550 غ**
- فريشة (سيم)
 - فانيليا
 - 1 قرصة محسن الخبز
 - التزيين :
 - صفار بيض
 - جيلاتين

- 1- حضري الخميرة : في وعاء وبواسطة خلاط كهربائي، أخلطي الحليب، السكر، الزيت، الخميرة، البيضة، 300 غ فريشة و الفانيليا، أتركها تتخمر.
 - 2- أضيفي محسن الخبز و الفريشة المتبقية، إعجنها باليد حتى الحصول على عجينة طرية. أتركها تتخمر ثم اعجنها، كرري العملية مرتين.
 - 3- شكلي ثلاث حرايش رقيقة ثم لفيها على شكل حلزون. إطلبيها بصفار البيض و اتركها تتخمر.
 - 4- إطلبيها بصفار البيض مرة أخرى ثم اطلبيها في فرن مسخن درجة حرارته 200°.
 - 5- عندما يكسب السطح اللون الذهبي، إطلبيها بالجيلاتين و ضعها في الفرن مرة أخرى.
 - 6- بعد الطهي، إطلبيها بالجيلاتين.
- ملاحظة :** يمكن تعويض الجيلاتين بمربي المشمش. يمكنك تحضير بروش واحدة كبيرة.





- العجينة :**
- 500 غ فريئة (سيم)
 - 1 بيضة
 - 4 إلى 5 ملاعق كبيرة
 - زيت
 - ½ كأس سكر
 - مسحوق
 - 1 ملعقة كبيرة
 - ونصف خميرة الخبز
- الحشوة :**
- 1 قرصة ملح
 - ماء دافئ
 - زيت للقلي
 - الحشو :
 - مربى المشمش
 - التزيين :
 - سكر مسحوق

- 1- حضري العجينة :**
- في إناء، أخلطي كل المقادير ثم اجمعي بالما، الدافئ حتى الحصول على عجينة طرية. غطيها و اتركها تتخمر.
- 2- شكلي كرات،** ضعيها في صينية مدهونة بالزيت، أبسطيها نوعاً ما بسمك 1 سم.
- 3- إقليها في زيت ساخن** حتى تكسب الكعبيكات اللون الذهبي.
- 4- إغطسي الكعبيكات** الساخنة في السكر المسحوق. إفتحها نوعاً ما من الجانب ثم ضعي ½ ملعقة صغيرة مربى المشمش.
- ملاحظة :** يمكنك تشكيل كعبيكات على شكل سوار.





- العجينة :**
- 1/2 كأس زيت
 - 2 بيض
 - 2 ملاعق كبيرة
 - حليب مسحوق
 - 1 ملعقة كبيرة
 - خميرة الخبز
 - 2 ملاعق كبيرة
 - سكر مسحوق
 - فانيليا
- 1 - قرصة ملح**
- 2 - قرصة محسن**
- الخبز**
- 1/2 كأس ماء دافئ**
- فريشة (سيم)**
- التزيين :**
- 1 بيضة كاملة**
- فتائل الشكلاطة**
- عنب جاف (زبيب)**
- جيلاتين**

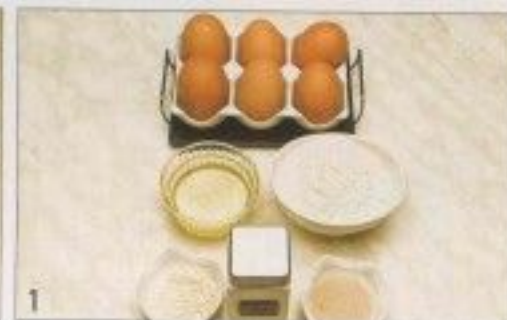
- 1 - حضري العجينة :**
- في إناء، أخلطي كل المقادير حتى الحصول على عجينة طرية. أتركها تتخمر ثم اعجنها، كرري العملية مرتين.
- 2 - أسطي 1/4 من العجينة**
- على شكل دائري، ضعها في مول دائري مدهون بالزبدة.
- 3 - أسطي العجينة المتبقية**
- على شكل مستطيل، إطلها بالبيضة المخفوقة، ذري العنب الجاف و الفتائل، لفيها ثم قطعي أجزاء به 2 سم.
- 4 - رتبى القطع على دائرة العجينة،**
- إطلها بالبيضة و اتركها تتخمر.
- 5 - إطلها بالبيضة مرة أخرى ثم**
- اطهها في الفرن.
- 6 - عندما يكسب السطح اللون**
- الذهبي، إنزعها من الفرن، إطلها بالجلاتين ثم اطلها في الفرن مرة أخرى.
- 7 - بعد الطهي، إطلها بالجلاتين**
- مرة أخرى.





- | | |
|-----------------|-------------------|
| العجينة : | 1 - ملعقة كبيرة |
| 4 بيض | سكر مسحوق |
| 1 - ملعقة صغيرة | - فانيليا |
| خميرة الخبز | - 6 إلى 7 ملاعق |
| 1/2 كيس خميرة | كبيرة فريضة (سيم) |
| كيميائية | - زيت للقلي |
| 1 - قرصة ملح | التزيين : |
| 1 - قرصة محسن | - عسل |
| الخبز | - جلجلان محمص |

- 1- حضري العجينة : في إناء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي كل المقادير المذكورة حتى الحصول على عجينة ثقيلة. أتركها ترتاح و تتخمر مدة 20 دقيقة.
- 2- في مقلاة، سخني الزيت ثم بواسطة ملعقة كبيرة، ضعي كومات من العجينة و اتركها تطهى حتى تكسب اللون الذهبي.
- 3- بعد الطهي، إغطسها في العسل ثم ذري الجلجلان المحمص.

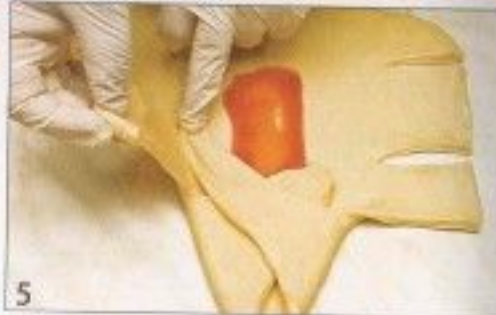




- العجينة:**
- 80 غ سكر
 - 1 كأس زيت
 - 1 قرصة محسن الخبز
 - 1 ملعقة صغيرة ملح
 - 6 بيض
 - 1 كأس حليب دافئ
 - 3 ملاعق كبيرة خميرة الخبز
 - قشور ليمونة

- 1 كأس زيت
- 1 قرصة محسن الخبز
- 1 قرصة (سيم) التزيين
- مريسي المشمش
- 1 صفار بيضة
- 50 غ لوز منسل
- محمص
- جيلاتين

- 1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي كل المقادير ثم اجععي بالفرن حتى الحصول على عجينة طرية جداً. أتركها تتخمر ثم اعجنها. كرري العملية مرتين.
- 2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة على شكل مربع، ضعي المريسي في الوسط.
- 3- بواسطة سكين، شلحيها ثلاث مرات من الجهتين.
- 4- إطوي الجهة الأولى





العجينة :	1 كأس حليب
1 كأس زيت	دافىء
3 بيض	1 ملعقة كبيرة
1/2 كأس سكر	خميرة الخبز
مسحوق	1 قرصة ملح
1 ملعقة صغيرة	فريئة (سيم)
حبة الحلاوة	التزيين :
1/4 ملعقة صغيرة	1 بيضة كاملة
محسن الخبز	حبة حلاوة

بالزبدة، إطلبيها بالبيض
و اتركها تتخمر.
3- إطلبيها بالبيض مرة أخرى،
ذري حبة الحلاوة ثم اطلبيها
في فرن مسخن درجة حرارته
200°.

طرية. أتركها تتخمر ثم
اعجنها، كرري العملية
مرتين.
2- شكلي كريات،
ألقبها في الوسط
للحصول على شكل سوار.
ضعها في صينية مدهونة

1- حضري العجينة :
في إناء، أخلطي الزيت،
البيض و الحليب، أضفي
السكر و حبة الحلاوة ثم
زيدي الملح، محسن الخبز،
الخميرة و تدريجيا الفريئة
حتى الحصول على عجينة





- العجينة :**
- 1 بيضة كاملة
 - 1 بياض بيضة
 - 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
 - 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
 - ¼ ملعقة صغيرة محسن الخبز
 - فريشة (سيم)
- 3 - 3 ملاعق كبيرة زيت**
- 1 - طاس حليب + ماء دافئ**
- فانيليا**
- التزيين :**
- صفار بيض**
- جيلاتين (غير ضروري)**

3- إطلبيها بصغار البيض مرة أخرى ثم اطلبيها في فرن مسخن درجة حرارته 200°.

4- عندما يأخذ السطح اللون الذهبي، إنزعيها من الفرن، إطلبيها بالجيلاتين و ضعيها مرة أخرى في الفرن.

5- بعد الطهي، إطلبيها بالجيلاتين. **ملاحظة :** يمكن عدم استعمال الجيلاتين.

1- حضري العجينة : في إناء، ضعي البيضة، بياض البيضة، السكر، الزيت، خليط حليب + ماء و الفانيليا، أخلطي الكل ثم أضفي الفريشة، محسن الخبز و الخميرة، تنحصرين

على عجينة طرية. أتركها تنخم ثم اعجنها، كرري العملية مرتين.

2- شكلي سوارًا كبيرًا من العجينة، شلحيه بواسطة السكين. إطلبي بصغار البيض و اتركه يتخمّر.



2



1



4



3



- | | |
|------------------|----------------|
| العجينة : | 1 - كأس جلجلان |
| 3 - بيض | محمص |
| 1 - كأس سكر | 1 - كأس حليب |
| مسحوق | دافئ |
| 200 غ زبدة ذائبة | - فريشة (سيم) |
| 2 - ملاعق كبيرة | التزيين : |
| خميرة الخبز | - صفار بيض |
| 1 - قرصة محسن | - جلجلان |
| الخبز | - جيلاتين |

1- حضري العجينة :
في إناء، أخلطي الزبدة
و السكر، أضفي البيض،
الحليب و الجلجلان. زدي
الفريشة، الخميرة و محسن
الخبز حتى الحصول على
عجينة طرية. غطيها
و اتركها تتخمر ثم

اعجنها. كرري العملية
مرتين.
2- شكلي كريات، ضعها
في صينية مدهونة بالزبدة،
إطليها بصفار البيض
و اتركها تتخمر.
3- إطليها بصفار البيض
مرة أخرى، زينيها بالجلجلان

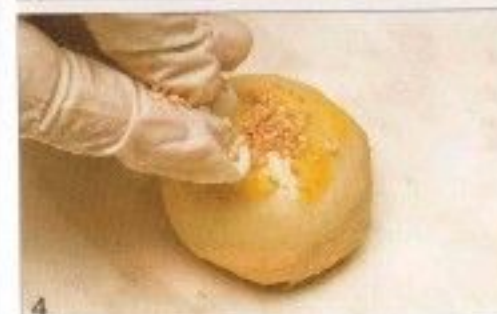
ثم اطهيها في فرن مسخن درجة
حرارته 200°.
4- عندما يكسب السطح اللون
الذهبي، إنزعها من الفرن،
إطليها بالجلاتين و ضعها
في الفرن مرة أخرى.
5- بعد الطهي، إطليها
بالجلاتين ثم قدمها.



2



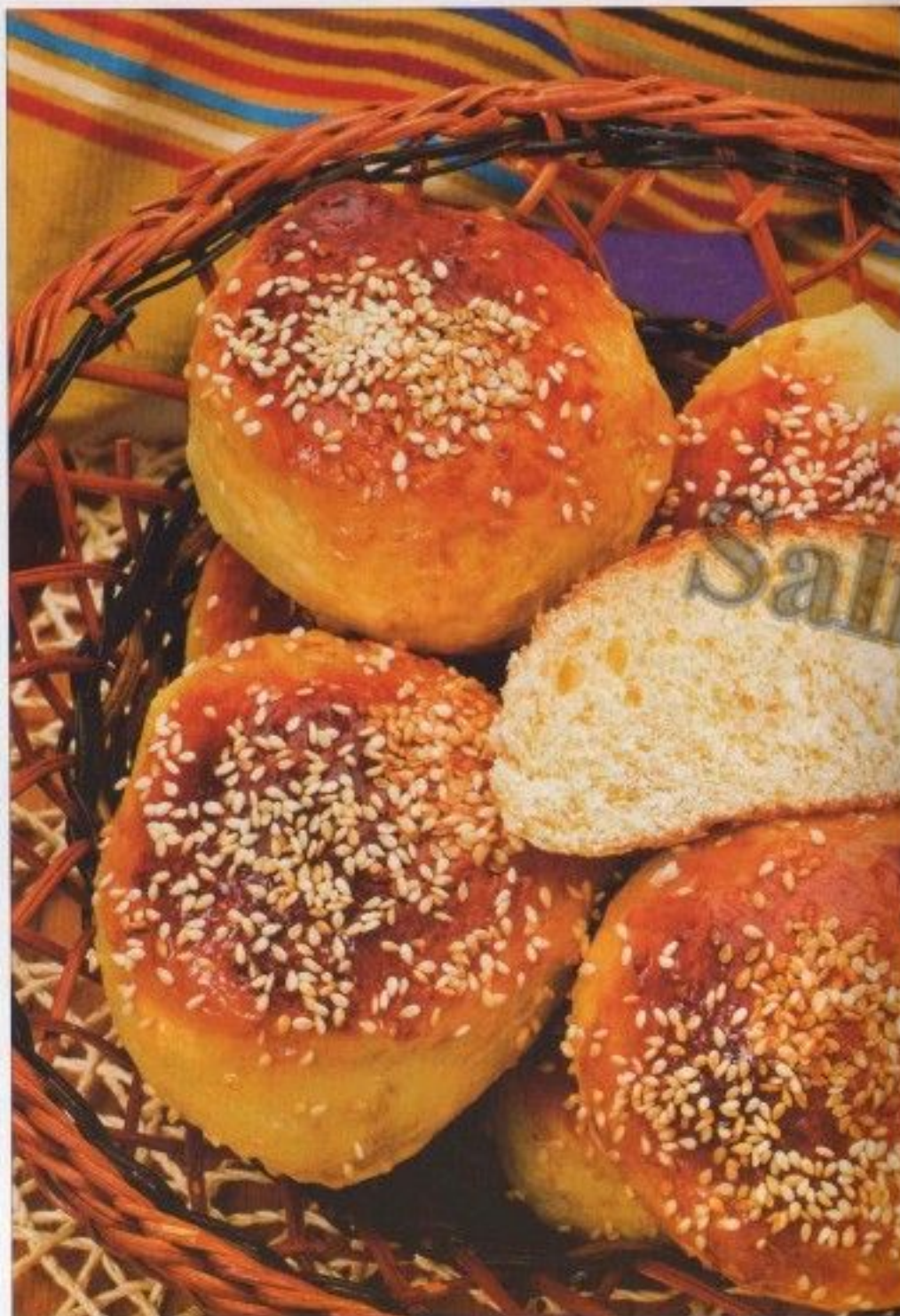
1



4



3





العجينة :	- 50 غ فواكه مصبرة
- 500 غ فرينة (سيم)	- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة خميرة الخبز	- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 2 حبات بيض كاملة	- حليب دافئ
- 1 بياض بيضة	- التزيين :
- 125 غ مارجرين ذائبة	- صفار بيض
- 1 قرصة ملح	- جبيلاتين

بالجبيلاتين ثم ضعها في الفرن مرة أخرى.
5- بعد الطهي، إطلبيها بالجبيلاتين مرة أخرى.

1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي البيض، بياض البيضة، المارجرين، الفانيليا والسكر. أضيفي الفرينة، الملح والخميرة، أفرغي الحليب الدافئ تدريجيا حتى الحصول على عجينة طرية، أتركها تتخمر. أضيفي الفواكه المصبرة، أخلطي و أتركها تتخمر مرة أخرى.

2- في مول الكايك مدهون بالزبدة، ضعي العجينة، إطلبيها بصغار البيض و أتركها تتخمر. 3- إطلبيها بصغار البيض مرة أخرى ثم اطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 200°. 4- عندما يأخذ السطح اللون الذهبي، إنزعها من الفرن، إطلبيها





- | | |
|-----------------|-----------------|
| العجينة : | - 2 ملاعق كبيرة |
| - 1 كأس حليب | خميرة الخبز |
| دافئ | - 1 قرصة محسن |
| - 2 بيض | الخبز |
| - 1 قرصة ملح | الحشو : |
| - فانيليا | - شكلاطة |
| - 2 ملاعق كبيرة | التزيين : |
| زيت | - صفار بيض |
| - 3 ملاعق كبيرة | - جيلاتين |
| سكر مسحوق | - جوز الهند |
| - فرينة (سيم) | |

أبسطها على شكل مربع، ضعي
الشكلاطة في الوسط ثم أعطيها
شكل الخبز الصغير.
3- إطلبيها بصفار البيض ثم
أتركها تتخمر، إطلبيها بصفار
البيض مرة أخرى واطهيها في فرن
مسخن درجة حرارته 200°.

4- عندما يأخذ السطح اللون
الذهبي، إنزعها من الفرن ثم
اطهيها بالجيلاتين وضعيها في
الفرن مرة أخرى.
5- بعد الطهي، إطلبيها بالجيلاتين
مرة أخرى ثم ذري جوز الهند.

1- حضري العجينة :
في إناء، أخلطي الحليب،
البيض، الزيت، السكر
و الفانيليا. أضيفي الملح،
الفرينة، الخميرة و محسن

الخبز. أخلطي جيدًا حتى
الحصول على عجينة طرية،
أتركها تتخمر و اعنيها،
كرري العملية مرتين.

2- شكلي كريات صغيرة،





العجينة :	1 - قرصة ملح
2 - بيض	2 - ملاعق كبيرة
2 - ملاعق كبيرة	سكر مسحوق
حليب	3 - ملاعق كبيرة زيت
1 - ملعقة كبيرة	- فانيليا
خميرة الخبز	- فرينة (سيم)
1/2 كيس خميرة	- زيت للقلي
كيميائية	التزيين :
1 - قرصة محسن	- عسل
الخبز	- فستق مكسر

3- بعد الطهي، إغطسيها
في العسل ثم ذري الفستق
المكسر.

حتى الحصول على
عجينة نوعا ما متماسكة.
2- شكلي أصابع صغيرة
من العجينة ثم اقليها
في زيت ساخن حتى
تكتسب اللون الذهبي.

1- حضري العجينة :
في وعاء و بواسطة
الخلاط الكهربائي،
أخلطي كل المقادير
المذكورة ثم إجمعيها
بالفرينة و اخلطي باليد





العجينة :	- 5 سل حليب
- 2 بيض	- 10 غ خميرة الخبز
- 175 غ مارجرين	- 250 غ إلى 300 غ
طرية	فريشة (سيم)
- 30 غ سكر	الحشوة :
مسحوق	- شكلاطة سوداء
- ¼ ملعقة صغيرة	التزيين:
ملح	- 1 بيضة
- ¼ ملعقة صغيرة	- جبلاطين
محسن الخبز	

ضعيها في مولات صغيرة خاصة
بالبريوش مدهونة بالزبدة. إطلبيها
بالبيضة المخفوقة و اتركها تتخمر.
3- إطلبيها بالبيضة المخفوقة مرة
أخرى ثم اطلبيها في فرن مسخن
درجة حرارته 200°.

4- عندما يكسب السطح اللون
الذهبي، إطلبيها بالجبلاطين و ضعيها
مرة أخرى في الفرن.
5- بعد الطهي، إطلبيها بالجبلاطين
مرة أخرى.

1- حضري العجينة :
في إناء، أخلطي البيض،
الحليب و السكر، أضيفي
الملح، محسن الخبز، الخميرة
و الفريشة. غطيها و اتركها
تتخمر. أضيفي المارجرين





العجينة :	1 - فرصة ملح
150 غ فرينة	1 - ملعقة كبيرة
(سيم)	خميرة الخبز
3 بيض	1 - فرصة محسن
1 - ملعقة كبيرة	الخبز
سكر مسحوق	4 - ملاعق كبيرة زيت
فانيليا	زيت للقلي
3 - ملاعق كبيرة	التزيين :
ماء دافئ	سكر ناعم

1- حضري العجينة :
في إناء، و بواسطة الخلاط
الكهربائي، أخلطي
البيض، السكر، الفانيليا،
الملح و الزيت. أضيفي
الخميرة المحللة في الماء
الدافئ، محسن الخبز

العجينة. أتركها تطهى حتى
يكسب الشو الصغير اللون
الذهبي.
3- بعد الطهي، رمدبها في
السكر الناعم.

2- في مقلاة، سخني
الزيت ثم بواسطة ملعقة
صغيرة، ضعي كومات من



2



1



4



3



5



6





الحشو :	العجينة :
- 1 كأس حليب	- 1 طاس حليب
- ½ كأس سكر	- دافىء
- مسحوق	- ½ طاس زيت
- 4 ملاعق كبيرة	- ¼ طاس سكر
- ممسوحة مايزينة	- مسحوق
- 50 غ زبدة	- 3 بيض
- 1 ملعقة صغيرة	- 1 قرصة ملح
- فانيليا	- فانيليا
- التزيين :	- 2 ملاعق كبيرة
- صفار بيض	- خميرة الخبز
- جيلاتين	- ½ ملعقة صغيرة
- فتائل الشكلاطة	- محسن الخبز
	- فريئة (سيم)

- 1- حضري العجينة :
في إناء، أخلطي كل المقادير ثم أضيفي الفريئة تدريجياً حتى الحصول على عجينة طرية. أتركها تتخمر ثم اعجنها. كرري العملية مرتين.
- 2- شكلي حربوشاً، إطلبي بصفار البيض و أتركها تتخمر.
- 3- إطلبيها بصفار البيض ثم إطهها في فرن مسخن درجة حرارته 200°. في حين حضري الحشو:
- 4- في قدر صغيرة و على نار متوسطة، أخلطي الحليب، السكر و المايزينة. حركي من وقت لآخر حتى الحصول على كريمة ثقيلة. أطفئي النار ثم أضيفي الزبدة و الفانيليا.
- 5- عندما يأخذ السطح اللون الذهبي. إنزعها من الفرن، إطلبيها بالجيلاتين ثم ضعها في الفرن مرة أخرى.
- 6- بعد الطهي، أتركها تبرد قطعها على اثنين بالعرض.
- 7- بواسطة لايوش أدوي، ضعي الحشو المحضر.
- 8- إطلبيها بالجيلاتين ثم زينيها بفتائل الشكلاطة.



كعيكعات تقليدية " الخفاف "

- 500 غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة و نصف خميرة الخبز
- ¼ ملعقة صغيرة محسن الخبز
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ماء دافئ
- زيت للقلي

1- حضري العجينة :
في إناء، أخلطي الفرينة،
الخميرة، محسن الخبز
و الملح، أفرغي الماء

الدافئ، تدريجيا حتى
الحصول على عجينة طرية.
أتركها تتخمر ثم
اعجنها، كرري العملية.
2- شكلي كريات، ضعها
في صنية مدهونة بالزيت،
على طاولة عمل مدهونة
بالزيت، أبسطي كريات
العجينة كل على حدى
إلى طبقة رقيقة.
3- سخني الزيت ثم إقلي
الخفاف حتى يكسب اللون
الذهبي.

ملاحظة :

- يمكنك إضافة حفنة
من العنب الجاف (زبيب)



Saliha



- العجينة :**
- 300 غ فرينة
 - 125 غ مارجرين
 - 3 بيض
 - 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
 - 1 قرصة ملح
 - 2 ملاعق كبيرة سكر
 - مسحوق (سيم)
 - 125 غ مارجرين
 - 3 بيض
 - 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
 - 1 قرصة ملح

4- عندما يأخذ السطح اللون

الذهبي، إنزعها في الفرن،

إطليها بالجيلاتين ثم ضعها

في الفرن مرة أخرى.

5- بعد الطهي، إطليها

بالجيلاتين.

ملاحظة : يمكنك إضافة القليل

من الخل لصفار البيض لدهن

البريوش.

يمكنك عدم وضع محسن الخبز.

1- حضري العجينة:

في إناء، أخلطي المقادير

ثم افرغي الحليب شيئاً

فشيئاً و اجمعي حتى

الحصول على عجينة

طرية. أتركها ترتاح

وتتخمّر.

2- في مول خاص

بالبريوش مدهون بالزبدة،

ضعي كرة كبيرة من

العجينة، أثقيبها ثم

ضعي فوقها كرة أخرى

صغيرة. إطليها بصفار

البيض و اتركها تتخمّر.

3- إطليها بصفار

البيض مرة أخرى ثم

اطهيها في فرن مسخن

درجة حرارته 200°.



2



1



4



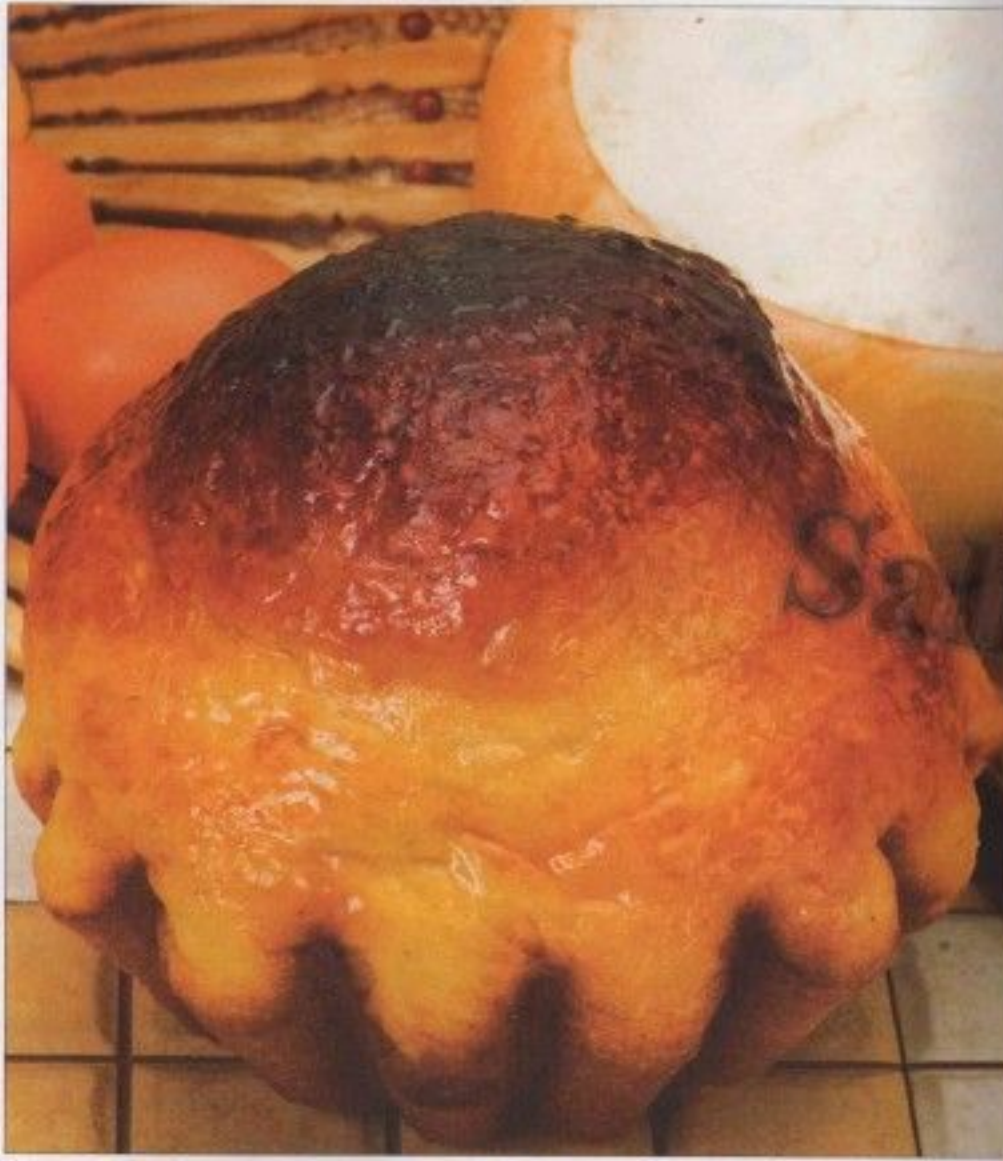
3



5



6



- 200 غ فرينة (سيم)
- 100 غ دقيق رقيق (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة و نصف خميرة الخبز
- 1 قرصة محسن الخبز
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- ماء دافئ
- زيت للقلي

- 1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي الفرينة، الدقيق، الخميرة، محسن الخبز و الملح، أفرغي تدريجيا الماء حتى الحصول على عجينة طرية جدًا. غطيها و اتركها تتخمر.
- 2- إقسمي العجينة إلى جزئين، أسطبيهما كل على حدى على طاولة عمل مدهونة بالزيت. أتركيها

تتخمّر ثم قطعي 8 شرائح بواسطة جراحة (أو سكين).
3- إقليها في زيت ساخن حتى يكسب السوفلي اللون الذهبي.
ملاحظة : يمكنك تحضير السوفلي بأشكال أخرى.





- | | |
|------------------|---------------|
| العجينة : | 1 - فرصة ملح |
| 500 غ فرينة | - 1/2 كأس زيت |
| (سبم) | - قشور ليمونة |
| 75 غ سكر ناعم | أو فانيليا |
| 10 غ خميرة الخبز | - زيت للقلي |
| 3 إلى 5 بيض | التزيين : |
| 15 غ حليب | - جيلاتين |
| مسحوق | - لوز منسل |
| 1 - فرصة محسن | محمص |
| الخبز | - كرز مصبر |

1- حضري العجينة :

في إناء، أخلطي كل المقادير حتى الحصول على عجينة طرية. أتركها تتخمر ثم اعجنها، كرري العملية مرتين.

2- أسطي العجينة بسمك 1 سم، أتركها تتخمر ثم اقليها في زيت ساخن حتى تكسب البريوش اللون الذهبي.

3- بعد الطهي، إطلي البريوش الساخنة بالجيلاتين، ذري اللوز المنسل ثم زيتها

بالكرز المصبر.

ملاحظة :

- يمكنك تعويض الزيت بـ 125 غ ماغرين ذائبة.
- بعد الطهي، يمكنك حشو البريوش بالمربى.
- يمكنك تحضير أشكال أخرى حسب اختيارك.



1

nouveau

être
CORDON
BLEU



trop facile!

avec la nouvelle

Farine



samceram
design culture

Des cuisines pour tous les goûts ...

Tel : +213 (0) 21 210 190 - Fax : +213 (0) 21 219 377 - web : www.samceram.com



Coupons de Réduction
-5%

A l'occasion du lancement de la nouvelle collection 2009, 5% de remise sur présentation de ce coupon.

211, Route Nationale N° 24 Les Pins Maritimes - El-Mohammadia - Alger
Tel : +213 (0) 21 210 190 - Fax : +213 (0) 21 219 377 - web : www.samceram.com

Chahrazed

Nadia Bougharios

بريوش و كعيكات

①

باللغة العربية



Edition
La Plume