برنامج تكنولوجية مهنية

الرقم	عنوان الدرس	الوقت
01	مهنة صانع الحلويات/	2 سا
2	دهن قالب حلوى أو صفيحة حديدية /	2 سا
3	تذهيب عجينة dorer une pâte	2 سا
4	العجينة المتكسرة la pâte brisée	04 سا
5	كريمة البشمال la crème béchamel	02سا
6	العجينة الحلوة la pâte sucrée	01 سا
7	العجينة المرملة la pâte sablée	01 سا
8	La crème pâtissier	02 سا
9	استعمالات العجائن الثلاثة	12 سا
10	الحلويات التقليدية la pâtisserie traditionnelle	09 سا
11	الفواكه - البرتقال -الليمون	02 سا
12	La pâte d'amande	02 سا
13	Le sirop	01 سا
14	la sauce chocolat	01 سا
15	La Crème Moussline	02 سا
16	La Crème Chiboust	02 سا
	المجموع	47 .....سا

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنلو جيا مهنية حلويات **01**

الموضوع مهنة صانع الحلويات 2 سا

(1) مقدمة : بين شاب متمرن في صناعة الحلويات والرئيس مشوار طويل يجب السير عليه.

(2)المتمرن في صناعة الحلويات (*l'apprenti*):

هو الذي يقوم بتحويل السلعة الغذائية و المادة الأولية إلى العديد من التحضيرات(طعام او حلويات جميلة).

- **التكنولوجية المهنية النظرية** :هي دروس نظرية أكثر منها دروس عامة.
- **التكنولوجية المهنية التطبيقية** :هو اكتساب المهنة بالتدريج ودالك حسب برنامج

تنظيم العمل:

التطبيق: تحت إشراف الرئيس صانع الحلويات والإعمال المقسمة لكل واحد

الوضع في مكان la mise en place = أدوات العمل +مواد وسلع غذائية.

النظافة والتطهير:

تطهير أدوات العمل:

تطهير مكان العمل:فرن +آلات.

تطهير محل العمل:عسل وتطهير الارضية+الحائط+الأبواب+الزجاج.

سلوك صانع الحلويات:

1 اللطف:	في مكان العملاء مع الزملاء والزبائن أيضا.
2تطبيق الأوامر:	بذكاء وليونة في المزاج
3 المشاركة:	مع الزملاء والمساعدة.
الأدب:	مع الرئيس و مع الزملاء
دقيق في لمواعيد:	رغم صعوبة توقيت العمل
النظافة:	جسدية وبدنية
الاحترام	للأشخاص,النصائح و الأفكار
الإرادة القوية	تطوير القدرات

التقويم :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة :تكنولوجيا مهنية حلويات **02**

الموضوع: دهن قالب حلوى أو صفيحة حديدية. 02 سا

Beurrer une plaque à pâtisserie ou un moule

1 الشروط : يجب أن يكون القالب أو الصفيحة الحديدية نظيفا مع نزع كل البقايا

2 مراحل دهن قالب حلوى beurrer un moule

2-1 التأكد من نظافة القالب

2-2 مسح القالب بقطعة قماش أو ورق

2-3 دهن القالب بواسطة فرشاة (pinceau) معدة خصيصا لدلك بشرط أن تكون الزبدة دائبة جيدا

2-4 دهن جوانب القالب والمحيط الداخلي

2-5 وضع الفرينة للتأكد من وضع الزبدة في إطراف القالب

3 مراحل دهن صفيحة حديدية beurrer une plaque à pâtisserie

3-1 التأكد من نظافة الصفيحة.

3-2 مسح الصفيحة بقطعة قماش أو ورق

3-3 دهن الصفيحة بواسطة فرشاة (pinceau) معدة خصيصا لدلك بشرط أن تكون الزبدة دائبة جيدا بجهة الطول

3-4 دهن الصفيحة بجهة العرض.

3-5 وضع الفرينة للتأكد من وضع الزبدة في إطراف الصفيحة الحديدية.

4 وضع قليلا من الفرينة في القالب المدهون chemiser un moule

4-1 بعد دهن القالب نترك الزبدة تبرد قليلا.

4-2 وضع قليلا من الفرينة داخل القالب.

4-3 نمسك القالب من الإطراف الخارجية.

4-4 تدوير القالب من اجل الحصول على طبقة رقيقة من الفرينة.

4-5 وضع الباقي في ورقة أي نزعه من القالب.

4-6 عدم وضع الأصابع داخل القالب.

5 وضع الفرينة داخل الصفيحة الحديدية chemiser une plaque à pâtisserie

5-1 بعد دهن الصفيحة الحديدية نترك الزبدة تبرد قليلا

5-2 وضع الفرينة مرة واحدة على الصفيحة

5-3 وضع الصفيحة الحديدية وضعا مائلا ثم نقوم بنزع الفرينة بالقيام بضربات خفيفة على الطاولة أو على ورقة من اجل تجنب تبذير الفرينة

التقويم :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنلو جيا مهنية حلويات **03**

الموضوع : تذهيب عجينة dorer une pâte 02 سا

1 تعريف نقول ذهب عجينة أي أي جعل العجينة عند الطهي تصبح بلون الذهب هده العملية تجعل الحلوى اكثر شهية

2 المواد المستعملة على العموم

يمكن استعمال البيضة كاملة

يمكن استعمال صفار البيض

يمكن استعمال صفار البيض بزيادة الماء والحليب

حليب و سكر حليب و ملح يستعمل لتذهيب

3 الطريقة المستعملة لتحضير خلطة التذهيب la dorure

خلطة البيض كامل مع قبضة صغيرة من الملح لان الملح يجعل التذهيب أو العجينة تصبح براقة

تصفية الخليط

يستحسن تحضير الخليط عند الحاجة إليه و عند بقاء القليل يمكن حفظه في الثلاجة مدة لا تزيد عن 24سا

4 تذهيب عجينة شو la pâte à choux تذهب مرة واحدة

غسل الأيدي قبل العملية

كسر البيضة على الطاولة وفتحها باليدين الاثنين وليس على طرف الوعاء كي لا يختلط الصفار مع البياض

التأكد من رائحة البيض و لونه كي ى يكون فاسدا

خلط البيض جيدا مع القليل من الملح ثم قليل من الماء أو الحليب

تصفية الخلطة في مصفاة مخروطية chenois

تذهيب العجينة مع عدم ترك البيض يسقط على الصفيحة الحديدية

5 تذهيب المورقة la pâte feuilletée تذهب مرتين

غسل الأيدي قبل و بعد العملية

تذهيب العجينة المرة الأولى بالبيض و الماء او الحليب

تذهيب العجينة للمرة الثانية بالبيض فقط

6 تذهيب عجينة البر يوش la pâte brioche تذهب مرتين

غسل الأيدي قبل و بعد العملية

قبل و ضع العجينة تخمر نقوم بالتذهيب للمرة الأولى بالبيض والماء والحليب

المرة الثانية و قبل وضعها في الفرن تذهب بالبيض

ملاحظة

عند كسر البيض من الأحسن كسرها في ماعون صغير ثم نقلها كل مرة اى الماعون الأساسي لان البيض يكون فاسدا فإذا استعملنا ماعون واحدا فقد تكون هناك بيضة فاسدة فإنها تفسد كل البيض المكسور

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات

الموضوع : العجينة المتكسرة Pâte brisée 1 سا

المكونات		العجينة	
فرينة	1 كلغ		
زبدة	500 غ		
بيض صفار	04 صفار		
سكر	50 غ		
ماء	2 د ل		
ملح			

التحضير

1 تحضير مواد العمل Préparer tous les ingrédients.			6 بداية الخلط برؤوس الأصابع مركز الدارة مع إدخال كل مرة قليلا من الفرينة مع اضافة قليلا من الماء Commencer à malaxer du bout des doigts le centre de la fontaine en y incorporant petit à petit la farine et en y ajoutant un peu d'eau.	
2 وضع الفرينة في شكل دائري فوق الرخامة Disposer la farine en *fontaine* sur le plan de travail.			7 إدخال الفرينة نهائيا Au fur et à mesure du mélange, incorporer la totalité de la farine...	
3 إضافة قبضة بالأصابع من الملح وزبده لينة مقطوعة الى قطع Ajouter une pincée de sel et le beurre ramolli coupé en morceaux			8 الحصول نهائيا على كرة من العجين ...jusqu'à l'obtention d'une boule.	
4 *ترميل العجينة بواسطة رؤوس الاصابع* du bout des *Sabler* doigts.			9 *الضغط على العجينة بواسطة راحة اليد* la pâte afin de *fraiser* l'homogénéiser. Attention de ne pas trop travailler la pâte pour ne pas la rendre cassante.	
5 إعادة وضعها في شكل دائري وإضافة صفار البيض Disposer à nouveau en fontaine et ajouter le jaune d'œuf			10 تركها ترتاح 30 د على الأقل Laisser reposer au frais 30 minutes minimum	

التقويم :

طرح العجينة ووضعها في قالب كبير

التحضير				
بواسطة العصا الخشبية طرح العجينة أمامك 2. **A l'aide du rouleau, roulez la pâte devant vous.**			ثقب العجينة بواسطة الشوكة او بواسطة البيك le pique كي لاتنتفخ العجينة اثناء الطهي	
تدوير العجينة ربع دورة و طرحها مجددا 3. **Tourner ensuite votre pâte d'un quart de tour et roulez à nouveau.**			جوانب العجينة يمكن ان نزينها بواسطة pince a tarte	
طرح العجينة حوالى سمك 5 مم			بعد الطهي تصبح بنية فاتحة	
وضعها في القالب ادخال العجينة بالاصابع تلحيم الجوانب والصاقها جيدا 8. Foncer **un cercle. Pousser la pâte en la contenant avec le plat du doigt et souder la pâte au bord du cercle**				



Barquette



Tartes



Tartelette

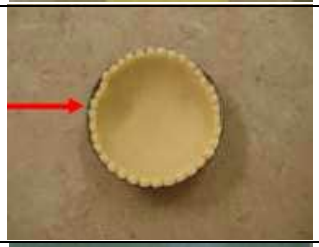
التقويم :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 04

الموضوع : العجينة المتكسرة Pâte brisée تابع 1 سا

طرح العجينة ووضعها في قالب صغير

قطع قطعة من العجينة		نقطع قطع تناسب حجم القالب tartelette الداري الصغير	
وضع قليلا من الفرينة على الرخامة fleurer		طابع قاع 95 مم قالب 85 مم	
بواسطة اليد نطرح العجينة في شكل حلقة سميكة دائرية		وضع الدوائر في وسط القالب	
طرحها بواسطة الملعقة الخشبية وفي كل مرة ندورها قليلا حتى نصل الى تدويرها 8 مرات		إنزال العجينة بدون الضغط عليها	
طرح العجينة حوالى سمك 3 مم		لا تضغط على العجينة بواسطة اصابعك	
هنا ناخد طابع قاطع دائري		الحواشي تكون خارجة على الاقل 2 مم طهيها في فرن 200 ال 220 ال 250 حسب الاستعمال	

التقويم

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 04

الموضوع : العجينة المتكسرة المالحة Pâte brisée salée تابع 1 سا

المكونات		العجينة	
فرينة زبدة بيض صفار ماء ملح	1 كلغ 500 غ 04 صفار 2 د ل		

وضع الفرينة في شكل دائري فوق الرخامة نضيف صفار البيض مع الزبدة قليل من الملح		ترك العجينة ترتاح 15 د	
نضيف الماء ونمزج الخليط يمكن ان نعوض الماء بالكريمة الطرية		طرح العجينة بالعصى الخشبية	
نمزج الكل بالأصابع تجمع العجينة دون ان تدلك		وضع العجينة في القالب طهيها في فرن 200 ال 220 ال 250 حسب الاستعمال	

استعمالاتها

تستعمل في صناعة

01 Mini pizza البيزا الصغيرة

02 Quiche بانواعها

- quiche au fromage.....الخ

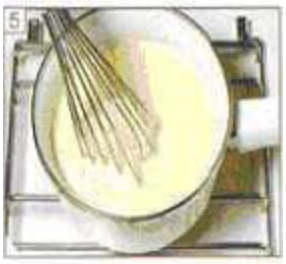
بحث 01

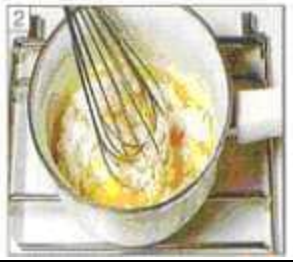
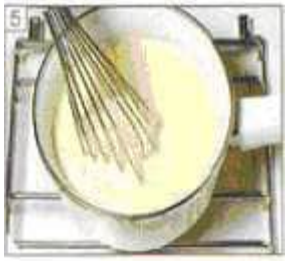
ابحث عن استعمالات كريمة البشمال la crème béchamel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 05

الموضوع : صلصة البشمال la sauce béchamel 02 سا

المكونات	الكريمة
فرينة 70 غ زبدة 70 غ حليب 1 ل ملح	

في وعاء فوق نار هادئة تذاب الزبدة ثم يضاف الملح الفرينة ويخلط الكل		اضافة الحليب	
نخلط المكونات بواسطة الخلاط اليدوي fouet		يترك الكل على النار حتى يعقد	

استعمالاتها

تستعمل في في صناعة الحلويات المالحة (كيش بانواعها ناخد مثلا كيش بالجبن)

كيش بالجبن - quiche au fromage

طرح العجينة بالعصى الخشبية
وضع العجينة في القالب
مع وضع قليل من الحمص لمدة 15 د°طهيها في فرن 250
او اللوبياء في وسط العجينة كي لا يحترق وسطها
العجينة جاهزة للاستعمال
نخلط البشمال بالبيض
1 ل بشمال + 3 حبات بيض
نفرغها وسط العجين المتكسرة المطهية
نبرش فوقه الجبن قرير
توضع في الفرن 10 د
كيش بالجبن جاهزة



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات

الموضوع : العجينة الحلوة

Pâte sucrée

06

01 سا

المكونات	
فرينة	1 كلغ
زبدة	500 غ
سكر بدرة	400 غ
بيض	05 حبات
ملح	
الخميرة الكيميائية	حسب الاستعمال

العجينة





التحضير

1 تحضير جميع مواد العمل Préparer tous les ingrédients.		5 في النهاية نضيف الفرينة والملح Ajouter enfin la farine, le sel.	
2 خلط بواسطة الملعقة الخشبية السكر بدرة و الزبدة الطرية حتى نحصل على خليط متجانس Travailler à la spatule en bois, le sucre glace et le beurre ramolli jusqu'à l'obtention d'un *appareil* homogène..		6 الخلط من جديد حتى نحصل على كرة متماسكة Mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une boule compacte.	
3 نضيف الزبدة ونواصل الخلط Ajouter l'œuf et continuer à mélanger...		7 خلط العجينة بسرعة *Fraiser* rapidement	
4 *نخلط حتى نمزج جميع المكونات الموضوعة* jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.		8 ترك العجينة ترتاح في مكان بارد قبل الاستعمال laisser reposer au frais avant utilisation.	

التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 07

الموضوع : العجينة مرملة Pâte sablée 01 سا

اشتقت هده العجينة من العجين الحلوة وأحدثت غليها إضافات وتعديلات حتى أصبحت بهده المكونات

المكونات		العجينة	
فرينة	1 كلغ		
زبدة	500 غ		
سكر	500 غ		
بيض	04 حبات		
ملح			
الخميرة الكيميائية	حسب الاستعمال		

التحضير

1 تحضير جميع مواد العمل Préparer tous les ingrédients.		5 تشكيل عجين متماسكة ومتجانسة ...former une boule compacte et homogène	
2 وضع الفرينة في شكل دائري في اناء للخلط Mettre la farine et le beurre coupé en morceaux, dans un *cul de poule*.		6 عجن العجينة بواسطة راحة اليد *Fraiser* rapidement avec la paume de la main.	
3 ترميل العجينة بين االاصابع *Sabler* la pâte entre les doigts.		7 انتبه العجينة المرملة لا تعجن كثيرا ذالك لانه لو عجنت كثيرا سوف تصبح سهلة الكسر (Attention à ne pas trop travailler la pâte afin de ne pas la rendre cassante)	
4 وضع الفرين المرملة في شكل دائري ثم نضع في وسطها السكر والملح والبيض والخميرة الكيميائية Disposer le sablage en *fontaine* et verser au centre le sucre, le sel, l'œuf, la levure. Du bout des doigts,...		8 تركها ترتاح عدة ساعات قبل الاستعمال في مكان بارد قبل الاستعمال Laisser reposer au frais quelques heures avant utilisation. طهيها في فرن 200 ال 220 ال 250 حسب الاستعمال	

التقويم :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 08

الموضوع : la crème pâtissière المدة2 سا

01 المكونات

01 المكونات		آو	02 المكونات		مدة التحضير : 20 د مدة الطهي: 3 إلى 5 د نحضر بهذه الكمية 25 choux أو 25 éclaire
حليب	1 ل		حليب	1 ل	
صفار البيض	12 حبة		البيض	6 حبات	
سكر	300 غ		سكر	400 غ	
نشاء	100 غ		نشاء	150 غ	
فانيلا	01 قبضة صغيرة		فانيلا	01 قبضة صغيرة	
زبدة	50 غ		زبدة	50 غ	
العطور المكنة قهوة مركزة سائلة كاكاو			العطور المكنة قهوة مركزة سائلة كاكاو		

02 التحضير

- وضع الحليب + الفانيلا على النار حتى الغليان.		- نفرغ نصف الحليب الساخن فوق الخليط (النشاء + سكر + حليب) بالتدريج مع الخلط بواسطة fouet.	
- في إناء أخر خلط البيض والسكر حتى يصبح لونها ابيض بمعنى إذابة السكر.		- نفرغ الخلطة ونعيدها إلى إناء الحليب الساخن	
- نضيف النشاء إلى الخليط سكر + حليب.		طهي الكريمة على نار هادئة حتى الغليان مع الخلط بدون توقف بواسطة الملعقة الخشبية spatule	

03 التخزين

تخزن أو تحفظ في مكان بارد 3 ° المدة لا تتعدى 24 سا

ملاحضات

1- لا يجب ترك البض والسكر مع بعض بدون خلط جيد عند بداية التحضير

2- طهي الكريمة لمدة 2 إلى 3 د للكميات الصغيرة

3- لا يجب وضع السكر بدرة أو السيرو فوق الكريمة لانه يسبب تخمر الكريمة و يتغير ذوقها

4- - عند الطهي , تبريد الكريمة وتفريغها في إناء من نوع انوكس inox او تبريدها بواسطة الخلاط .

5 - وضع الزبدة ذائبة 50 غ فوقها لكي لا تتشكل قشرة فوقها او تغطيتها بفلم بلاستيكي .

استعمالاتها

تستعمل في صناعة mille feuille

تستعمل في صناعة كريمات أخرى مثل :

La crème mousseline

La crème chiboust

La crème Diplomate

التقويم :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

01 العجينة المتكسرة

 Quiche	 Tarte au pomme	 Tartelette au framboise
 Tarte au citron meringué	 Flan au chocolat	 Tarte au œuf et viande hachée
 Tarte au framboise noir	 Tarte au chocolat	 Tartelette au fruit
 Tarte à crème d'amande	 Tarte au chocolat	 Tarte grillagée

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



Tarte Bourdaloue Sucre glace



Tarte au fraise nappée



Tarte Bourdaloue





Tartelette au fraise



Tarte à la creme patissiere + fraise rappé +meringue



Tartelette au citron



Tarte au figue



Flan boulangère



Tarte au fruit



Sablée



Tarte carrée au framboise



Tarte au citron



Tarte au orange



Tarte Bourdaloue nappée

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 09

الموضوع : Tarte au pomme 02 سا

المكونات		
العجينة المتكسرة فرينة 1 كلغ زبدة 500 غ بيض صفار 04 صفار سكر 50 غ ماء 2 د ل ملح	**كريمة باتيسيار** حليب 1 ل البيض 6 حبات سكر 400 غ نشاء 150 غ فانيلا 01 قبضة صغيرة زبده 50 غ **الديكور** التفاح 2 حبات صغيرة ليمون 1 حبة كي لا تسود التفاحة عند قطعا سكر بدرة يوضع قبل الطهي فوق التفاح كي يحمر لونه ناباج من اجل الإنهاء وجعل الحلوى براقة	

التحضير

01 تحضير العجين

تحضير مواد العمل
وضع الفرينة في شكل دائري فوق الرخامة
إضافة قبضة بالأصابع من الملح وزبده لينة مقطوعة الى قطع
ترميل العجينة بواسطة رؤوس الأصابع
إعادة وضعها في شكل دائري وإضافة صفار البيض
بداية الخلط برؤوس الأصابع مركز الدارة مع إدخال كل مرة قليلا من القرينة مع إضافة قليلا من الماء
إدخال الفرينة نهائيا
الحصول نهائيا على كرة من العجين
الضغط على العجينة بواسطة راحة اليد
تركها ترتاح 30 د على الأقل
طهي العجين في قالب مع وضع القليل من الحبوب داخلها – لوبيا 6 او حمص 6 حسب الموجود

02 تحضير الكريمة

- وضع الحليب + الفانيلا على النار حتى الغليان
- في إناء أخر خلط البيض والسكر حتى يصبح لونها ابيض بمعنى إذابة السكر.
- نضيف النشاء إلى الخليط سكر + حليب.
- نفرغ نصف الحليب الساخن فوق الخليط (النشاء + سكر + حليب) بالتدريج مع الخلط بواسطة fouet.
- نفرغ الخلطة ونعيدها إلى إناء الحليب الساخن

طهي الكريمة على نار هادئة حتى الغليان مع الخلط بدون توقف بواسطة الملعقة الخشبية spatule

الانجاز

نضع الكريمة داخل العجينة المتكسرة المطهية
نضع فوقها دوائر من التفاح
نضع فوقه سكر بدرة
يطهى في الفرن حتى تصبح جوانب العجينة المتكسرة صفراء بنية
عند إخراجها تركها تبرد
نضع فوقها الناباج

التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 09

الموضوع : Tarte carrée au framboise 02 سا

المكونات		
العجينة المرملة فرينة 1 كلغ زبدة 500 غ سكر 500 غ بيض 04 حبات ملح الخميرة الكيميائية حسب الاستعمال	**كرية باتيسيار** حليب 1 ل البيض 6 حبات سكر 400 غ نشاء 150 غ فانيلا 01 قبضة صغيرة زبدة 50 غ **الديكور** فواكه توت العلايق framboise ½ كلغ ناباج من اجل الانهاء ووجعل الحلوى براقة	 هناك عدة أنواع من توت عليق والمستعمل بكثرة هو الاحمر

التحضير

01 تحضير العجينة المرملة

تحضير جميع مواد العمل
وضع الفرينة في شكل دائري في اناء للخلط
ترميل العجينة بين االاصابع
وضع الفرين المرملة في شكل دائري ثم نضع في وسطها السكر والملح والبيض والخميرة الكيميائي
تشكيل عجين متماسكة ومتجانسة
عجن العجينة بواسطة راحة اليد
انتبه العجينة المرملة لا تعجن كثيرا ذالك لانه لو عجنت كثيرا سوف تصبح سهلة الكسر
تركها ترتاح عدة ساعات قبل الاستعمال في مكان بارد قبل الاستعمال
نطرح العجين بسرعة قبل ان تفقد بردتها
توضع في قالب مستطيل او مربع
طهيها في فرن 200 ال 220 ال 250

02 تحضير الكريمة

- وضع الحليب + الفانيلا على النار حتى الغليان
- في إناء أخر خلط البيض والسكر حتى يصبح لونها ابيض بمعنى إذابة السكر.
- نضيف النشاء إلى الخليط سكر + حليب.
- نفرغ نصف الحليب الساخن فوق الخليط (النشاء + سكر + حليب) بالتدريج مع الخلط بواسطة fouet.
- نفرغ الخلطة ونعيدها إلى إناء الحليب الساخن

طهي الكريمة على نار هادئة حتى الغليان مع الخلط بدون توقف بواسطة الملعقة الخشبية spatule

03 غسل حبات توت العليق برفق لانها سهلة التلف

04الانجاز

نضع الكريمة داخل العجينة المطهية طهيا كاملا
نضع فوقها حبات توت العليق
نضع فوقها الناباج
الحلوى جاهزة

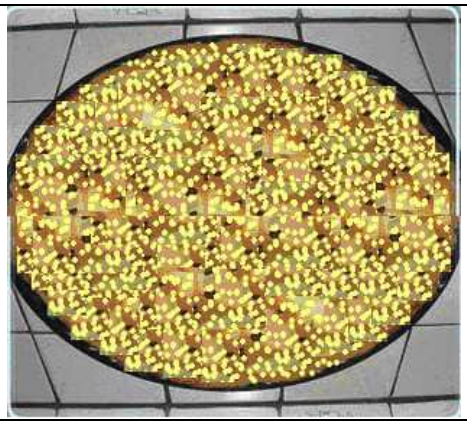
التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 09

الموضوع : Tarte royale 02 سا

سميت بهادا الاسم لانها بعد التعضير لونها يكون ذهبيا وبراقا اما ذوقها فهو لذيذ

المكونات		
العجينة المرملة فرينة 1 كلغ زبدة 500 غ سكر 500 غ بيض 04 حبات ملح الخميرة الكيميائية حسب الاستعمال	كرية باتيسيار حليب 1 ل البيض 6 حبات سكر 400 غ نشاء 150 غ فانيلا 01 قبضة صغيرة زبدة 50 غ الديكور كاوكاومقشرة ومرحي خشن 500غ ناباج من اجل الانهاء ووجعل الحلوى براقة	

التحضير

01 تحضير العجينة المرملة

تحضير جميع مواد العمل
وضع الفرينة في شكل دائري في اناء للخلط
ترميل العجينة بين االاصابع
وضع الفرين المرملة في شكل دائري ثم نضع في وسطها السكر والملح والبيض والخميرة الكيميائي
تشكيل عجين متماسكة ومتجانسة
عجن العجينة بواسطة راحة اليد
انتبه العجينة المرملة لا تعجن كثيرا ذالك لانه لو عجنت كثيرا سوف تصبح سهلة الكسر
تركها ترتاح عدة ساعات قبل الاستعمال في مكان بارد قبل الاستعمال
نطرح العجين بسرعة قبل ان تفقد بردتها
توضع في قالب مستطيل او مربع
طهيها في فرن 200 ال 220 ال 250

02 تحضير الكريمة

- وضع الحليب + الفانيلا على النار حتى الغليان
- في إناء أخر خلط البيض والسكر حتى يصبح لونها ابيض بمعنى إذابة السكر.
- نضيف النشاء إلى الخليط سكر + حليب.
- نفرغ نصف الحليب الساخن فوق الخليط (النشاء + سكر + حليب) بالتدريج مع الخلط بواسطة fouet.
- نفرغ الخلطة ونعيدها إلى إناء الحليب الساخن

طهي الكريمة على نار هادئة حتى الغليان مع الخلط بدون توقف بواسطة الملعقة الخشبية spatule

03 تحضير المكسرات او الكاوكاو

نحمص الكاوكاو في الفرن
ننزع له القشور
نرحه سمك خشن

04 انجاز الحلوى الملكية

نضع الكريمة داخل العجينة المطهية طهيا كاملا
نضع فوقها حبات الكاوكاو
نبسطها قليلا بواسطة قطع العجين
نضع فوقها الناباج
الحلوى جاهزة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 09

الموضوع : Tarte au chocolat 02 سا

المكونات		
العجينة الحلوة فرينة 1 كلغ زبدة 500 غ سكر بدرة 400 غ بيض 05 حبات ملح الخميرة الكيميائية حسب الاستعمال	كرية باتيسيار حليب 1 ل البيض 6 حبات سكر 400 غ نشاء 150 غ فانيلا 01 قبضة صغيرة زبدة 250 غ شكلاطة 100 غ كاكاو 50 غ **الإنهاء** ناباج	

التحضير

01 تحضير العجينة الحلوة

تحضير جميع مواد العمل
خلط بواسطة الملعقة الخشبية السكر بدرة و الزبدة الطرية حتى نحصل على خليط متجانس
نضيف الزبدة ونواصل الخلط
نخلط حتى نمزج جميع المكونات الموضوعة
في النهاية نضيف الفرينة والملح
الخلط من جديد حتى نحصل على كرة متماسكة
خلط العجينة بسرعة
ترك العجينة ترتاح في مكان بارد قبل الاستعمال
توضع في قالب دائري
طهيها في فرن 200 ال 220 ال 250

02 تحضير الكريمة

- وضع الحليب + الفانيلا على النار حتى الغليان
- في إناء أخر خلط البيض والسكر حتى يصبح لونها ابيض بمعنى إذابة السكر.
- نضيف النشاء إلى الخليط سكر + حليب.
- نفرغ نصف الحليب الساخن فوق الخليط (النشاء + سكر + حليب) بالتدريج مع الخلط بواسطة fouet.
- نفرغ الخلطة ونعيدها إلى إناء الحليب الساخن

طهي الكريمة على نار هادئة حتى الغليان مع الخلط بدون توقف بواسطة الملعقة الخشبية spatule

- نضيف لها 250 غ من الزبدة ونخلط جيدا بواسطة ادات الخلط fouet
- ثم نضيف لها 100 غ من الشكلاطة + 50 غ من الكاكاو

الكريمة جاهزة

03الانجاز

نضع الكريمة داخل العجينة المطهية طهيا كاملا
نضع فوقها كريمة الشكلاطة
نضع فوقها الناباج
الحلوى جاهزة

التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 09

الموضوع : Flan boulangère 02 سا

المكونات	
العجينة العجينة المتبقية من العجينة المورقة أي عجينة الملفاي **كرية باتيسيار** حليب 1 ل البيض 6 حبات سكر 400 غ نشاء 150 غ فانيلا 01 قبضة صغيرة زبدة 50 غ كاكاو 100 غ **الإنهاء** ناباج	

01 اعادة عجن العين ثم طرحها بأداة الطرح ووضعها في القالب

02 تحضير الكريمة

- وضع الحليب + الفانيلا على النار حتى الغليان
- في إناء أخر خلط البيض والسكر حتى يصبح لونها ابيض بمعنى إذابة السكر.
- نضيف النشاء إلى الخليط سكر + حليب.
- نفرغ نصف الحليب الساخن فوق الخليط (النشاء + سكر + حليب) بالتدريج مع الخلط بواسطة fouet.
- نفرغ الخلطة ونعيدها إلى إناء الحليب الساخن

طهي الكريمة على نار هادئة حتى الغليان مع الخلط بدون توقف بواسطة الملعقة الخشبية spatule

- نضيف لها 100 غ من الكاكاو

03الانجاز

نضع الكريمة داخل العجينة نبسطها جيدا بواسطة قاطع العجين

تطهى في الفرن احيانا نضع قطعة من الورق كي لا يحترق وجهها والسبب هو ان الكريمة يتم طهيا قبل العجين او نستعمل طريقة اخرى و هي طهي العجين نصف مدة الطهي 10 الى 15 د ثم نضع فوقه الكريمة

عند الطهي نتركها تبرد ونضيف لها الناباج

فلان الخباز جاهز

انواع اخرى من الفلان

هناك نوع اخر من الفالن ويكون لونه اصفر اللون اي لون الليمون

تكون العجينة عادية لكن الكريمة لا توضع به الكاكاو بل نضيف لها ملون اصفر و عطر من الاحسن عطر الليمون

التقويم

بحث 02

قلب اللوز

البقلاوة

التونسية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

قلب اللوز

المكونات	
العجين	
السميد	1 كاغ
السكر	700 غ
ماء زهر	1 كاس
ماء	
سمن ان وجد يعطيها ذوق الفضل	
خلطة المكسرات	
كاوكاو	
سكر	
ماء زهر	
الشاربات	
ماء	1ل
السكر	500 غ
ماء زهر	



التحضير

العجين

نخلط السميد مع السكر ناشف جيدا قبل اضافة المكونات الاخرى
نضيف قليل من السمن الدائب
نضيف ماء زهر و نخلط بالأصابع
نضع الماء قليلا قليلا ونفرك بالاصابع جيدا
اذا كان السيد خشن نضع فيها كثير من الماء حسب حجم السميد
ادا كان السميد رقيق لا نكثر من الماء
تغطى بالبلاستيك وتترك ترتاح 12 سا

الشاربات

نضع الماء يغلي نضيف له السكر نتركه يغلي 15 د الى 20 د
بعد الطهي نتركه يبرد
نضيف له بعد دلك ماء الزهر
الشاربات جاهزة

انجاز قلب اللوز

نعيد خلط العجين جيدا بالايدي حتى يختلط السكر بالسميد ان امكن بالخلاط
ناخد قالب دائري او مستطيل الموجود
ندهن القالب بالزبدة
نضع طبقة من قلب العجين
نضع خلطة المكسرات المخلوطة بالسكر و ماء سهر
نضع الطبقة الثانية من العجين
نبسط وجه العجين ب ادات القطع coupe pate او la corne
نقطع القطع بالسكين
نضع حبة كاكاو او لوز حسب الموجود
توضع في فرن ساخن
عند الطهي نضع الشاربات وهي ساخنة والتاكد من وصول الشاربات الى جميع الجوانب من العجين
قلب اللوز جاهز
من الاحسن استهلاكة حتى يشرب جيدا الشاربات

التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

البقلاوة

المكونات	
العجينة	
فرينة	1 كلغ
زبدة	300غ
بيض	6حبات
ماء	2 دل = تقريبا كاس
خل	1 ملعقة
ماء زهر	1 ملعقة
العسل	
سكر	1 كلغ
ماء	½ ل
حمض ألستريك	
ماء زهر	½ كاس
خلطة المكسرات	
كاو كاو	500 غ
سكر	250 غ
ماء زهر	½ كاس
قرنفل	1 قرنفل



ملاحضة
يمكن استعمال القرفة مكان القرنفل

التحضير

طهي العسل

نضع الماء يغلي
نضيف له بعد الغليان كمية السكر حسب الوزن
نتركه يغلي مدة 15 د ال20 د
نضيف له حمض الستريك
نضيف له ماء الزهر

خلطة المكسرات

كاوكاو محمص في الفرن مرحي خشنمع حبة القرنفل + سكر +ماء زهر

العجينة

خلط جميع المكونات مع التأكد من كون الزبدة طرية جدا
ترتاح لمدة ساعة على الأقل
بعد دلك قسم العجينة إلى06 كريات صغيرة ، أبسط العجينة بواسطة العصى الخشبية
ثم أدهن الصينية بالزبدة وضع كل طبقة رقيقة على الصينية وا دهنها بالزبدة وهكذا حتى نصل الى الطبقة الثالثة
نضع خلطة المكسرات
نضيف الطبقات الثلاثة المتبقية
عند الانتهاء نقطع وردة البقلاوة
تركها ترتاح قليلا

الطهي

ندهن وجه البقلاوة بالزبدة نضعها في فرن متوسط الحرارة
عند الطهي تصبح لونها صفراء مائلة الى البني
نسقيها بالعسل وهي ساخنة
البقلاوة جاهزة

التقويم :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

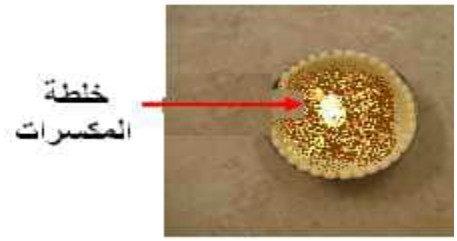
المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 10

الموضوع : الحلويات التقليدية قنيدلات القالب 1 سا

قنيدلات القالب

المكونات				
بقايا عجينة البقلاوة		**العسل**		
فرينة	1 كلغ	سكر	1 كلغ	
زبدة	300غ	ماء	½ ل	
بيض		حمض ألستريك		
6حبات		ماء زهر	½ كاس	
ماء	2 دل	**خلطة المكسرات**		
= تقريبا كاس		كاو كاو	500 غ	
خل	1	سكر	250 غ	
ملعقة		بياض بيض	4 حبات	
ماء زهر	1	قرنفل	1 قرنفل	
ملعقة				

التحضير

طرع العجينة بواسطة العصى الخشبية rouleau		لا تضغط على العجين عند وضعها في القالب	
قطع دوائر بواسطة كاس أو قاطع عجين مشرشف القاطع 75 سم القالب 65 سم		وضع كرات خلطة المكسرات في وسط العجين داخل القالب وضع حبات كاكاو للتزيين طهي في فرن	
لا تو ضع الدوائر فوق بعضها لكي لاتلتصق		بعد الطهي تغطس في العسل تقطر بواسطة مصفاة القنيدلات جاهزة	

التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات 10

الموضوع : الحلويات التقليدية صمصة Samssa 1 سا

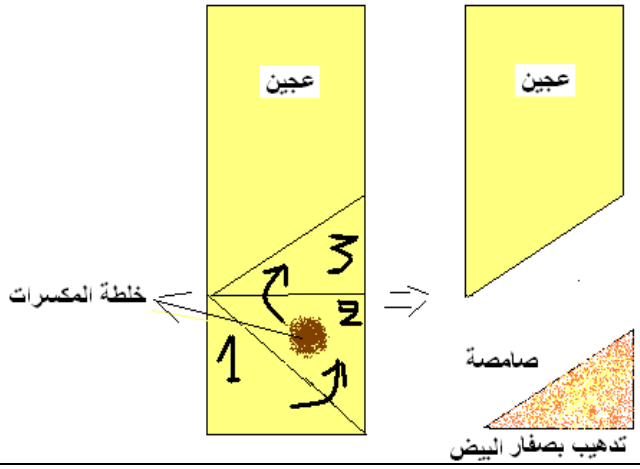
صمصة Samssa

المكونات	
بقايا عجينة البقلاوة	
فرينة	1 كلغ
زبدة	300غ
بيض	6حبات
ماء	2 دل = تقريبا كاس
خل	1 ملعقة
ماء زهر	1 ملعقة
العسل	
سكر	1 كلغ
ماء	½ ل
حمض ألستريك	
ماء زهر	½ كاس
خلطة المكسرات	
كاو كاو	500 غ
سكر	250 غ
ماء زهر	½ كاس
قرنفل	1 قرنفل
التذهيب	
صفار البيض او بيض كامل	



التحضير

طرع العجينة بواسطة العصى الخشبية
قطع شرائط بواسطة سكين
تكوين كرات من خلطة المكسرات
وضع كرات خلطة المكسرات في مثلث العجين
بعد طيها تذهب بواسطة صفار البيض
طهي في فرن
بعد الطهي تغطس في العسل
تقطر بواسطة مصفاة
الصامصة جاهزة



التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المحنشة



بقايا عجينة البقلاوة

فرينة	1 كلغ
زبدة	300غ
بيض	6حبات
ماء	2 دل = تقريبا كاس
خل	1 ملعقة
ماء زهر	1 ملعقة

العسل

سكر	1 كلغ
ماء	½ ل
حمض ألستريك	
ماء زهر	½ كاس

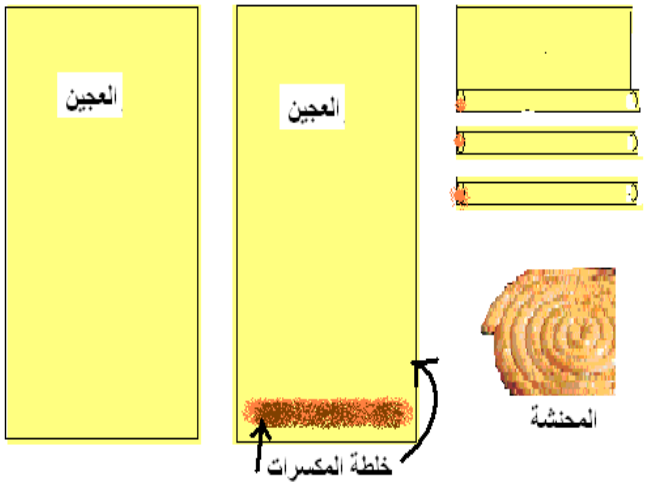
خلطة المكسرات

كاو كاو	500 غ
سكر	250 غ
ماء زهر	½ كاس
قرنفل	1 قرنفل

التذهيب

صفار البيض او بيض كامل

التحضير



طرع العجينة بواسطة العصى الخشبية

تكوين انبوب من خلطة المكسرات
وضع انبوب خلطة المكسرات في مقدمة العجين
بعد طيها تذهب بواسطة صفار البيض
تدويرها حول نفسها في شكل ثعبان
وضعها في صفيحة حديدية
طهي في فرن
بعد الطهي تغطس في العسل
تقطر بواسطة مصفاة
المحنشة جاهزة

ملاحظة

لطرح العجين 4 كلغ يستلزم طاولة او رخامة بقطر 50 سم وطول 1 م
نفس طرقة تحضير القنيدلات يمكن صناعة حلويات اخرى لاتعد ولات تحصى مثل
- دزيريات
- كورني باللوز

التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



بقايا عجينة البقلاوة

فرينة	1 كلغ
زبدة	300غ
بيض	6حبات
ماء	2 دل = تقريبا كاس
خل	1 ملعقة
ماء زهر	1 ملعقة

العسل

سكر	1 كلغ
ماء	½ ل
حمض ألستريك	
ماء زهر	½ كاس

خلطة المكسرات

كاو كاو	500 غ
سكر	250 غ
ماء زهر	½ كاس
قرنفل	1 قرنفل

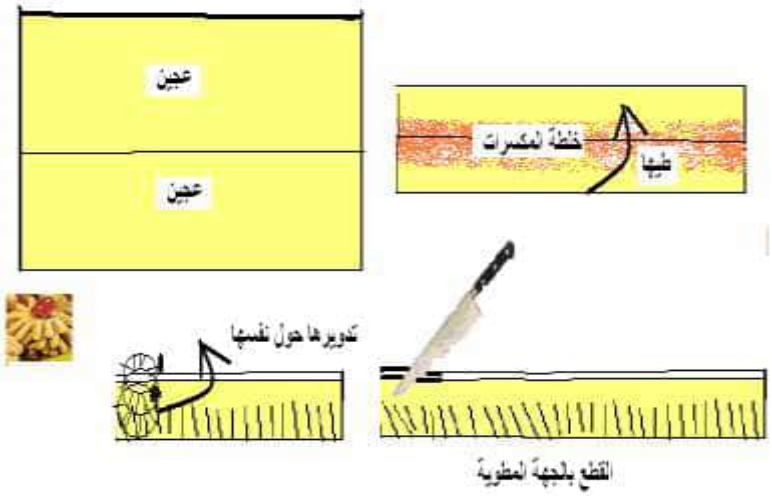
التذهيب

صفار البيض او بيض كامل

التحضير

طرع العجينة بواسطة العصى الخشبية

تكوين اشرطة 8 سم من العجين
وضع الشريط امامك بالطول
نضع وسطه خلطة المكسرات في وسط الشريط
نطويه الى اثنين و نلصقه بواسطة البيض
بعد تدويرها تذهب بواسطة صفار البيض
وضعها في صفيحة حديدية
توضع فوقها حبة حب الملوك المصبر
طهي في فرن
بعد الطهي تغطس في العسل
تقطر بواسطة مصفاة
المشوك جاهزة



التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



مقادير العجينة

جوز الهند	500غ
سكر بودرة	300غ
بيض	3 الي 4 حبات
برش الليمون	ملعقة صغيرة
فانيليا بالسكر	1 كيس

مقادير القطر

سكر عادي	125غ
ماء	2/1 ل

مقادير القلاساج

بياض بيض	1 بياض
ماء الزهر	1 ملعقة كبيرة
عصير الليمون	1 ملعقة كبيرة
سكر بودرة	حسب الحاجة

طريقة التحضير

تحضير الكرات

في وعاء نضع جوز الهند مع السكر و برش الليمون و الفانيليا
نضيف(بيضة كاملة و صفار بيضة) و نخلط حتى تتماسك العجينة
نكون كرات صغيرة من العجين و نضعها في فرن حرارته 200 درجة مدة 15 دقيقة
نحضر القلاساج حيث ناخذ السكر بدرة و نضيف له الماء و ماء الزهر و نضعه فوق النار و بعد ان يغلي نتركه يبرد ثم نضيف له الليمون و بياض البيض و دون التوقف عن التحريك نضيف تدريجيا السكر البودرة حتى نتحصل على خليط ثابت ثم نقوم بطلي الكريات به و نتركه يجف

ملاحضة

يجب ان تجرب طلي حبة و ادا لاحضت ان الطلي بدا ينزل فاضف له السكر بودرة

التقويم :

بحث 03

توجد حلوى تسمى القطايف تصنع مثل البقلاوة ابحث عن مكوناتها وطرقة تحضيره

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

01 الليمــون Lemon



نبات الليمون نبات شجري معمر يعرف علمياً باسم Citrus limon ويعتبر الليمون من أهم النباتات للاستعمال في صناعة الحلويات ويعتبر الأسبانيون أكثر الأجناس استخداماً لليمون
وموطن الليمون الأصلي كان في الهند وقد عرفت شجرة الليمون أول ما عرفت في أوروبا في القرن الثاني بعد وفاة المسيح. وتزرع الآن في معظم بلاد العالم. الجزء المستعمل من نبات الليمون هي الثمار والتي تجمع في فصل الشتاء وذلك عندما يكون فيتامين C في قمته

تقطيعا ته و استعمالاته

Quartier **أرباع** **لديكور الحلويات**		**Dent de loup** **لديكور الحلويات**	
Rondelle **دوائر** **لديكور الحلويات**		**عصير jus** **من اجل من الفواكه الأخرى من التأكسد مثل التفاح**	

02البرتقال orange



يُعتبر البرتقال من أقدم الفواكه المزروعة، فقد ظل الناس يزرعونه لأكثر من 4,000 عام. وأغلب الظنّ أنَّ البرتقال قد نشأ في جزءٍ من قارة آسيا يشمل الآن الهند والجزء الجنوبي الغربي من الصين .وبحلول القرن التاسع الميلادي أدخل التجار العرب البرتقال إلى شرقي إفريقيا والشرق الأوسط. وفي بداية القرن الخامس عشر الميلادي،
حمل الرحالة البرتغاليُّون البرتقال من الهند إلى أوروبا. حمل المكتشف الإيطالي كريستوفر كولمبوس بذور البرتقال إلى أمريكا في عام 1493م،
البرتقال فاكهةٌ حمضية شائعة يستمتع بها النّاس على مستوى العالم. تكمن قيمة البرتقال في عصيره اللّذيذ ومحتواه العالي من الفيتامينات. فهو مصدرٌ ممتاز لفيتامين (C)، ويحتوي أيضًا على فيتامين (A) وعلى عدد من مجموعة فيتامين (B).

Rondelle **دوائر** **لديكور الحلويات**		**Quartier** **أرباع** **لديكور الحلويات**	

التقويم

وردة الى اليمين الى اليسار زهرة القرنفل	

تحضير ورة بعجينة اللوز la pate d'amande

تحضير عجينة اللوز خضراء اللون		رسم خطوط الورقة	
وضع سكر بدرة فوق طاولة العمل من اجل طرحها والوصول الى السمك المراد		في صناعة الحلويات توجد طوابع خاصة بهذا العمل	
قطع ريشات بالسكين او بقالب قاطع في شكل ريشة		اترك ذهنك يتشرد ويصنع اشكال اخرى من هدة العجينة	

تحضير وردة القرنفل باستعمال عجينة اللوز

تحضير عجينة اللوز حمراء اللون		جمعها من جانب واحد والجانب الاخر يبقى طيات	
وضع سكر بدرة فوق طاولة العمل من اجل طرحها والوصول الى السمك المراد		حت نحصل على شكل وردة مشرشفة	

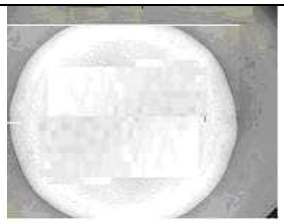
التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المكونات	
الماء	1 ل
السكر	400 كلغ
عطرالزهر	
توابل حسب الاستعمال	
ملون حسب الاستعمال	



التحضير

في اناء نضع السكر		**انتبه من تحول السكر الى كرميل**	
اضافة الماء		**بعد ان يبرد نراقب تخثره السيرو يجب الا يتصلب بعد بروده السيرو جاهز من اجل تلوينه او تعطيره**	
طهي على نار هادئة بدزن التوقف عن الخلط حتى الذوبان كليا		**اضافة قطرات من العطرالمختار**	
تنضيف جوانب اناء الطهي من تجنيب اية تحول للسكر الى كرميل		**اضافة قطرات من الملون حسب اللون المرغوب فيه**	

مقادير العطر والملون وحمض الستريكفي 200 غ من السكر

200 g de sirop -			
Sirop de rose :	14 gtes d'arôme rose -	1 gte de colorant rouge	- une pointe de couteau d'acide citrique
Sirop de muguet زنبق الوادي : 200 g de sirop	- 4 gtes d'arôme muguet	- 1 gte de colorant vert -	une pointe de couteau d'acide citrique
Sirop de géranium نباتات عشبية عطرة	: - 6 gtes d'arôme géranium -	1 gte de colorant rouge	une pointe de couteau d'acide citrique
Sirop de lavande نبات بري عطر :	- 6 gtes d'arôme lavande	2 gtes de colorant rouge - 1 gte de colorant bleu -	une pointe de couteau d'acide citrique
Sirop de bergamote :	6 gtes d'arôme bergamotte -	1 gte de colorant jaune -	une pointe de couteau d'acide citrique
Sirop de cannelle :	- 6 gtes d'arôme cannelle -	1 gte de colorant jaune coquille d'oeuf	- une pointe de couteau d'acide citrique

من اجل تسقية حلويات البابا les baba تصبح المكونات 1 ل ماء + 500 غ من السكر من اجل ان يصبح السيرو عاقد اكثر

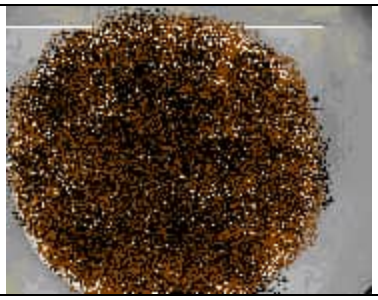
التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات

الموضوع : صلصات الشكلاطة la sauce chocolat 1 سا

المكونات	
الشكلاطة	1 كلغ
الحليب	1 ل
الزبدة	150 غ
الماء	قليل اذا استلزم



التحضير

- عجن الزبدة و جعلها طرية
- وضع جميع المكونات حليب + الزبدة + شكلاطة مرحية
- عند الذوبان نخلط جيدا
- يمكن استعمال حمام مائي لتحضيرها
- توضع في حمام مائي للاستعمال لتبقى دائما ذائبة

التقويم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات

المدة 2 سا

الموضوع la crème mousseline:

كريمة موسلين = كريمة باتيسيار+زبدة او كريمة الزبدة

المكونات	
حليب	**1 ل**
البيض	**6 حبات**
سكر	**400 غ**
نشاء	**150 غ**
زبدة	**500 غ**
فانيلا	**01 قبضة صغيرة**
العطور الممكنة	
كاكاو	**50 غ**



التحضير

1		**6**	
- وضع الحليب + الفانيلا على النار حتى الغليان.		**طهي الكريمة على نار هادئة حتى الغليان مع الخلط بدون توقف بواسطة الملعقة الخشبية spatule**	
2		**7**	
- في إناء أخر خلط البيض والسكر حتى يصبح لونها ابيض بمعنى إذابة السكر.		اضافة نصف الزبدة الى الكريمة وهي ساخنة	
3		**8**	
- نضيف النشاء إلى الخليط سكر + حليب.		خلط جيد بواسطة الملعقة الخشبية	
4		**9**	
- نفرغ نصف الحليب الساخن فوق الخليط (النشاء + سكر + حليب)بالتدريج مع الخلط بواسطة fouet.		بعد ان تبرد الكريم نضيف النصف الثاني من الزبدة الطرية ونخلطها بواسطة الخلاط او بواسطة fouet	
5		**10**	
- نفرغ الخلطة ونعيدها إلى إناء الحليب الساخن		تستعمل مباشرة مع الحلويات	

استعمالاتها

تستعمل هده الكريمة اساسا في تزيين وتغليف الحلويات مثل

Genoise . eclaire . mille feuille. Paris breste .religieuse.

يمكن ل كريكة موسلين ان تعوض كريمة الزبدة في اعداد بعض الحلويات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة : تكنولوجيا مهنية حلويات

الموضوع : la crème chiboust

المدة 2 سا

كريمة شيبوست = كريمة باتيسيار+ميرانق ايطاليا

المكونات		
كريمة باتيسيار حليب 1 ل البيض 6 حبات سكر 400 غ نشاء 150 غ زبدة 50 غ فانيلا 01 قبضة صغيرة	ميرانق العادي –الفرنسي- بياض البيض 08 بياض سكر 200 غ ملح **العطور الممكنة** عطرقهوة عطرشكلاطة	

التحضير

1 - وضع الحليب + الفانيلا على النار حتى الغليان.		5 - نفرغ الخلطة ونعيدها إلى إناء الحليب الساخن	
2 - في إناء أخر خلط البيض والسكر حتى يصبح لونها ابيض بمعنى إذابة السكر.		6 طهي الكريمة على نار هادئة حتى الغليان مع الخلط بدون توقف بواسطة الملعقة الخشبية spatule	
3 - نضيف النشاء إلى الخليط سكر + حليب.		7 نضيف ربع ¼ الميرانق الى الكريمة من اجل تليينها ونخلط جيدا بالخلاط الكهربائي او ادات الخلط fouet	
4 - نفرغ نصف الحليب الساخن فوق الخليط (النشاء + سكر + حليب) بالتدريج مع الخلط بواسطة fouet.		8 ثم نضيف باقي الميراق بخفة .	

استعمالاتها

تستعمل هده الكريمة اساسا في تزيين وتغليف الحلويات مثل

Genoise . eclaire . mille feuille. Paris breste .religieuse.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر