المملكة العربية السعودية
المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني
الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج



إنتاج الطعام "الطهي"

أساسيات الحلويات والمخبوزات

٢٣٦ طهي

طبعة ١٤٢٩ هـ
WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

مقدمة

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، محمد وعلى آله وصحبه، وبعد:

تسعى المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني لتأهيل الكوادر الوطنية المدربة القادرة على شغل الوظائف التقنية والفنية والمهنية المتوفرة في سوق العمل، ويأتي هذا الاهتمام نتيجة للتوجهات السديدة من لدن قادة هذا الوطن التي تصب في مجملها نحو إيجاد وطن متكامل يعتمد ذاتياً على موارده وعلى قوة شبابه المسلح بالعلم والإيمان من أجل الاستمرار قدماً في دفع عجلة التقدم التنموي؛ لتصل بعون الله تعالى لمصاف الدول المتقدمة صناعياً.

وقد خطت الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج خطوة إيجابية تتفق مع التجارب الدولية المتقدمة في بناء البرامج التدريبية، وفق أسإلىب علمية حديثة تحاكي متطلبات سوق العمل بكافة تخصصاته لتلبي متطلباته ، وقد تمثلت هذه الخطوة في مشروع إعداد المعايير المهنية الوطنية الذي يمثل الركيزة الأساسية في بناء البرامج التدريبية، إذ تعتمد المعايير في بنائها على تشكيل لجان تخصصية تمثل سوق العمل والمؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني بحيث تتوافق الرؤية العلمية مع الواقع العملي الذي تفرضه متطلبات سوق العمل، لتخرج هذه اللجان في النهاية بنظرة متكاملة لبرنامج تدريبي أكثر التصاقاً بسوق العمل، وأكثر واقعية في تحقيق متطلباته الأساسية.

وتتناول هذه الحقيبة التدريبية " **أساسيات الحلويات والمخبوزات** " لمتدربي تخصص **إنتاج الطعام "الطهي"**

في الكليات التقنية موضوعات حيوية تتناول كيفية اكتساب المهارات اللازمة لهذا التخصص.

والإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج وهي تضع بين يديك هذه الحقيبة التدريبية تأمل من الله عز وجل أن تسهم بشكل مباشر في تأصيل المهارات الضرورية اللازمة، بأسلوب مبسط يخلو من التعقيد، وبالاستعانة بالتطبيقات والأشكال التي تدعم عملية اكتساب هذه المهارات.

والله نسأل أن يوفق القائمين على إعدادها والمستفيدين منها لما يحبه ويرضاه؛ إنه سميع مجيب الدعاء.

الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تمهيـــــــد

الحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله صلى الله عليه وسلم، قال الله تعالى في كتابة الكريم : **(وَفِي الأَرْضِ قِطَعٌ مُّتَجَاوِرَاتٌ وَجَنَّاتٌ مِّنْ أَعْنَابٍ وَزَرْعٌ وَنَخِيلٌ صِنْوَانٌ وَغَيْرُ صِنْوَانٍ يُسْقَى بِمَاء وَاحِدٍ وَنُفَضِّلُ بَعْضَهَا عَلَى بَعْضٍ فِي الأُكُلِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ)** (الرعد:٤) لقد اهتمت الشريعة الإسلامية بالإنسان وصحته في جميع أمور الحياة ، ومنها بقاؤه على قيد الحياة فهو خليفة الله في أرضه يعمرها ويسكنها ولن يتم ذلك إلا بالعقل والبدن السليمين وغذائهما ، ومن هذا تتضح أهمية الصحة والغذاء في حياة المسلم.

تعتبر الحلويات والمخبوزات من الأنشطة الاقتصادية الهامة في تحقيق معدلات عإلية من الإيرادات فهي تقدم الخدمات المساندة والوجبات المتعددة في المطاعم على وجه العموم ومطاعم الفنادق على وجه الخصوص باختلاف إشكالها وأنواعها .

وسنتعرض - بمشيئة الله - في هذه الحقيبة إلى إيضاح أهمية أساسيات الحلويات والمخبوزات للعاملين في المطابخ ، بحيث نتناول في الوحدة الأولى أساسيات إعداد العجائن : عجينة التارت،وعجينة الشو،وعجينة الباف،تشكيلة وعجينة الباف. ونتناول في الوحدة الثانية أساسيات إعداد الحلويات الغربية.والكروكا مبوش،وتحضير الكيك،والكيكات الأساسية،والكيكات الخاصة،والكيك المخفوق،والتشيز كيك،وتزيين الكيك،والبتي فور،والبسكويت . ونتناول في الوحدة الثالثة أساسيات إعداد الحلويات الشرقية: أم على،والكنافة، والبسبوسة . بينما نتناول في الوحدة الرابعة أساسيات إعداد المخبوزات : الخبز العربي،والصاج،والشراك،والخبز العالمي،والفرنسي،والألماني ، وتتضمن الحقيبة في

نهايتها معجم مبسط لأهم المصطلحات التي لها علاقة مباشرة بمحتوى المنهج، و كذلك تم اختتام كل وحدة بمجموعة من الأسئلة الإيضاحية و إجاباتها النموذجية لبيان مدى فهم المتدرب لمفردات كل وحدة.

والله الموفق،،،

أساسيات الحلويات والمخبوزات

أساسيات إعداد العجائن

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أساسيات إعداد العجائن

الجدارة:

معرفة المتدرب بخصائص أساسيات إعداد العجائن و أنواعها و كيفية طرق إعدادها والتعامل معها.

الأهداف: عندما تكمل دراسة هذه الوحدة تكون قادراً على أن :

١) تعريف ما المقصود بقسم الحلواني.

٢) تتعرف على كيفية عمل عجينة التارت.

٣) تتعرف على كيفية عمل عجينة الشو.

٤) تتعرف على كيفية عمل عجينة الباف.

٥) تتعرف على كيفية عمل تشكيلة عجينة الباف .

مستوى الأداء المطلوب:

أن يصل المتدرب إلى إتقان هذه الجدارة بنسبة ٩٥٪.

الوقت المتوقع للتدريب:

١٠ ساعات.

الوسائل المساعدة:

١) استخدم الأسئلة و إجاباتها النموذجية بنهاية الوحدة .

٢) تمثيل أدوار عمل العجائن للضيوف و طرق التعامل معها.

٣) تحديد بحث للمتدربين عن عجائن أخرى بالرجوع لكتب الطبخ أو الإنترنت .

٤) الإطلاع على بعض العروض المتقدمة (Power Point) لعمل العجائن.

متطلبات الجدارة:

إتقان مهارات كيفية عمل العجائن المختلفة للضيوف.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أساسيات إعداد العجائن

مقدمة:

يفضل الكثير عمل الخبز والفطائر والبسكويت والكعك ..... إلخ بالمطبخ برغم انتشار وتقدم صناعة المخبوزات التامة التجهيز، وذلك لعدة أسباب منها :

١) الرغبة في عمل أصناف جديدة من المخبوزات تقدم لأفراد الأسرة والأصدقاء وبالمطاعم .

٢) غلو أسعار المخبوزات التجارية التامة التجهيز .

٣) ضمان جودة الخامات المستعملة بالمطبخ، واختيار المناسب منها للصغار والكبار .

٤) بالخبرة والمران تحصل على مخبوزات أفضل طعما وأكثر إتقانا من المخبوزات التجارية .

٥) وجود الأجهزة والأدوات التي تشجع على العمل والإنتاج .

هناك طرق عديدة لعمل العجائن معروفة لدى الطاهي يقرأ عنها ويحاول تنفيذها .ولكنها قد لا تعطي النتائج المضمونة الناجحة المتوقعة، وقد روعي في هذه الوحدة اختيار المقادير والطرق الصحيحة المبنية على أسس علمية والتي سبق تجربتها وتعديلها عدة مرات حتى تعطي منتجاً ناجحاً يمكن للطاهي أن ينفذه باطمئنان . وحتى إذا حدث خطأ ما في تنفيذ أحد الأصناف ، فيمكن بالرجوع إلى هذه الوحدة معرفة سبب هذا الخطأ وكيف يمكن تلافيه في المرات التالية ، وباكتساب الخبرة والمران يمكن معرفة القوام اللين الصحيح للعجينة بمجرد النظر إليها ،كما يمكن عن طريق اللمس باليد معرفة ما إذا كانت عجينة الفطير أو البسكويت يابسة بدرجة تصلح لفردها أم لا.

المقاييس والأحجام:

علىك الالتزام بالمقادير بدون زيادة أو نقص..واستخدام الأكواب والملاعق المخصصة لها.. وأيضاً المكيال الذي تقيس به لابد من استخدامه في بقية المقادير،ويمكنك تحويل الأحجام كما يلي:

أولاً : المقاييس بالجرام:

١) ٥٥ جرام سكر ..... ١/٤ كوب

٢) ٢٢٥ جرام سكر ..... كوب

٣) ١٥٠ جرام دقيق..... كوب واحد

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤) ٤٥٠ جرام ..... ٣ أكواب

٥) ٢٢٥ جرام زبدة ..... كوب واحد

٦) ٢٢٥ جرام سكر بودرة.....١/٢ ١ كوب

٧) ٢٢٥ جرام سكر خشن ..... ١ كوب

ثانياً : المقاييس بالملليتر:

١) ٥ ملل ..... ملعقة شاي

٢) ١٥ملل ..... ملعقة طعام

٣) ٣٠ ملل .... ١/٨ كوب

٤) ٦٠ملل ..... ١ /٤ كوب

٥) ٨٠ ملل .... ١/٣ كوب

٦) ١٢٠ ملل .... ١ /٢ كوب

٧) ٢٤٠ ملل .... كوب

٨) ٣٠٠ملل ..... ١ ١/٤ كوب

معدلات حرارة الفرن:

الحرارة	مئوية	فهر نهايت
منخفض جداً	١١٠ - ١٢٠	٢٢٥- ٢٥٠
منخفض	١٤٠- ١٥٠	٢٧٥- ٢٥٠
معتدل	١٦٠- ١٨٠	٣٢٥- ٣٥٠
فوق المعتدل	١٩٠- ٢٠٠	٣٧٥- ٤٠٠
حار	٢٢٠- ٢٣٠	٤٢٥- ٤٥٠
حار جدا	٢٤٠	٤٥٠- ٥٠٠

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

العجائن المعروفة تدخل تحت أحد هذه الأقسام :

١. **العجائن اللينة : (المصبوبة)** Batters :

وهي العجائن التي يمكن صبها ، أو وضعها في قالب أو في صينية مثل الكعك الإسفنجي والدسم وبعض عجائن خميرة البيرة بودنج البابا ،أو تلقى بملعقة على الصاج كبعض أنواع البسكويت ، أو تصب في زبدية كعجينة ألبان كيك ولقمة القاضي .

٢. **العجائن إلىابسة : (المفرودة)** Dough's:

وهي عجائن سميكة يابسة نوعا ما يمكن فردها وتشكيلها ، ومن أمثلتها البسكويت والفطائر والكرواسان بخميرة البيرة .

٣. **العجائن الملساء :** Smooth batters :

وهي عجائن ذات قوام وسط بين اللينة وإلىابسة ، ومن أمثلتها عجينة الشو Choux وبعض عجائن البتي فور و الكروكامبوش .

طرق عمل أنواع العجائن

أولاً: عجينة التارت Tart

تطلق كلمة تارت أو باي Pie على كل فطيرة كبيرة تأخذ شكل الصينية أو القالب الذي خُبزت فيه ، ويطلق على الوحدات الصغيرة منها فطيرات أو تارت لت Tartlets ، ومن مميزاتها أنه يمكن حشوها بحشوات منوعة مملحة أوحلوة ،ساخنة أو باردة ، ولذا يمكن تقديمها في جميع المناسبات البسيطة والراقية في جميع وجبات إلىوم وفي الولائم وحفلات الشاي.

طرق خبز عجينة التارت:

١) يكسى الطبق بعجينة الفطير ويخبز بدون حشو (في حالة الحشو الناضج). ويطلق على طبق الفطير المخبوز بدون حشو قشرة أو صدفة Shell ، بمعنى أن الطبق يشبه القشرة (قشرة البرتقال مثلا) أو الصدفة التي يوضع بداخلها الحشو المختار. والطرق المتبعة في صنع طبق الفطير الكبير (التارت) والفطيرات (تارت لت) واحدة،فيما عدا أن الأول يقدم لعدد من الأفراد والثانية لفرد واحد وهي أسهل في التقديم . شكل (١)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (١)

٢) يكسى الطبق بعجينة الفطير ويخبز مع الحشو (في حالة الحشو النيء والنصف الناضج) شكل(٢)



شكل (٢)

٣) يكسى الطبق بعجينة الفطير ويملأ بالحشو ثم يغطى بطبقة ثانية من عجينة الفطير ويخبز . كما في شكل (٣)



شكل(٣)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

صفات طبق التارت بعد الخبز :

١) يكون مطابقاً لشكل طبق الفرن الذي خبز فيه .

٢) منتظم السمك بدون فقاعات أو انكماشات .

٣) الحافة منتظمة السمك والزخرفة واضحة وغير محترقة .

٤) لونه ذهبي متجانس والقاع جاف غير مُتعجن أو محترق .

طريقة عجينة التارت:

مقادير العجينة:

١) ١/٢ كأس دقيق

٢) ٢ ملعقة شاي سكر بودرة

٣) ١/٢ إصبع زبدة مقطعة مكعبات صغيرة

٤) صفار بيضة واحدة

٥) ٢ ملعقة ماء

الطريقة:

١) نضع قطع الزبدة على الدقيق والسكر.

٢) تفرك بأطراف الأصابع حتى تمتزج الزبدة مع الدقيق والسكر جيدا .

٣) ثم يضاف لها الماء بالتدريج وتعجن جيداً إلى أن تصبح لديك عجينة ملساء .ثم تكور العجينة وتغطى بكيس بلاستيك وتترك ترتاح لمدة ٣٠ دقيقة. شكل (٤)

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM



شكل (٤)

٤) ثم نقوم بفرد العجينة بعناية بحيث تكسو قاع وجوانب الطبق وتلتصق به وتطابقه دون وجود فقاعات هوائية بين العجينة والطبق وإن وجد(يرفع جزء من العجينة لإخراج الهواء وتعاد بحيث ترتاح قليلا) .

٥) يراعى عدم شد العجينة في أثناء تبطين الطبق وخاصة الجوانب وإلا انكمشت العجينة بشدة وخاصة عند خبزها .

٦) يقص حوإلى ٢- ٥سم الزائدة عن قطر الطبق ويحتفظ بالفضلات كما هي مؤقتاً .

٧) يثنى الجزء الزائد المتبقي ٢سم لأسفل بحيث يرتكز على حافة الطبق وبذلك تكون حافة الطبق مزدوجة وهذا يعطيها شكلا جميلا عند زخرفة الحافة ،ويحميها من الاحتراق السريع عند الخبز.

٨) يضغط على الحافة حتى تلتصق الطبقتان وتجمل بإصبعي الإبهام والسبابة أو تجمل بظهر الشوكة كما في شكل (٥).



شكل(٥)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٩) يخرم جيدا بالشوكة قاع وجوانب الفطيرة حتى لايسمح بخروج الهواء والبخار المتصاعد من العجينة في أثناء الخبز دون أن يرفع العجينة من أحد جوانبها أو تتكون بها فقاعات تفقدها شكلها المنتظم الجيد .

١٠) - إذا كان هناك متسع من الوقت يثلج طبق الفطير لمدة١ /٢ساعة قبل خبزه ، وهذا يعمل على تماسكه واحتفاظه بشكله .

١١) يخبز في فرن حار أولا ٢١٨ درجة مئوية لمدة ٨ دقائق حتى يتجمد سطح الفطير (يوضع في الرف المنتصف للفرن) ثم تهدأ الحرارة نوعا ما ويترك حتى يجف قاع الفطيرة ويحمر اللون خفيفا.

١٢) تغطى حواف الفطيرة بشريط من ورق الزبد المدهون أو القصدير لحمايته من الاحتراق الذي كثيرا ما يحدث قبل نضج الفطيرة .

١٣) ينزع الطبق من الفرن ويترك حتى يهدأ تماما قبل قلبه حتى لا ينكسر ،ويترك على قاعدة سلك ليبرد وذلك في حالة حفظه للاستعمال في وقت آخر. شكل (٦)



شكل (٦)

١٤) في حالة استعمال الفطيرة مباشرة وخاصة بالنسبة للحشوات الساخنة تترك في طبق الفرن .

فضلات العجينة :

توضع بجوار بعضها ويضغط عليها بالنشابة حتى تلتصق ببعضها وتصنع منها شرائط أو ورق شجر وخلافه لتجميل طبق الفطير أو ترش بالسكر أو الملح خفيفا وتقطع بالسكين مربعات أو أصابع .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ثانياً : عجينة الشــوchoux pastry

تدخل هذه العجينة ضمن مجموعة الفطائر، وهي عجينة ملساء متوسطة الليونة ليست لينة كعجائن الكيك ولا جامدة كعجائن الفطير والبسكويت . وتختلف أيضا طريقة عملها. وكلمة شو فرنسية معناها كرنب ، ذلك لأن العجينة تنتفخ بعد النضج كالكرنب وتمتلئ بالهواء مما يجعلها خفيفة.

وتستخدم عجينة الشو في عمل جاتوه الإكلير Éclair والشو الآكريم Choux a la Cream وأطباق الحلوى كالبروفيتول Profiterole وبلح الشام ،وبعض المملحات الصغيرة لحفلات الشاي، كما يجمل بها الحساء الشاف الراقي بعد تقطيعها صغيرا كالحمص الشامي وخبزها .

لنجاح عجينة الشو يراعي الآتي :

١) دقة المقادير واستعمال دقيق أبيض خالٍ من الردة ويفضل المرتفع الجلوتين ،لأنه يساعد على انتفاخ العجينة وكبر حجمها وصلابة سطحها الخارجي بعد الخبز .

٢) استعمال إناء من الألمنيوم أو التيفال ويفضل المنحدر الجوانب تام النظافة حتى يسهل تقليب العجينة على النار .

٣) التقليب بملعقة خشبية قليلة التجويف يمنع حجز بعض الدقيق بها مكونا كتلا في أثناء الخلط .

٤) إبعاد الإناء المحتوي على الماء والمادة الدهنية عن النار عندما يبدأ الغليان حتى لا يتبخر جزء من الماء مما يؤدي إلى انفصال المادة الدهنية عن العجينة عند إضافة البيض فيما بعد .

٥) إضافة الدقيق دفعة واحدة مع التقليب المستمر على نار هادئة حتى تتكون كرة حول الملعقة الخشبية تترك الإناء نظيفا (الحرارة المرتفعة تؤدي إلى التصاق الدقيق بالإناء واحتراقه) .

٦) من مميزات البيض أنه يعمل على ربط مكونات العجينة ويكون مستحلبا متجانسا مع جزء من المادة الدهنية .

٧) إذا حدث وانفصلت المادة الدهنية عن العجينة في أثناء إضافة البيض للسبب الذي ذكر في رقم (٤).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٨) يضاف قليل من الماء للعجينة (بعيدا عن النار) مع التقليب بقوة لإعادة المادة الدهنية المنفصلة ثم يضاف باقي البيض.

٩) يضاف البيض للعجينة تدريجيا وهي دافئة وليست ساخنة لسببين :

(أ) أن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية الصحيحة من البيض .

(ب) يتجمد البيض ويفقد قدرته في إكساب الحجم الكبير والجدران الصلبة للشو.

١٠) التوقف عن إضافة البيض عند الحصول على عجينة ملساء لامعة متوسطة الليونة (لاتفرش) عند تشكيلها وخبزها.

١١) المادة الرافعة في عجينة الشو هي بخار الماء ولذا يجب أن تخبز في فرن حار أولا لمدة ١٠ دقائق حتى يتحول الماء سريعا إلى بخار داخل العجينة فيدفعها إلى أعلى مكونا فراغا كبيرا يعمل على انتفاخها .

١٢) عدم الإسراع بإخراج الشو من الفرن بعد انتفاخه وقبل أن يجف وتتصلب جدرانه وإلا اتجه البخار للداخل فتهبط الجدران على الفراغ ويفقد الشو شكله المنتفخ .

١٣) يتم النضج في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠دقيقة أخرى .

تعتمد خفة الشو على :

- الطهي الصحيح للدقيق على النار .
- التقليب بقوة في أثناء إضافة البيض للعجينة وبالكمية الصحيحة .
- الخبز في فرن حار أولا حتى يتصاعد البخار الذي يرفع العجينة .

المقادير:

- ١ كوب دقيق
- ٤ بيضات
- ١ إصبع زبدة
- ٢/١ كأس ماء
- رشة ملح

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الطريقة :

١) ينخل الدقيق مع الملح مع مراعاة أن يكون الدقيق أبيض نقيا، لأنه يساعد على انتفاخ العجينة وكبر حجمها وصلابة سطحها الخارجي بعد الخبز . شكل (٧)



شكل (٧)

٢) نضع الزبدة والماء في إناء من الألمنيوم أو التيفال ويفضل المنحدر الجوانب حتى يسهل تقليب العجينة على النار عندما تبدأ بالغليان .

٣) نرفعها من النار حتى لا تنفصل المادة الدهنية عن العجينة عند إضافة البيض فيما بعد . شكل (٨)



شكل (٨)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤) إضافة الدقيق المنخول دفعة واحدة ونحركها بسرعة مع التقليب بواسطة ملعقة خشبية مسطحة حتى لا يتكتل . (شكل ٩)



شكل (٩)

٥) يعاد الإناء على النار مع التقليب المستمر بقوة على نار هادئة حتى تصبح كرة متماسكة حول الملعقة . شكل (١٠)



شكل (١٠)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٦) نضيف البيض على فترات مع التحريك عندما تمتزج الأولى نضيف الثانية وهكذا ومن مميزات البيض أنه يعمل على ربط مكونات العجينة ويصبح مستحلبا متجانسا مع جزء من المادة الدهنية، وإذا انفصلت المادة الدهنية عن العجينة أثناء إضافة البيض يضاف قليل من الماء للعجينة بعيدا عن النار مع التقليب حتى تتماسك ثم يضاف باقي البيض .شكل (١١)



شكل (١١)

٧) نشكلها دوائر أو أسطوانية ونخبزها في فرن حار أولاً لمدة عشر دقائق حتى يتحول الماء سريعاً إلى بخار داخل العجينة فيدفعها إلى الأعلى مكونا فراغا كبيراً يعمل على انتفاخها، ومن ثم نخفض درجة حرارة الفرن إلى درجة متوسطة لمدة ٢٠ دقيقة ..شكل (١٢) .



شكل (١٢)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٨) يجب عدم الإسراع في إخراجها من الفرن قبل أن تجف وتصلب جدرانها وإلا اتجه البخار للداخل فتهبط الجدران على الفراغ فيفقد الشو شكله المنتفخ النهائي بعد الخبز. شكل (١٣)



شكل (١٣)

٩) يمكن اختيار الليونة الصحيحة للعجينة بدهن إلى خفيفاً بالزيت وعمل كرة صغيرة ووضعها على الصاج ، فتبقى محتفظة بشكلها (لا تفرش) .

١٠) تشكل حسب الرغبة إما باستعمال ملعقة مغموسة في الزيت البارد أو بواسطة كيس من القماش المتين أو البلاستيك السميك به قمع سادة للإكليروزخرف لبلح الشام .

ملحوظة : قد يضيف البعض ٢/١ ملعقة شاي بيكنج بودر للعجينة للمساعدة في دفعها وتقليل البيض .

صفات الشو الناجح :

١- القشرة الخارجية صلبة في ليونة .

٢- داخل الشو مفرغا خالي من العجين .

٣- لونه ذهبيا محمرا وليس قاتما .

٤- شكله عادة غير منتظم وخاصة السطح العلوي .

٥- الحجم بعد الخبز ضعف حجمه وهو نيء.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ثالثاً :عجينة البـــاف Flaky Pastry

الفطير ذو الطبقات أو المورق له تسميات أخرى منها بف باستري Puff Pastry ، والاسم التجاري الميل في Milles Feuilles أو الفيتاش (ألف ورقة) ويرجع سبب تسميتها إلى أن الفطير مكون من عدة طبقات رقيقة خفيفة أي مورق (كالبقلاوة) مما يجعله هشاً خفيفاً . والاختلاف في هذه التسميات يرجع إلى توزيع الزبد في العجينة والتي تلعب دوراً هاماً في نجاح الفطير المورق .

الفرق بين الفطير المورق والفطير الناعم :

يعرف الفطير المورق بالفطير الدسم على أنه يحتوي على مادة دهنية أكثر من الفطير الناعم بطريقة الفرك (المعروف بالبسيط) . والواقع أن نسبة المادة الدهنية متقاربة في الاثنين أو تزيد قليلا في بعض أنواع الفطير المورق . ويجب أن نعرف أن كمية المادة الدهنية ليست هي السبب في اختلاف نوع الفطير. فقد سبق الذكر أنه يمكن بنفس المقادير عمل فطير ناعم خفيف بإتباع طريقة الفرك ، أو عمل فطير مورق هش بإتباع طريقة الفرد والطي ومعنى ذلك أن طريقة العمل هي التي تحدد نوع الفطير وصفاته وليست كمية المادة الدهنية .

ويجب ألا تزيد كمية المادة الدهنية في الفطير المورق عن ٤/٣ مقدار الدقيق حتى لا يتعذر توزيعها في العجينة ،وقد تنصهر وتتسرب خارج العجينة فيكون الناتج رديئا. بالإضافة إلى أن الفطير مرتفع المادة الدهنية غير مستساغ الطعم ، وعسر الهضم ، ومرتفع السعرات إلى حد كبير، ومكلف ويجب ألا ننسى أن الجرام من الدهون يعطي ٩ سعرات .

صفات نجاح الفطير المورق :

- يقاس نجاح الفطير المورق بعدد الطبقات (التو ريق).
- ودرجة ارتفاعها عن بعضها أي هشاشيتها دون وجود فقاعات هوائية بينها .
- والفطير المورق أكثر هشاشيه وأقل نعومة من الفطير الناعم الخفيف . وتعتمد درجة التوريق على تكوين طبقات رقيقة من المادة الدهنية بين طبقات العجينة في أثناء الفرد ، وعندما ينصهر الدهن بحرارة الفرن يتكون بخار الماء ويتمدد ويرفع العجينة مكونا الطبقات .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

خطوات نجاح الفطير المورق :

١) يفضل عدم عمل الفطير المورق في الجو الحار كالصيف لاحتمال عدم نجاحه ، ولما يعطيه من سعرات لا يحتاج إليها الجسم في الجو الحار ، ويحتاج إلى مهارة ووقت وجهد في عمله .

٢) الزبد الصناعي كالمرجرين أكثر صلابة من الطبيعي ويعطي ناتجا جيدا في عمليات الفرد والطي ومن عيوبه أن بعض أنواع الزبد الصناعي (غير المرجرين) شديدة الصلابة كالشمع وتترك طعما غير مستساغ في الفم ؛ لذا يجب اختيار الأنواع الجيدة على أن يؤكل الفطير المصنوع بها في نفس إلىوم .

٣) يمكن الجمع بين الزبد الطبيعي والصناعي ، فتستعمل الكمية الأقل من الزبد الطبيعي داخل العجينة (الفرك) ويوزع الصناعي على العجينة في عمليات الفرد والطي .

٤) تختلف طرق توزيع الزبد في الفطير المورق من طريقة لأخرى ،وكلها تعطي نتائج متشابهة ، ويعتبر توزيع الزبد على دفعات كما في الفليكي أسهل في العمل وأضمن من طريقة الميل في التي يوضع فيها الزبد دفعة واحدة .

٥) يراعى بعد فرد العجينة أن تكون منتظمة السمك ويقطع من الحواف شريط رفيع حوإلى١/٤ سم قبل التشكيل لإظهار التو ريق .

٦) إذا استعمل البيض لدهن سطح الفطير يجب ألا يسيل على الجوانب حتى لا يؤدي إلى التصاق الطبقات ببعضها فلا تورق بعد الخبز .

٧) ترك العجينة تستريح في مكان بارد كالثلاجة بين مرات الفرد والطي يعمل على تماسك مكوناتها وعدم انصهار المادة الدهنية بحرارة الفرد وخروجها من العجينة .

٨) وضع العجينة بعد تشكيلها في صاج مبلل بالماء (لا يدهن بالسمن في الفطير المورق) يساعد على عدم مطاطية العجينة ، ذلك لأن الماء يتبخر سريعا بحرارة الفرن ويرفع الفطيرة لأعلى فتبقى محتفظة بشكلها ،على حين يعمل السمن على مط العجينة واحمرار السطح السفلي سريعا فلا يساعد على التو ريق .

٩) المادة الرافعة في الفطير المورق يأتي معظمها من بخار الماء الذي يتكون بالحرارة في مناطق وجود المادة الدهنية التي تحبس بخار الماء والهواء الذي يرفع العجينة .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١٠) الخبز في فرن حار أولا يعمل على سرعة تحول الماء بالعجينة إلى بخار قبل أن يتجسد الجلوتين الذي يكون هيكل الفطير .

مقادير عجينة الباف باستري:

- ٢ كأس دقيق منخول
- ٣ /٤ كأس ماء
- ٢ كأس زبدة مبردة
- ملاعق عصير ليمون
- ١ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:

١) يوضع الزبد بين طبقتين من البلاستيك ويُفرد بواسطة النشابة حتى يُصبح على شكل شريحة مربعة رقيقة.

٢) يُوضع في صينية ويُترك بالثلاجة (البراد) لمدة ٣٠ دقيقة أو حتى يتماسك الزبد.

٣) يُخلط الدقيق مع الملح في العجان الكهربائي ويُضاف الماء وعصير الليمون تدريجياً مع العجن الجيد لمدة ١٥ دقيقة أو ٢٥ دقيقة إذا كان العجن يدوياً حتى يُصبح عجيناً ناعماً.

٤) يُغطى العجين ويُترك جانبا لمدة ساعة على الأقل.

٥) يُفرد العجين بالنشابة على سطح أملس مرشوش بالدقيق حتى يُصبح مستطيلاً في حجم أكبر من حجم شريحة الزبد.

٦) تُوضع شريحة الزبد البارد في منتصف العجين، ويُقفل أطراف العجين على الزبد على شكل ظرف مربع بحيث يُغطي الزبد تماماً . شكل (١٢)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (١٢)

٧) يُفرد مربع العجين إلى مستطيل ويُرش الدقيق إذا لزم الأمر بحيث يكون أكبر من المربع بمرتين شكل (١٣)



شكل (١٣)

٨) يطبق طرفي العجين للمنتصف، ثم يُطبق النصفان فوق بعضهما بحيث تتكون أربع طبقات من العجين. شكل (١٤)



شكل (١٤)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٩) يلف العجين ببلاستك ويترك بالثلاجة (البراد) لمدة ساعة حتى يتماسك (وتكون هذه هي المرة الأولى للفرد والطي).

١٠) تُكرر عملية الفرد والطي أربع أو خمس مرات على أن يُترك العجين بين كل مرة وأخرى في الثلاجة (البراد) لمدة ساعة على الأقل حتى يتماسك . شكل (١٥- ١٦)



شكل (١٥)



شكل (١٦)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١١) ثم نقوم بفردها وتقطيعها وتشكيلها وحشوها حسب الرغبة . شكل(١٧)



شكل (١٧)

رابعاً : تشكيلة عجينة البـــاف:

هناك أربع طرق في عمل عجينة الباف وكلها تعطي نتائج إذا صنعت بإتقان.

أولاً : طريقة الفليكي Flaky

المقادير:

- ٣ كأس دقيق فاخر منخول
- ١/٤ ملعقة شاي ملح ناعم
- ٣/٤ كأس زبدة
- ١/٣ كأس ماء مثلج
- بضع قطرات من عصير الليمون

الطريقة:

١) ينخل الدقيق والملح في إناء العجن .
٢) يقسم الزبد إلى ثلاث أقسام بحيث يكون الزبد باردا لا صلبا .
٣) يفرك أول قسم من الزبد مع الدقيق حتى يصل إلى حجم حبات الأرز .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤) يعجن خليط الدقيق بالماء البارد المضاف إليه عصير الليمون تدريجيا باستعمال الشوكة كما في طريقة الفرك حتى يتجمع الخليط حول الشوكة مكونا عجينة متوسطة الليونة غير لزجة .

٥) ترق العجينة باليدين خفيفا على منضدة باردة لمدة لا تزيد عن دقيقتين حتى تصبح ملساء ناعمة متجانسة .

٦) تفرد العجينة بالنشابة إلى مستطيل طوله ٣ أمثال عرضه وسمكه حوالى١/٢ سم ترش المنضدة خفيفا بالدقيق.

٧) يوزع القسم الثاني من الزبد على ٢/٣ المستطيل ويبدأ من أعلى، وذالك بقطع جزء صغير من الزبد بطرف السكين ووضعه على المستطيل مع ترك مسافات صغيرة بين قطع الزبد وأيضا ترك مسافة ٢ /١ سم من الحواف بدون زبد حتى لا يخرج من العجينة .

٨) تكرر العملية حتى ينتهي الزبد عند ٣ / ٢ المستطيل .

٩) يطوى المستطيل ثلاث طيات كالأتي : يبدأ بالثلث السفلي الخالى من الزبد ويطوى بحيث يغطي الثلث الأوسط ثم يطوى عليه الثلث العلوي المحتوي على الزبد .

اتدار العجينة المطوية بحيث يكون الجنب المثني إما جهة إلىمين أو جهة إلىسار في جميع مرات الفرد والطي حتى تتكون طبقات متوازية من المادة الدهنية والجلوتين المتكون بالعجينة ،فتعمل على توريق الفطير عند خبزه .

١٠) تفرد العجينة بالضغط عليها بخفة بالنشابة لتوزيع الزبد والهواء داخل العجينة .

١١) يوزع القسم الثالث من الزبد بنفس الطريقة السابقة ويطوى ثلاثا مع الضغط على الجوانب لحبس الهواء وتغطى العجينة بالبلاستيك لحمايتها من الجفاف وتكوين قشرة على سطحها.

١٢) توضع في الثلاجة حتى ترتاح لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.

١٣) يكرر الفرد والطي بدون زبد بحيث لا تزيد عدد المرات عن خمس حتى لا تجف العجينة .

١٤) تحفظ مطوية ومغطاة بالبلاستيك لحين استعمالها.

ملحوظة :

هذه الطريقة من أفضل طرق عمل الباف . وقد يقسم الزبد ٤ أقسام ، يفرك قسم ويوزع ثلاثاً .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ثانياً: طريقة الرف بف Rough puff

المقادير:

- ٢ كأس دقيق فاخر منخول
- ١/٤ ملعقة شاي ملح ناعم
- كأس زبدة
- ١/٣ كأس ماء مثلج
- بضع قطرات من عصير الليمون

الطريقة:

١) ينخل الدقيق والملح في إناء العجن .

٢) يضاف الزبد كله مرة واحدة ويقطع بالسكين داخل الدقيق إلى قطع صغيرة جداً.

٣) لايفرك الزبد كما في طريقة الفرك .

٤) يعجن الخليط بالماء البارد وعصير الليمون باستعمال الشوكة لعجينة متماسكة ولكنها غير متجانسة لعدم ذوبان الزبد فيها.

٥) تكور العجينة في إلى دون عجنها وتوضع كما هي غير متجانسة في طبق مرشوش بالدقيق وتغطى بالبلاستيك وتحفظ في الثلاجة لمدة ١٥- ٢٠ دقيقة حتى تتماسك.

٦) تفرد كما هي وتطوى ثلاثا كالطريقة السابقة الفليكي ولكن بدون توزيع مادة دهنية لأن الزبد وضع كله من البداية في الدقيق ويجب وضع العجينة في الثلاجة بين مرات الفرد حتى لا ينصهر الزبد ويخرج منها.

٧) يكرر الفرد والطي حتى يتوزع الزبد ويختفي داخل العجينة وترش المنضدة بين مرات الفرد بكمية خفيفة من الدقيق.

ثالثاً: طريقة الميل في Milles Feuilles

المقادير:

- ٣ كأس دقيق فاخر منخول

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ١/٤ ملعقة شاي ملح ناعم
- ٣/٤ كأس زبدة
- ١/٣ كأس ماء مثلج
- بضع قطرات من عصير الليمون

طريقة الشرائح : Puff pastry

١) ينخل الدقيق والملح في إناء العجن وتعمل حفرة بوسطه.

٢) يضاف الماء البارد وعصير الليمون ملعقة ملعقة مع العجن بالشوكة من الداخل للخارج حتى يتجمع العجين حول الشوكة ونحصل على عجينة لينة نوعا ما .

٣) تكور خفيفا باليد وتعجن بخفة على المنضدة حتى تصبح ملساء ناعمة متجانسة.

٤) تفرد إلى مستطيل طوله ٣ أمثال عرضة ويلاحظ وجود مقاومة أثناء الفرد ، تترك العجينة لتستريح ويكمل الفرد . يقسم مقدار الزبد ٨ أقسام،فتبطط باليد على منضدة مرشوشة بالدقيق .

٥) يوزع مقدار الزبد كله على العجينة بعد تقطيعه إلى شرائح رفيعة توزع كالآتي :

- يوزع نصف الشرائح على الثلث المتوسط ويطوى عليه الثلث السفلي الخإلى من الزبد ، يرص النصف الثاني من الزبد على ظهر هذا الثلث ويغطى بالثلث العلوي الثالث وبذالك يتوزع الزبد بين طبقات العجينة مما يسهل فردها .

٦) تفرد وتطوى بدون زبد من ٤إلى٥ مرات حتى يختفي الزبد داخل العجينة مكونا طبقات مع الجلوتين كما في طريقة الفليكي.

ملحوظة :

تقسيم الزبد يجعله أسهل في التوزيع على العجينة من طريقة الكتلة .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

رابعاً: الفيتاج Milles feuilles

طريقة الكتلة (التجارية)

المقادير:

- فيها يستعمل مقدار مساو من الزبد لمقدار الدقيق
- ١/٢ كيلو دقيق
- ١/٢ كيلو زبدة
- ملعقة شاي ملح ناعم
- ماء بارد وعصير ليمون

الطريقة:

١. يعجن الدقيق بالماء بمقدار كوب لعجينة لينة .

٢. تفرد العجينة لمستطيل طوله ثلاثة أمثال عرضه وتوضع كتلة الزبد المستطيلة كما هي في وسط العجينة المفرودة.

٣. يطوى الثلث السفلي ثم العلوي.ويوزع الزبد بالضغط بالنشابة على العجينة المطوية حتى تفرد لمستطيل مرة أخرى ، وتكرر العملية ٤- ٥ مرات .

ملحوظة:

في هذه الطريقة ترش كميات كبيرة من الدقيق بين مرات الفرد والطي .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أسئلة الوحدة الأولى

السؤال الأول :

أكمل طرق عمل عجينة الباف:

- طريقة الفليكي Flaky
- .....
- طريقة الميل في Milles Feuilles
- .....

السؤال الثاني :

عدد طرق خبز عجينة التارت :

- .....
- .....
- .....

السؤال الثالث :

عدد صفات عجينة الشو الناجح :

- .....
- .....
- .....

السؤال الرابع :

قم بالبحث في المراجع والمواقع الإلكترونية عن مكونات وطرق تحضير :

- ثلاث من أنواع حلويات محضرة بعجائن الباف .
- ثلاث من حشوات عجينة الباف .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

إجابات الوحدة الأولى

إجابة السؤال الأول :

أنواع عجينة الباف هي :

- عجينة الفليكي Flaky.
- عجينة الرف بف .
- عجينة الميل في Milles Feuilles .
- عجينة الفيتاج الكتلة التجارية .

إجابة السؤال الثاني :

طرق خبز عجينة التارت :

- يكسى الطبق بعجينة الفطير ويخبز بدون حشو (في حالة الحشو الناضج).
- يكسى الطبق بعجينة الفطير ويخبز مع الحشو (في حالة الحشو النيء ونصف الناضج).
- يكسى الطبق بعجينة الفطير ويملأ بالحشو ثم يغطى بطبقة ثانية من عجينة الفطير ويخبز.

إجابة السؤال الثالث :

صفات عجينة الشو الناجح :

١- القشرة الخارجية صلبة في ليونة .

٢- داخل الشو مفرغا خالىا من العجين .

٣- لونه ذهبيا محمرا وليس قاتما .

٤- شكله عادة غير منتظم وخاصة السطح العلوي .

٥- الحجم بعد الخبز ضعف حجمه وهو نيء.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ملحوظات

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ملحوظات

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أساسيات الحلويات والمخبوزات

أساسيات إعداد الحلويات الغربية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أساسيات إعداد الحلويات الغربية

الجدارة:

معرفة المتدرب بخصائص أساسيات إعداد الحلويات الغربية و أنواعها و كيفية طرق إعدادها والتعامل معها.

الأهداف:

عندما تكمل دراسة هذه الوحدة تكون قادراً على أن :

١) تعمل حلويات الكروكامبوش
٢) تحضر الكيك
٣) عمل الكيكات الأساسية
٤) تعمل الكيكات الخاصة
٥) تعمل الكيك المخفوق
٦) تعمل التشيز كيك
٧) تزين الكيك
٨) تعمل البتي فور
٩) تعمل البسكويت

مستوى الأداء المطلوب:

أن يصل المتدرب إلى إتقان هذه الجدارة بنسبة ٩٥٪.

الوقت المتوقع للتدريب:

١٠ ساعات.

الوسائل المساعدة:

١- استخدم الأسئلة و إجاباتها النموذجية نهاية الوحدة .
٢- تمثيل أدوار عمل الحلويات الغربية للضيوف و طرق التعامل معها.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٣- تحديد بحث للمتدربين عن عمل حلويات أخرى بالرجوع لكتب الطبخ أو الإنترنت .

٤- الإطلاع على بعض العروض المتقدمة (Power Point) لعمل الحلويات الغربية.

متطلبات الجدارة:

إتقان مهارات كيفية عمل أساسيات إعداد الحلويات الغربية المختلفة للضيوف.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أساسيات إعداد الحلويات الغربية

مقدمة: إن الحلويات الشرقية والغربية عامة مكملة لمقومات الغذاء . وهي نوع من أنواع الأطعمة والمكون الأساسي لها السكريات بأنواعها مثل :(الجلوكوز و الفركتوز و اللاكتوز ...) والجسم يحتاجها لإنتاج الطاقة اللازمة للحركة والنشاط، والمخ لا يستغني عنها ليعمل بصورة جيدة ، ولا يرضى لها بديلاً، لكن لابد من استهلاكها بشكل معقول ، لتجنب الآثار الضارة المترتبة على سوء استهلاكها. لذلك نجد أن السكريات أو الحلويات ليست سيئة دائماً إذا كان استهلاكها مقنن . والحلويات منها ما هو سهل الصنع ولا يحتاج إلى مجهود في إعداده ، ومنها ما يحتاج إلى مجهود كبير في إعداده ويحتاج إلى دقة فائقة .

أولاً : الكروكامبوش:

حلى الكروكامبوش من الحلويات الغربية والذي يقدم في المناسبات الكبيرة فهو مكون من عجينة الشو التي قد سبق وشرحنا طريقتها ويتطلب لإعداد هذا الطبق وقتاً كبيراً لما له من عدة خطوات حتى يصبح في شكله النهائي .

المقادير :

- مقدار من عجينة الشو للحشو معدة سابقا
- علبة كريمة جاهزة (ويبنق كريم)
- كوب سكر ناعم
- ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

١) تعجن عجينة الشو كما درسناها سابقا وتخبز وتترك لتبرد شكل (١٨)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (١٨)

٢) في هذه الأثناء يخلط الويبنق كريم مع السكر بالخلاط الكهربائي حتى تصبح كريمة ثقيلة ثم توضع في القمع . شكل (١٩)



شكل (١٩)

٣) تؤخذ كرة الشو من الخلف ويعمل بها ثقب صغير في منتصفها ويغرس راس قمع الكريمة و تحشى الكرة من خلال الثقب إلى أن تمتلئ نوعا ما مع الحذر حتى لا تتكسر . شكل(٢٠)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٢٠)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤) ونستمر بحشو جميع الكرات إلى أن ينتهي المقدار . شكل (٢١)





شكل (٢١)

٥) بعد ذلك نقوم بعمل سكر الكراميل والذي سوف نستخدمه في لصق الكرات ببعضها وعمل برج من الكروكامبوش.

مقادير الكراميل:

- ١|٢ كيلو سكر
- ١٢٥مللتر ماء

طريقة عمل الكراميل :

١) نضع المقادير معا في قدر ذي قاعدة سميكة على نار هادئة .

٢) نستمر بالتحريك حتى يذوب السكر تماما.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٣) عند بدء الكراميل بالغليان نتوقف عن تحريكه فورا لأن استمرارك بالتحريك سيفسده ويحوله بفعل دخول الهواء إلى بلورات متجمدة ومتكسرة .

٤) نزيد من قوة حرارة النار من تحته وننتظر حتى يصبح لونه بنياً فاتحاً و تصبح كاراميلا .

٥) نرفعه مباشرة عن النار وبانتباه شديد جدا يوضع لقدر في صينية أعدت مسبقا بها ماء مغلي حتى يحافظ على ليونته .

٦) ضعها بداخل الصينية بانتباه شديد وبطيء لأنها ستصدر أصواتاً وقد تحرق يدك .

طريقة ترتيب كرات الكروكامبوش :

الآن بعد أن أصبحت الخطوات كلها جاهزة نبدأ بالتطبيق .

١) نحضر أي قمع مثلا القبعة الخاصة بحفلات الأطفال ومنها أحجام وهذا الحجم الكبير نضعه على صحن التقديم وإن أردت أقماع بحجم أكبر قم بصنعها من الكرتون بنفس طريقة القبعات على أي حجم تريده. شكل(٢٢)



شكل (٢٢)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢) نبدأ بتغميس الكرات في حلوى الكراميل ثم برصه حول القبعة أو القمع بحيث يكون الترتيب من قاعدة القبعة وهكذا تصعد الكرات إلى أعلى القبعة . شكل (٢٣)



شكل (٢٣)

٣) إلى أن ينتهي المقدار ويصبح الشكل النهائي الكروكامبوش ثم نقوم بتوزيع خيوط الكراميل كتزيين للطبق . شكل (٢٤)



شكل (٢٤)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ثانياً : تحضير الكيك (الكعك)

مقدمة :

الكيك من المخبوزات المستحبة كالبسكويت ويقدم في الفطور ومع فنجان شاي بعد الظهر ، ومجملا بالحلوى في المناسبات كالأعياد وحفلات الزواج ...إلخ . وقد بدأت صناعة الكيك منذ عهد بعيد ، ولم تتغير كثيرا طرق عمله ،وإنما تقدمت طرق تصنيع وتعبئة الكيك تجارياً وأصبحت سهلة الإعداد ، ومن أمثلة ذلك خلطات الكيك الجافة نصف المجهزة (Cake mixes) وهي سريعة الإعداد ، وعجائن الكيك المجمدة التامة التجهيز والمعدة للخبز مباشرة في أطباقها الألمنيوم (القصدير) وغير ذلك . ومن الطرق السريعة لعمل الكيك طريقة الوعاء الواحد التي توفر من الوقت والجهد في دعك المادة الدهنية على حدة ثم إضافة السكر ، وخفق البيض في إناء آخر ... وهكذا . وبالرغم من ذلك فما زالت الطرق التقليدية المألوفة هي المفضلة ، لأنها تعطي نتائج ناجحة ومضمونة ، ويمكن التحكم أو التغيير في مواد النكهة وخلافه . ويساعد على ذلك توفر الأجهزة الحديثة المريحة كالخلاط الكهربائي الذي يساهم في توفير قدر كبير من الجهد والوقت . وفي هذه الوحدة نماذج مختبرة وناجحة بالمقادير الصحيحة والطرق المختلفة التقليدية والسريعة لصناعة الكيك ، ليختار كل فرد الطرق التي تناسب إمكاناته .

تجهيز الخامات والأدوات قبل البدء في العمل :

١) تقرأ المقادير والطريقة وتكتب في ورقة مستقلة حتى تكون جاهزاً لإعداد المقادير .

٢) يجب التأكد من وجود الوقود (البوتاجاز) والخامات والأدوات اللازمة للعمل .

٣) تجمع الخامات في صينية كبيرة وتوضع بجوار منضدة العمل، وكلما استعملت مادة ترفعها من الصينية حتى تنتهي جميع الخامات ، وهذا يساعد على عدم نسيان أحدها .

٤) ينخل الدقيق مع المواد الجافة قبل البدء بالعمل .

٥) تجهز القوالب والصواني وغير ذلك وتدهن حسب الطريقة المذكورة .

٦) تؤخذ المقادير بدقة عن طريق الكيل أو الوزن مع ملحوظة عدم تغيير المقادير الأساسية كالدقيق والمادة الدهنية والسكر والبيكنج بودر وغيره حتى لا تؤثر على المنتج ومن الممكن تغيير المواد المنكهه مثل الفانيليا ،وألقرفه ،وبشر الليمون وغير ذلك .

٧) يوقد الفرن بالوقت المناسب مع تعديل الأرفف بوضعها الصحيح .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٨) أن يكون العمل بمكان بارد بعيدا عن حرارة الفرن حتى لاتتلف العجائن وخاصة البسكويت وحلوى الزبد .

المواد الداخلة في عمل العجائن وتشمل :

الدقيق بأنواعه ،والسكر ،والدهون ،والبيض ،والسوائل ،والمواد الرافعة ،والملح .

أولاً : الدقيق :

يقصد به دقيق القمح الأساسي في عمل المخبوزات ونحصل عليه بطحن نوع واحد من حبوب القمح ثم يمر بعمليات نخل متعددة للحصول على الدقيق الأبيض وذلك بفصل النخالة (الردة) وجنين القمح الذي يعمل على سرعة تزنخه لاحتوائه على الدهن ولا يستعمل مباشرة بعد طحنه لأن لونه يميل إلى الأبيض المائل للإصفرار نظرا لوجود صبغات الكاروتين به وقد أدرك القدماء ذلك وتمكنوا من تحسين لونه وتبييضه بتخزين الدقيق عدة شهور قبل استعماله وتعريضه للجو حتى تتأكسد صبغة الكاروتين فيبيض لونه وتزيد قوته وتعرف هذه العملية بـ (تحسين الدقيق) أما الآن فتستعمل طرق كيميائية سريعة لتبييض الدقيق وذلك بمعاملته بمواد تعرف باسم (محسنات الدقيق) ومنها أوكسيد النيتروجين والكلور بكميات قليله حسب القوانين المعمول بها في الدولة لتجنب أية أضرار صحية وهناك أنواع دقيق القمح خاصة بالعجائن منها :

- دقيق الكيك Cake flour

ويحتوي على (٧,٥% البروتين) حتى يعطي الهيكل الناعم اللين للكعك والبسكويت .

- دقيق الفطائر pastry flour

وهو دقيق خاص بصناعة الفطائر ويحتوي على(٩% بروتين) ليمتص كمية أكبر من الماء ويعطي الفطائر الهيكل القوي لحجز الهواء .

- دقيق لجميع الأغراض All-purpose flour

ويحتوي على (١٠,٥% بروتين) ويصلح لجميع عجائن خميرة البيرة كالخبز وغيرها حتى يعطي هيكلا قويا للمخبوزات .

- دقيق به مادة رافعة اسمه Self rising

ويحتوي على مسحوق خبز بنسب تدون على الكيس ويصلح فقط لأنواع البسكويت والكيك التي يدخلها مسحوق الخبز .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أهمية الدقيق في المخبوزات :

١) يعتبر المادة الأساسية بصناعة المخبوزات .

٢) ضروري لتكوين الحلوتين المسؤول عن بناء هيكل والمخبوزات .

٣) يتحول نشأ الدقيق السطحي إلى دكسترين بالحرارة والذي يساعد في إكساب المخبوزات اللون البني المحمر المرغوب .

٤) يكسب المخبوزات الطعم المستحب .

ثانياً : السكر :

١) يكسب المخبوزات الطعم الحلو المستحب .

٢) يساهم بإكساب العجينة اللون البني المحمر لأنه يتكرمل بالحرارة .

٣) يساهم مع الدهون في الحد من تكوين العجائن الحلوة لأنه يمتص الماء أسرع من الجلوتين الذي يحتاج إليه الجلوتين وبذلك يقل تكونه .

٤) يؤثر السكر على نعومة وحجم المخبوزات .

٥) زيادة كمية السكر في العجائن غير مرغوبة فقد تسحب كمية كبيرة من الغازات مما يجعل جدران العجينة رقيقة جدا فيهبط بعد الخبز .

ثالثاً : الملح :

يدخل الملح الناعم في جميع العجائن بكميات صغيرة لإظهار نكهة المواد الأخرى ولتحسين طعم المخبوزات ولتقوية الجلوتين خاصة في صناعة الخبز وزيادته تعطل نمو الخميرة ويكسب العجائن بعض الصلابة والثقل.

رابعاً :الدهون والزيوت :

١) تساهم في إكساب المخبوزات اللون الذهبي اللامع .

٢) تكسب المخبوزات النعومة .

٣) تحسن طعم المخبوزان وتجعل اللب الداخلي دسماً لامعاً .

٤) زيادة كمية المادة الدهنية عن المقدار المطلوب تجعل اللب ثقيلاً زيتي القوام ضعيفاً غير متماسك .

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

٥) دعك المادة الدهنية الصلبة كـ (الزبد ،والسمن) مع السكر يساعد على إدخال الهواء في العجائن .

٦) الزيوت السائلة لا تحبس الهواء وتعطي المخبوزات نعومة وتصلح لبعض الفطائر .

٧) الزبد يحتوي على (٢٠% لماء) ويجب ملحوظة ذلك عند استبدال الزبد بالسمن حتى لا يختلف شكل ونعومة وطعم المنتج .

٨) تعمل كمذيب لمواد النكهة مثل(الفانيليا ،و بشر البرتقال والليمون وغيرها) .

خامساً : البيض :

١) يرفع القيمة الغذائية للمخبوز .

٢) يعمل كسائل يساعد على ترطيب المقادير الجافة وخلطها .

٣) يعمل كماده رابطه لمكونات العجينة لاحتوائه على البروتين الذي يتجمد بالحرارة .

٤) يساهم في تموين الهيكل الصلب والمخبوزات .

٥) يعمل كمادة رافعة للكعك الإسفنجي .

٦) صفار البيض يعطي نعومه ودسامة ولون ذهبي وللمخبوزات .

٧) يستعمل في دهن سطح البسكويت والعجائن لإكسابه اللمعة المطلوبة .

٨) زيادة كمية البيض عن المقدار المطلوب يجعل المنتج مطاطا صلبا غير مستحب الطعم .

سادساً : السوائل :

السوائل المستعملة في العجائن عادة هي (الماء ،والحليب ،و عصير البرتقال ،و اللبن الزبادي)

١) السائل ضروري لتكوين الجلوتين وبدونه لا نحصل على عجينة لينة .

٢) يذيب السائل المقادير الجافة مثل (السكر ،والملح ،والبيكنج بودر) .

٣) يتحول جزء من السائل إلى بخار ماء يساهم في رفع المخبوزات.

٤) تمتص حبيبات النشأ الماء الذي يعمل على انتفاخها ونضجها .

٥) زيادة كمية السائل عن المقدار المطلوب يجعل العجينة شديدة الليونة.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

سابعاً : المواد الرافعة Leavening Agents:

الغرض من استعمال المواد الرافعة للعجائن هو إدخال كمية من الغاز تعمل على رفع المنتج وزيادة حجمه فيصبح خفيفاً.

- **المواد الرافعة الطبيعية :**

١. الهواء

٢. بخار الماء

٣. غاز ثاني أوكسيد الكربون

- **المواد الرافعة الحيوية :**

- الخميرة :

وهي عبارة عن كائنات حية وحيدة الخلية دقيقة جداً لا ترى بالعين المجردة ومصدرها نباتي وينتشر هذا الفطر انتشاراً واسعاً فيوجد على سطح الفاكهة ورحيق الأزهار والمحاليل السكرية وأنواعها :

١. خميرة البيرة الطازجة (القوالب) Compressed Yeast

٢. خميرة البيرة الجافة Dry Yeast

٣. الخميرة السائلة.

- **المواد الرافعة الكيميائية :**

١. بكربونات الصوديوم Sodium bicarbonate

٢. مساحيق الخبز Baking powders

معلومات يجب معرفتها عندما تصادفك مشاكل عند إعداد الكيك.

❖ الكيكة تنكمش وتتجعد عند تبريدها : وقت الخبز غير كاف، أو تبريدها فجأة بمكان بارد مثل إخراجها من الفرن ووضعها بالثلاجة.

❖ بقع بيضاء على سطح الكيكة : السكر غير ذائب، يجب إضافة السكر بالتدريج (على دفعات) للبيض المخفوق والاستمرار بالخفق حتى يذوب السكر كلياً بين كل دفعة وأخرى .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ❖ الكيكة ضعيفة، ومسطحة وجافة: مزج خاطئ للطحين والسائل. يجب أن يمزج الطحين (المنخول ثلاث مرات) مع السائل بحركات دائرية وخفيفة لطيفة .
- ❖ سطح الكيكة باهت ودبق : خبزت الكيكة بدرجة حرارة منخفضة جدا، أو وضع الفرن خاطئ: يعني سطح (صينية) الفرن الداخلي الذي توضع عليه الكيكة عالٍ جدا أو منخفض جدا .
- ❖ الكيكة قاسية : خبز الكيك بدرجة حرارة عالية، أو وضع الفرن غير صحيح. أو إن القالب صغير جدا. إن استعمال القوالب ذات الجوانب العالية أو المرتفعة يساعد على حماية خليط الكيك .
- ❖ خطوط على سطح الكيك : يكون ذلك بسبب وجود كنشطات أو زوائد بالإناء (الطاسة أو الزبدية) غير ممزوج بالخليط جيدا، وهذه القشطات تكون أغمق من الخليط نفسه .
- ❖ الكيكة تهبط من المنتصف : إذا كان القالب صغيراً جدا فإن ذلك يسبب إن إنتفاخ أو ارتفاع الكيكة بسرعة ثم تهبط من الوسط. وأيضا قد يكون بسبب حرارة الفرن المرتفعة جدا والتي أيضا تسبب ارتفاع الكيكة بسرعة. وأيضا قد يكون باب الفرن قد فتح أثناء النصف الأول من الخبز.

ثالثاً : الكيكات (الكعكات) الأساسية

أقسام الكيك (الكعك) :

أولاً :الكيك الدسم Butter Cake

- **الكيك الذي يدخل في عمله المادة الدهنية :**

ما يساعد على رفع الكيك الدسم وخفته باستعمال المادة الدهنية:

١) الهواء الذي يدخل في العجينة بطرق مختلفة كنخل الدقيق واستعمال المادة الرافعة مثل البيكنج بودر والمقادير الجافة ، وفي أثناء دعك المادة الدهنية مع السكر أو رفع الأيدي لأعلى في طريقة الفرك ، وخفق البيض قبل إضافته وغير ذلك .

٢) بخار الماء المتصاعد من البيض والسوائل أثناء الخبز .

٣) غاز ثاني أوكسيد الكربون الناتج من تفاعل البيكنج بودر أو بكربونات الصوديوم .

نتبع في صنع الكيك الدسم الطرق الآتية :

١- **طريقة الدعك** Creaming Method

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

وتتبع عدة طرق في عملها للحصول على كعك خفيف كبير الحجم ، وهي :

- طريقة الدعك التقليدية أو المألوفة Conventional

ويستعمل فيها البيض مخفوقا بدون فصل ، وقد يضاف البيض (واحدة تلو الأخرى)، لخليط السمن أو الزبدة والسكر مع الدعك الجيد .

- طريقة الدعك المعدلة Modified

ويفصل فيها الصفار عن البياض ، ويضاف البياض المخفوق جامدا في النهاية .

- طريقة الدعك الإسفنجية أو طريقة المرانج .

وفيها يخفق نصف السكر مع بياض البيض للحصول على مرانج يضاف في النهاية .

٢- **طريقة الوعاء الواحد أو الطريقة السريعة** One-Bowl Method

وفيها تخلط جميع المقادير الجافة المنخولة في الوعاء وتضاف إليها المادة الدهنية اللينة والسائل والبيض مع ضرب العجينة بالملعقة بقوة ، بالخلاط الكهربائي على السرعة المتوسطة لمدة حوالى ٥دقائق.

٣- **طريقة الفرك** Rubbing-in Method

وفيها تفرك المادة الدهنية الجامدة نوعا ما في الدقيق ،ثم تضاف باقي المقادير الجافة الأخرى ، وتعجن بالبيض والسائل وهي أقل الطرق استعمالا في الكيك الدسم .

ثانياً :الكيك بدون المادة الدهنية " :

- **وهو الكيك الإسفنجي** Sponge Cake

ويعتمد في خفته على خفق البيض لإدخال الهواء ، وقلما تستعمل فيه مادة رافعة إلا إذا نقص مقدار البيض ، ومن أنواعه:

(أ) الكيك الإسفنجي (الأصفر) Yellow Sponge : ويدخل في عمله البيض الكامل بطريقة الخفق المألوفة وهو الأكثر شيوعاً.

(ب) الكيك الإسفنجي (الأبيض) White Sponge : وهو المعروف بالإنجيل كيك Angel Cake أو كعك الملاك ، ويدخل في عمله بياض البيض فقط ويخفق بطريقة المرانج .

ثالثاً :الكيك الإسفنجي الدسم :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ومنه كعك الشيفون Chiffon Cake ويمكن اعتباره نوع معدل من الكيك الإسفنجي ، لأنه يحتوي على كمية من البيض أكبر منها في الكيك الدسم ، كما يحتوي على مادة دهنية في شكل دسم، ومن هذا النوع أيضا كعكة الجينواز والبان دي سبانيا .

أنواع الكيك الدسم Butter Cake

(أ): طريقة الدعك المألوفة (كعك البرتقال):

تعتبر هذه الطريقة من أكثر الطرق استعمالا ، والكيك الدسم الناتج يكون ناعم اللب كبير الحجم وجيد الحفظ ومن عيوبها أنها تتطلب وقتاً وجهداً في عملها ، ويمكن التغلب على ذلك باستعمال الخلاط الكهربائي .

المقادير:

- ٢ كوب دقيق منخول جميع الاستعمالات
- ٢ملعقة شاي بيكنج باودر
- ١/٤ ملعقة ملح
- ٣/٤ الكوب زبدة بحرارة الغرفة
- ٣ بيضات
- ١ ملعقة فانيلا
- ١/٢ كوب عصير برتقال
- كوب سكر
- ٢ ملعقة شاي بشر برتقالة
- ٢ملعقة شاي بشر ليمون (شكل ٢٥)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٢٥)

الطريقة :

١) نقوم بنخل المقادير الجافة (البيكنج باودر والدقيق والملح) مع بعض ونتركه جانبا لتجنب تأخير عمليات الخلط التي قد تسبب فقد جزء من الهواء ويكون الكيك الناتج صغير الحجم ..شكل (٢٦)



شكل (٢٦)

٢) تدعك المادة الدهنية بملعقة خشبية لمدة دقيقة ،ثم يضاف السكر المنخول تدريجيا مع استمرار الدعك وكذلك نضيف بشر البرتقال أو الليمون فتظهر نكهته الجيدة بذوبانه في المادة الدهنية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

إلى أن يصبح قوامها كريمي لمدة ٥ دقائق وهذه الخطوة هامة ،لأنها تعطي فرصة لذوبان السكر وحبس كمية من الهواء في الخليط .

٣) أثناء ذلك يخلط البيض بمضرب يدوي وتضاف الفانيليا وهذا يساعد على إدخال مزيد من الهواء ويخفق جيدا مع كل بيضة .

٤) يضاف خليط البيض تدريجيا ويخلط بملعقة خشبية على خليط السكر مع التقليب فيتكون مستحلب متجانس ويلاحظ عدم الدعك بقوة حتى لا ينفصل ويتكتل .

٥) يضاف ٣/١ الدقيق المنخول والمواد الجافة للخليط السابق ونصف مقدار السائل إما (حليب أو عصير أو ماء) ونخفق بخفة بملعقة خشبية. من دقيقة إلى دقيقتين إلى أن ينتهي المقدار .

٦) يضاف الثلث الثاني للدقيق والنصف الثاني للسائل وأخيرا الثلث الأخير للدقيق مع التقليب بخفة بعد كل إضافة حتى لا يتسرب الهواء أو يتفاعل جزء من مسحوق الخبز .

٧) تختبر ليونة العجينة برفع الملعقة بالعجين إلى أعلى فيسقط بسهولة عند هزها على حافة الإناء (عجينة لينة نوعا سهلة الصب) .

ملحوظة: تختلف ليونة العجينة تبعاً لحجم البيض، وكمية السائل، ونوع الدقيق وقدرته على امتصاص السائل .

٨) يصبح الخليط كما في الصورة ويصب في صينيتين مدهونتين مسبقا بزبدة وقليل من الدقيق حتى لا تلتصق الكيكة بها بعد الخبز وتوضع في الفرن شكل (٢٧)



شكل (٢٧)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٩) وللكشف على نضجها اغرس عوداً بالوسط فيخرج نظيفاً. وتخرج من الفرن ثم تبرد جيداً قبل التزيين . شكل (٢٨)



شكل (٢٨)

(ب): طريقة الدعك المعدلة (خفق البياض على حدة):

وهي لا تختلف عن الطريقة المألوفة السابقة سوى أن الصفار يفصل عن البياض .

المقادير :

نفس المقادير السابقة.

الطريقة :

- يفصل صفار البيض عن الصفار ويوضع البياض جانباً .
- يضاف صفار البيض لخليط السكر والمادة الدهنية ويخلط .
- يضاف ٣/١ الدقيق المنخول مع المواد الجافة للخليط السابق ويخلط.
- أخيرا يخفق بياض البيض في إناء على حده حتى يعطي رغوة جامدة كالثلج ، والغرض من ذلك إدخال كمية كبيرة من الهواء في العجينة .
- يقلب بياض البيض المخفوق في العجينة بخفة متناهية حتى لا يتسرب الهواء .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ملحوظة هامة :

هذه الطريقة تتطلب جهداً أكبر من المألوفة وتستعمل فيها أدوات أكثر ، ولكن الكيك الدسم الناتج يكون ممتازا كبير الحجم خفيفا ويحتفظ بجودته مدة طويلة . ويجب أن يكون البيض طازجاً حتى يمكن فصله وخفق البياض للدرجة المطلوبة.

(ج) طريقة الدعك الإسفنجية أو طريقة المرانج :

وهي شبيهة بالطرق المعدلة سابقا وتصلح للكعك قليل المادة الدهنية الذي يصعب فيه إضافة كل السكر، ولذا يدعك نصفه فقط مع المادة الدهنية ، ثم الصفار والدقيق والسائل كالسابق ، ويخفق نصف مقدار السكر الثاني مع البياض للحصول على مرانج جامد لامع يقلب بخفة متناهية في العجينة.

ملحوظة هامة :

في هذه الطريقة وبالرغم من جودة الناتج فإنها غير مضمونة وتتطلب مهارة خاصة لعمل المرانج ، كما أنها طريقة مطولة بالإضافة إلى زيادة الأدوات المستعملة . ويشترط أن يكون البيض طازجاً تماماً كالطريقة السابقة.

ثانياً : طريقة الوعاء الواحد أو الطريقة السريعة (كعكة الفانيليا):

هذه الطريقة من الطرق السهلة السريعة ،وهي تحضر بنفس المقادير السابقة مع زيادة مقدار البيكنج بودر إلى ٤ ملاعق شاي لضمان إدخال كمية كافية من الغاز . وهي المتبعة تجاريا وتخلط بالخلاط الكهربائي ومن الممكن استعمال الملعقة الخشبية في عمل المقادير العادية .

الطريقة :

١) تنخل المقادير الجافة في إناء الخلاط .

٢) تعمل حفرة بالوسط تضاف بها المادة الدهنية سائلة كالزيت أو الزبدة أو السمن السائح والبيض دون خفق والسائل ومواد النكهة.

٣) يقلب الجميع بملعقة خشبية أو في الخلاط الكهربائي حوالى ٣دقائق حتى تتكون عجينة لينة نوعا ما متجانسة يمكن صبها .

٤) تصب في الصينية أو القالب المعد وتخبز كما سبق .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ملحوظة هامة :

من عيوب هذه الطريقة أن الكيك الناتج يكون خشن اللب ويجب أن يؤكل طازجاً ، أما إذا ترك لليوم التإلى أو لبضعة أيام ،يفقد طعمه الجيد ولذا لا يمكن حفظه كالطرق السابقة .

ثالثاً : طريقة الفرك ،أو الطريقة البسيطة (كعك الفانيليا) :

المقادير :

- ٤/٣ كوب زبد
- كوب سكر ناعم
- ٣بيضات مخفوقة
- ملعقة شاي فانيليا
- ٢ملعقة شاي بيكنج بودر
- حوإلى ٤/٣ كوب حليب
- ٢كوب دقيق منخول
- ٤/١ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة :

١) ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ويوضع في إناء الخلط .

٢) تفرك المادة الدهنية الجامدة في الدقيق باستعمال أطراف الأصابع مع رفع الأيدي لأعلى قليلا لإدخال كمية من الهواء وحتى يصبح الخليط كحبات الأرز .

٣) يقلب السكر المنخول مع الخليط السابق وتعمل حفرة بوسطه .

٤) يخفق البيض و الفانيليا ويصب في الحفرة .

٥) يضاف الحليب تدريجيا مع التقليب بملعقة خشبية من الداخل للخارج حتى تتكون عجينة ملساء متجانسة لينة يمكن صبها .

٦) تصب في الإناء المعد بحيث لا يزيد ارتفاعها عن ٣/٢ الصينية .

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

٧) تخبز في الرف المنصف للفرن المتوسط الحرارة وتترك لمدة ٢٠- ٣٠ دقيقة دون فتح باب الفرن حتى لا يدخل الهواء البارد ويعمل على هبوط الكيك .

٨) يختبر نضج الكيك بوضع عود كبريت في المنتصف فإذا نزعته نظيفا فذلك دل ذلك على نضجه.

ثانياً : الكيك الإسفنجي:

(أ) الكيك بدون المادة الدهنية Yellow sponge Cake

تستعمل في الكيك الإسفنجي كمية كبيرة من البيض بالنسبة لمقدار الدقيق إذا قورن بالكيك الدسم ،لأنه لا يحتوي على مادة دهنية إلا في بعض الأنواع القليلة الخاصة كالشيفون كيك . ويعتمد الكيك الإسفنجي في خفته على إدخال كمية كبيرة من الهواء عن طريق خفق البيض إلى درجة معينة تعرف (بالشريط) ولذلك قلما تستعمل فيه مادة رافعة مثل البيكنج بورد إلا في حالة نقص البيض عن المقدار الأساسي مثل الكيك الإسفنجي الاقتصادي ، الذي تدخل فيه مادة دهنية .

المقادير :

- ٥ بيضات
- ٢/١ كوب سكر
- ٢ ٤/٣ كوب دقيق
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ عصير و مبشور ليمونة حامضة

الطريقة :

١- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويترك جانبا .

٢- يخفق البيض جيدا(يفضل استعمال المضرب الكهربائي)

٣- ثم يضاف السكر و الفانيليا أو بشر الليمونة مع الخفق (حتى يصبح الخليط كالكريمة) شكل(٢٩)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٢٩)

٤- يضاف الدقيق الممزوج بالبيكنج بودر على الخليط السابق .

٥- عند الانتهاء من خفق الدقيق مع مزيج البيض يضاف عصير الليمون للمزيج ويخلط جيدا. شكل(٣٠)



شكل (٣٠)

٦- ثم يوضع خليط الكيكة بصينية مدهونة بزيت و دقيق و يوضع بفرن متوسط الحرارة لمدة ٤٥ دقيقة. شكل (٣١)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٣١)

٧- يسخن الفرن على حرارة ١٦٠درجة وتخبز لمدة ٢٠إلى٣٠دقيقة وتأكد من نضجها ويمكن إدخال سيخ خشبي في مركزها فإذا خرج نظيفا تكون قد نضج شكل (٣٢)



شكل (٣٢)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

(ب) الكيك بدون المادة الدهنية White sponge Cake

- **كعك الملاك أو الإنجيل كيك** Angel cake

وكما يتضح من اسمه فهو الكيك الإسفنجي الأبيض اللون كالملاك ، ويصنع باستعمال كمية مضاعفة من البياض فقط (طريقة المرانج) ويحتاج إلى مهارة وعناية كبيرة في عمله ويعطي ناتجا خفيفا جدا .

المقادير :

- ١ كوب سكر ٤/٣
- ١/٤ ملعقة شاي ملح
- ١ كوب دقيق منخول
- ١٢ بياض البيض بحرارة المكان
- ١/٣ كوب ماء دافئ
- ١ ملعقة شاي عصير ليمون
- ١ ملعقة شاي كريمة التارتار ٢/١

الطريقة :

١) يحضر الفرن لدرجة حرارة ١٦٠ درجة مئوية.

٢) ينخل الدقيق وثلث السكر والملح .

٣) ينخل الجزء الباقي من السكر ويوضع على حدة.

٤) في زبدية كبيرة باستخدام خلاط البيض نخلط بياض البيض والماء وعصير الليمون حتى تتكون رغوة ثم تضاف كريمة التارتار وتضرب حتى يصبح للبيض ارتفاعا .

٥) بعد دقيقتين من الخلط نوقف خلاط الكهرباء ونبدأ بالخفق بخلاط اليد .

٦) نضع بخفة مقدار السكر ونخفق بسرعة متوسطة .

٧) بعد ذلك نضع الدقيق المنخول على المرانج ببطء في وقت واحد ونخلطه بخفة .

٨) يوضع الخليط في صينية مدهونة مقاس ٢٥ سم في ١٠ سم ويوضع في الفرن لمدة ٣٥ دقيقة .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ثالثاً :الكيك الإسفنجي الدسم :

المقادير

- ٣ بيضات كبيرة
- كوب سكر ناعم
- ١|٢ كوب زبدة
- ٣|٤ كوب حليب
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- فانيليا
- ٢ كوب دقيق منخول
- ذرة ملح

الطريقة :

١) تضاف الزبدة في إناء العجن ويضرب ثم يضاف السكر الناعم ويضرب حتى يصل إلى شكل الكريمة .

٢) ويمتزج ثم يضاف البيض و الفانيليا و يضرب الخليط جيدا ويراعى الضرب في اتجاه واحد وعدم تغييره حتى يدخل الهواء ولا يخرج .

٣) تضاف المقادير الجافة (دقيق ،و بيكنج بودر ،و ذرة الملح مخلوطين) .

٤) بالتبادل مع مقدار الحليب بمعنى قليل دقيق وقليل حليب وهكذا ثم آخر مرحلة الدقيق .

٥) وذلك بالتدريج و التقليب في اتجاه واحد .

٦) تجهز صينية مدهونة بالسمن ومرشوشة بالدقيق .

٧) يصب بها الخليط السابق .

٨) تشغل الفرن قبل الاستخدام بعشر دقائق تقريبا في درجة حرارة ١٨٠ درجة .

٩) توضع الصينية في الرف الأوسط .

١٠)ويغلق الفرن ولا يفتح عليها لاختبارها إلا بعد مضى ١٥ دقيقة .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١١) و يمكن اختبارها بعد ذلك بسكين وحتى تحصل على سكين نظيفة وباحمرار الوجه و القاع أخرج الصينية من الفرن واقلبها على سلك حتى تبرد ثم تزين حسب الرغبة شكل (٣٣) .



شكل (٣٣)

رابعاً :الكيكات الخـــاصـة :

مقدمة :

إن للمناسبات الخاصة مثل مناسبات الأفراح وحفلات النجاح والضيافات الكبيرة تتطلب عمل كيكات مناسبة لها ، فهناك فرق بين كيكات الأفراح والمناسبات الخاصة و الكيكات الخاصة بالأطفال من حيث الشكل والحجم والارتفاع . وكيكات الأفراح تحتاج إلى تعدد طبقات الكيكة فقد يصل إعدادها من الثلاث طبقات إلى عشرات الطبقات ويرجع ذلك إلى رغبة الزبون في زيادة عدد الطبقات وفي اختيار شكل الكيكة .

وقد تكلف كيكات المناسبات على منفذها جهداً كبيراً وتستغرق منه وقتا طويلاً وحذراً شديداً أثناء إعدادها إلى جانب مراعاة الأحوال الجوية التي قد تتسبب في عدم سلامة الكيكة إلى أن تصل إلى مكان المناسبة، ومن ناحية أخرى فقد يكلف الزبون المال الكثير من أجلها ، إضافة إلى أنها أصبحت ضرورة من ضرورات المناسبات . مثال كيكات المناسبات كما في الشكل (٣٤)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

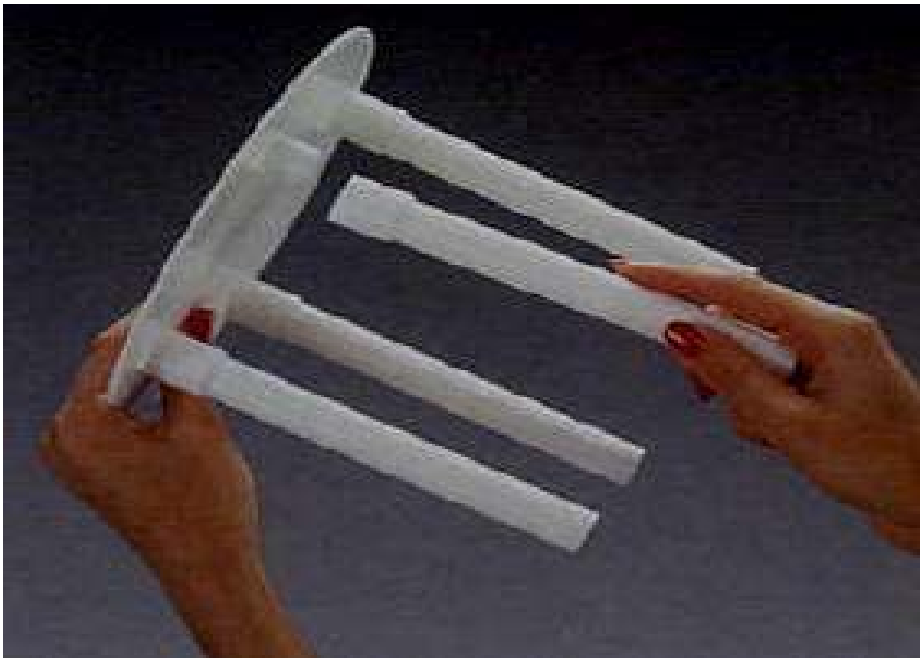


شكل (٣٤)

طريقة تنسيق كيكات المناسبات:

قد سبق وأن شرحنا أنواع الكيكات وطرق صنعها، وشرحنا بالتفصيل أنواع كريمات تزيين وتغليف الكيكات وكيفية القيام بالتزيين ،فإذا أردت أن تقوم بعمل الكيكات الخاصة للمناسبات فعليك أن تختار نوعاً من أنواع الكيكات السابقة وتنفذه ولا يتبقى عليك إلا اختيار نوعية كريمة التزيين ولونها وعدد طبقات الكيكة التي تريد إعدادها ومن ثم البدء بصنع الكيك والبدء بالتزيين بزيادة الطبقات التي تحتاج باستخدام أطباق مصنوعة من البلاستيك والتي تحملها أربعة قوائم كالشكل التالى، شكل (٣٥).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٣٥)

- بعد أن تقوم بحشو طبقات الكيك حسب الحجم الذي تريد تأخذ القالب كما في الصورة وتغرسه في وسط الكيك شكل (٣٦).



شكل(٣٦)

- بعد ذلك تقوم بتزيين وزخرفة الطبقة الأولى من الكيك ومن ثم سيقان الطبق حتى تخفيها ثم تضع الطبقة الثانية .
- صورة توضيحية لطبقات الكيكة بعد التقطيع . شكل (٣٧)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٣٧)

أشكال طبقات الكيك:

- قد يكون شكل القالب مربعاً أو دائرياً كما هو موضح في شكل (٣٨) ،وشكل (٣٩)



شكل (٣٨)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٣٩)

خامساً :الكيك المخفوق بالبرتقال (البسيط):

المقادير:

- خمس بيضات
- كوب ونصف سكر
- كوب عصير البرتقال
- ١|٣ زيت نباتي
- ظرف باكينج باودر
- رشة ملح
- ملعقة صغيرة فانيلا
- كوبين و نصف من الدقيق
- القليل من قشر البرتقال

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الطريقة :

- نخفق البيض لمدة عشر دقائق في الخلاط الكهربائي .
- نضيف السكر و الزيت و العصير و نخفق حتى ذوبان السكر .
- نضيف بقية المكونات ثم نخفق حتى الحصول على خليط متجانس .
- يترك المزيج ليرتاح لمدة نصف ساعة .
- يدهن قالب الكيك بقليل من الزبدة.
- يخبز في فرن على درجة حرارة مرتفعة وبعد ربع ساعة تخفض درجة الحرارة حتى ينضج وللتأكد تغرس سكين في وسطها فإذا خرجت نظيفة دلت على النضج .

سادساً : تشـــــيز كيك :

مقدمة :

يعتبر هذا النوع من الحلو من أكثر أنواع الحلويات المرغوبة لدى الجميع لما له من نكهة خاصة تختلف عن باقي الحلويات ولاحتوائه على أنواع مفضلة عند الكبار والصغار ، منها الجبن والبسكويت والجلي والفواكه حسب الرغبة. وسبب تسميته بهذا الاسم لاحتوائه على نسبة كبيرة من الجبن .

المقادير :

- ٣ملاعق سكر
- ثلاث ملاعق زبدة
- ٢ علبة فيلادلفيا
- كوب سكر
- ثلاث ملاعق دقيق
- ملعقة فانيلا
- علبة بسكويت بالعسل وممكن إضافة العسل إليه إن لم يوجد
- كوب وبنج كريم Sour Cream
- ٤ بيضات
- ١علبة كرز cherry pie filling
- وممكن الاستعانة عنه بالفراولة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الطريقة :

١- نخلط البسكويت بعد طحنه مع ملاعق السكر مع الزبدة إلى أن يمتزج الخليط ونضعه في الصينية ذات قالب قابل للفتح وهذه طريقة وضع البسكويت في الصينية ثم نضعها بالفرن لمدة عشر دقائق. شكل (٣٩)



شكل(٣٩)

٢- يخلط جبن فيلادلفيا أوجبن الكيري بدلا عنها أو أية جبنة كريمية مع السكر و الفانيليا والدقيق بالخلاط الكهربائي على سرعة متوسطة إلى أن يمتزج الخليط ثم نضيف الويبنج كريم ونخلطه جيدا. شكل (٤٠)



شكل(٤٠)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٣- نصب الخليط فوق البسكويت وندخله الفرن لمدة ساعة وعشر دقائق أو إلى أن يجمد الخليط بمعنى أن تتغير من الحالة السائلة إلى المتماسكة تبرد بعدها لمدة ٤ ساعات أو لليلة كاملة .

ملحوظة : (عدم فتح الصينية قبل أن تبرد لكي لا تتكسر).

٤- يغطى وجه الكريمة بواسطة الفراولة أو المربى أو الكرز على حسب الاختيار ويكون قبل ساعة من التقديم شكل (٤١)



شكل (٤١)

سابعاً : طرق تزيين الكيك :

مقدمة :

إن القيام بتزيين الكيك يحتاج إلى مهارة تامة وإلى تمرين فائق قبل القيام بهذه العملية فهي تعكس ذوق الحلواني في اختياره للألوان واختيار الزخرفة المناسبة . واختياره لنوع الكريمة المناسبة .

أولاً : طريقة كريـــمة الزبدة:

تعد هذه الطريقة الأكثر استخداماً في تزيين الكيك ولا تستهلك جهداً ، أوقتاً.

المقادير :

- ٣/٤ الكوب زبدة بحرارة الغرفة
- ٦ أكواب سكر بودرة
- ملح قليل

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ملعقة فانيلا
- ملعقة شراب النشأ
- ١/٣ كوب من خليط الكريمة والحليب شكل (٤٢)



شكل (٤٢)

الطريقة :

١- يخلط سكر البودرة مع الملح في زبدية كبيرة ويحرك بالملعقة لتنسجم المقادير، بعدها نضيف خليط الحليب والكريمة مع ملعقة الفانيليا ونحرك لتنسجم المقادير جيدا . شكل (٤٣)



شكل (٤٣)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢- تخفق الزبدة في إناء على سرعة متوسطة لدقيقتين إلى أن يصبح قوامها كريمي ثم تضاف الكريمة السابقة إلى الزبدة شيئا فشيئا. شكل(٤٤)



شكل (٤٤)

٣- ثم نستمر بالخفق إلي أن ينسجم الخليط ويتحول القوام إلى كريمي . شكل (٤٥)



شكل (٤٥)

٤- بعد ذلك نضيف النشأ ونخلط جيدا لمدة دقيقة . شكل (٤٦)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٤٦)

٥- يمكن إضافة (الفانيليا أو شكولاتة مذابة بيضاء أو سوداء) في هذه الوصفة ثم إضافة شكولاتة سوداء . شكل (٤٧)



شكل (٤٧)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

طريقة التزيين البسيطة

مقدمة :

إن من الأمور المهمة والتي يجب أن تتوفر لأنها تسهل مهمة التزيين هي استخدام قاعدة الكيك أو كما تسمى (Cake turntable) ،ولتزيين الكيكة يستخدم صينية مسطحة. والأفضل استخدام الكيك ستاند ،فإن وضع الكيكة في صحن عميق يصعب عملية التزيين، ونبدأ بالتزيين من السطح ثم الجوانب .

خطوات التزيين :

١- نقوم بالمسح على الأطراف بالفرشاة لإزالة أي فتات أو شوائب . شكل (٤٨)



شكل (٤٨)

٢- ثم نضعه في صحن التقديم مع جعل وجه الكيك لأسفل ووضع ورق الزبدة على جوانب الصحن لكي لا يتسخ وليسهل نزعها عند الانتهاء من العمل على الكيكة . شكل (٤٩)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٤٩)

٣- نبلل الكيك بقليل من شراب النشأ ثم نغطية بواسطة الملعقة الخاصة بالتزيين وتمديد الطبقة الأولى من الكريمة . شكل (٥٠)



شكل (٥٠)

٤- بعد ذلك نأخذ الطبقة الأخرى ونغطيها بالمربى . شكل (٥١)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٥١)

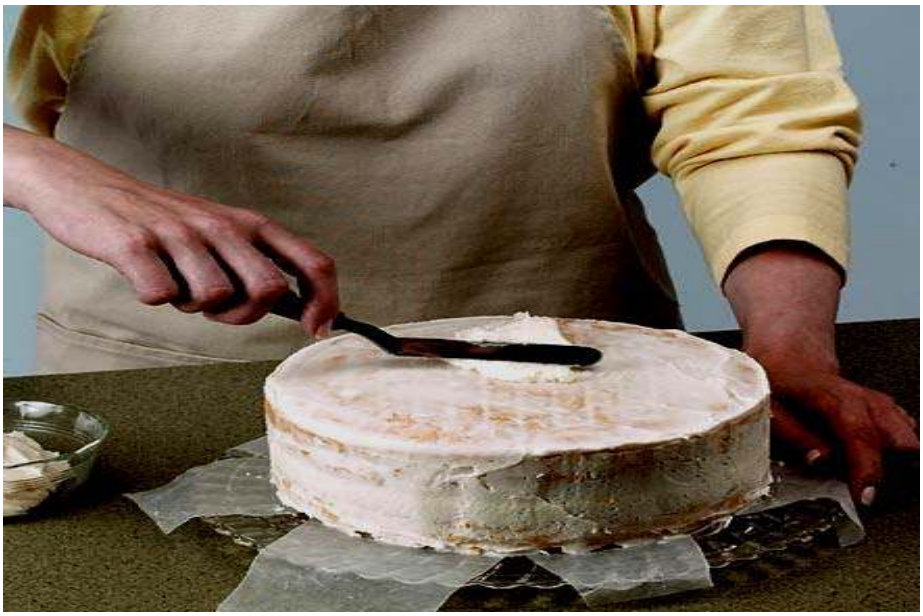
٥- تطبق طبقتي الكيك على بعضها بحيث تكون الكريمة والمربى متطابقتان . شكل (٥٢)



شكل (٥٢)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٦- ثم يغطى الكيك كاملا بطبقة من الكريمة البيضاء . شكل (٥٣)



شكل (٥٣)

وإليك بعض من أشكال التزيين :

١- توضح الصورة لونها الأبيض ونوعية الكريمة المغلفة لقالب الكيك وإضافة بعض الزهور الزرقاء وأوراقها الخضراء . شكل (٥٤)



شكل (٥٤)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢- تزين الكيكة بالكريمة البيضاء أو اختيار اللون حسب الرغبة وتزيينها بقطع الفراولة . شكل (٥٥)



شكل (٥٥)

٣- من الممكن إضافة كريمة الشوكولاتة على شكل خطوط مستقيمة ثم باستخدام عود الشواء أو سيخ ثم نقوم بالتخطيط من أعلى إلى أسفل حتى يظهر لنا الشكل التإلى . شكل (٥٦)



شكل (٥٦)

٤- يمكن تغليف الحواف بالكريمة البيضاء و سطح الكيكة يدهن بالمربى. شكل(٥٧)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٥٧)

ويمكن تلوين الكريمة كالتإلى:

❖ هناك ألوان متعددة ومركزة اللون خاصة بتلوين الطعام مراعية في ذلك سلامة الإنسان وذلك عن طريق إضافة بضع قطرات منها إلى الكريمة كما في التإلى . شكل (٥٨)



شكل (٥٨)

❖ بعد ذلك تصب الكريمة في القمع البلاستيكي المعد لتزيين الكيك وإذا لم يتوفر نستعمل كيس نايلون بديلا عنه. شكل (٥٩)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٥٩)

❖ ثم نقوم بإغلاقه ثم نقوم بقص طرف صغير منه . شكل (٦٠)



شكل (٦٠)

❖ وتزين الكيكة بهذا الشكل. شكل (٦١)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٦١)

ثانياً : طريقة عجينة السكر (اللوز):

المقادير :

- ١كوب من اللوز المسلوق والمقشر الجاهز
- ٢ بياض البيض
- ٢ سكر بودر -٣/٤
- ١/٢ نصف ملعقة فانيلا

الطريقة :

١- نطحن اللوز إلى أن يصبح ناعما.

٢- ثم نضيف بياض البيض و يخفق جيدا .

٣- بعدها نبدأ بإضافة السكر (البودرة).

٤ - يضاف١/٤ ربع كوب على الخليط في كل مرة ويخلط إلى أن تنسجم المقادير مع بعض.

٥- بعد ذلك نضيف الفانيليا.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ملحوظة :

إذا أردنا تجهيزه قبل الاستخدام يلف في بلاستيك ويترك في مكان بارد (الثلاجة مثلا) وقبل الاستخدام يخرج من الثلاجة ويترك إلى أن يصبح بحرارة الغرفة ثم يستخدم .

طريقة الفرد عادية :

لتلوين عجينة اللوز (عجينة السكر) يفضل عدم إضافة الألوان دفعة واحدة قليلا كل مرة لأنها تأخذ اللون المضاف بسرعة وقت العمل على المزريبان ويفضل تغطية القطعة التي لا نعمل بها لكي لا تجف وإن حصل وجفت تبلل بالقليل من الماء ليعطيها الليونة المطلوبة .

طريقة التزيين :

❖ عملية تغليف الكيكة بعجينة السكر .

أولاً : نقوم بدعك العجينة جيدا على سطح مرشوش بالنشأ أو الدهن النباتي . شكل (٦٢)



شكل (٦٢)

ثانياً : نقوم بفرد العجينة إلى دائرة أو مربع تغطي قالب الكيك . شكل (٦٣)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٦٣)

ثالثاً : مسح الكيكة بطبقة خفيفة من المربى أو كريمة الزبدة كمية قليلة فقط تساعد على تماسك التغطية على الكيكة . شكل (٦٤)



شكل (٦٤)

رابعاً : نقوم بتغطية الكيكة بطبقة عجينة حلاوة السكر . شكل (٦٥)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٦٥)

خامساً : نبدأ بتنعيم سطح الكيك بواسطة إليدين أو أداة خاصة لذلك . شكل (٦٥)



شكل (٦٥)

سادساً : نقوم بقص الأطراف الزائدة من عجينة السكر بالسكين . شكل (٦٦)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٦٦)

الشكل النهائي للكعكة بعد التغطية بعد ذلك تلون باقي العجينة حسب الرغبة وتشكل بأشكال وزخارف أو ورود ملونة .

ثامناً : البتيفور:

المقادير :

- ٢ كوب دقيق
- ٤/٣ كوب سكر ناعم
- ٢/١ كوب زبدة
- ٢/١ ملعقة شاي باكينج باودر
- بيضتان
- رشة فانيليا

الطريقة :

١- يوضع الزبد على السكر.

٢- تدعك الزبدة جيدا مع السكر الناعم. شكل (٦٧)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٦٧)

٣- يضاف إليه البيض و الفانيليا ويضرب جيدا ويضاف البيكنج باودر إلى الدقيق تدريجيا ويعجن باليد حتى ينتهي المقدار . شكل (٦٨)



شكل (٦٨)

٤- ونستمر في العجن إلى أن تتكون لدينا عجينة متماسكة . شكل (٦٩)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٦٩)

٥- تقسم العجينة إلى قسمين ويوضع على قسم بودرة شكولاتة . شكل(٧٠)



شكل (٧٠)

٦- توضع العجينة في قوالب التقطيع. شكل (٧١)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٧١)

٧- وتقطع حسب الرغبة وترص في صينية الخبز وتخبز في الفرن . شكل (٧٢)



شكل (٧٢)

٨- ويصبح شكلها النهائي بعد الخبز والتزيين كالتإلى . شكل (٧٣)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر





شكل (٧٣)

تاسعاً: البسكويت Biscuits أو الكوكيز Cookies

مقدمة :

البسكويت أو الكوكيز كما يسمى لدى الغرب ،من المخبوزات الشائعة التقديم في الأعياد وحفلات الشاي وللضيافة،والتي يرغبها الكبار والصغار في جميع الأوقات .وعجائن البسكويت تشبه عجائن الكيك المتعددة الأنواع أيضا، فيما عدا أن نسبة السائل بالبسكويت قليلة لتصبح العجينة متماسكة ويمكن تشكيلها حسب الرغبة .

وتختلف عجائن البسكويت عن بعضها من حيث القوام وتختلف تبعا لذلك أيضا طرق تشكيلها .

أقسام عجائن البسكويت من حيث القوام :

١- البسكويت المصبوب Dropped Cookies

٢- البسكويت المفرود Rolled Cookies

٣- البسكويت المكبس Pressed Cookies

٤- البسكويت الثلاجة Refrigerator Cookies

٥- البسكويت القوالب Moulded Cookies ويشكل الأخير غالبا باليد ويشبه إلى حد كبير بسكويت المكبس .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

طرق عمل البسكويت :

١- طريقة الفرك Rubbing-in Method أي فرك المادة الدهنية مع الدقيق كما في الفطير .

٢ - طريقة الدعك Creaming Method أي دعك المادة الدهنية مع السكر .

٣ - طريقة الخفق Beating (whipping) Method أي خفق البيض مع السكر.

ثامنا : البسكويت (الكوكيز) :

المقادير:

- ١/٤ ٢ كوب طحين
- ٣/٤ كوب سكر عادي
- ٣/٤ سكر بني
- بيضتان
- ملعقة صغيرة فانيلا
- ٢ إصبع زبدة
- كيس وشوكولاته هيرشي
- ملعقة صغيره بيكنج صودا (بيكربونات الصوديوم)
- ١/٢ ملعقة ملح
- بشر قشرة برتقال

الطريقة:

١- تخلط الزبدة والسكر الأبيض والسكر البني و الفانيليا مع بعض . شكل (٧٤)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٧٤)

٢ - ثم نضيف على الخليط السابق البيضتين . وفي أثناء ذلك نخلط في وعاء آخر باكينج صودا مع الدقيق ثم يضاف إلى الخليط بالتدريج . شكل (٧٥)



شكل (٧٥)

٣- أخيرا نضيف على الخليط حبات شوكولاتة هيرشي وتخلط بملعقة بلاستيكية . شكل (٧٦)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر




شكل (٧٦)

٤- تشكل على شكل أقراص وتوضع في صينية غير مدهونة،وتدخل الفرن على درجة حرارة ٣٧٥ درجة لمدة ١٠ دقائق تقريبا حتى تحمر قليلا من تحتها ثم تترك لتبرد على السلك . شكل (٧٧)




شكل (٧٧)

٥- الشكل النهائي . شكل (٧٨)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٧٨)

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

أسئلة الوحدة الثانية

السؤال الأول :

عدد أقسام عجائن البسكويت من حيث القوام .

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

السؤال الثاني :

اذكر طرق عمل البسكويت .

- .....
- .....
- .....

السؤال الثالث :

اذكر طريقة إعداد وتحضير البيتيفور .

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

السؤال الرابع :

عدد مكونات حلى التشيز كيك .

السؤال الخامس :

من خلال بحثك أو تصفحك في المواقع الإلكترونية عدد نوعين من الحلويات يستخدم بها الكراميل .

- .....
- .....

في نظرك هل من الممكن أن تحشى كرات الكروكامبوش بصنف آخر . وما هو؟

- .....

.....

.

السؤال السادس :

ضع كلمة (صح) أمام العبارة الصحيحة ، وكلمة (خطأ) أمام العبارة غير الصحيحة من العبارات التالية :

- ❖ تجهز الخامات والأدوات بعد البدء بتحضير الكيك . ( )
- ❖ تغيير المقادير الأساسية كالدقيق والمادة الدهنية والسكر والبيكنج بودر يؤثر على المنتج . ( )
- ❖ يوقد الفرن بعد الانتهاء من صنع المنتج . ( )
- ❖ يعمل البيض كمادة رافعة للكيك . ( )
- ❖ الزيوت السائلة تحبس الهواء وتعطي مخبوزات وتصلح لعمل الفطائر . ( )
- ❖ زيادة المادة الدهنية عن المقدار المطلوب تجعل اللب خفيفا زيتي القوام . ( )

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

السؤال السابع :

عدد أنواع دقيق القمح .

.....

.....

.....

.....

السؤال الثامن :

عرف الخميرة.

.....

.....

السؤال التاسع :

علل لما يلي .

❖عندما تتكمش الكيكة وتتجعد عند تبريدها فذلك يدل على أن :

.....

.....

❖عندما يصبح سطح الكيكة باهتاً ودبقاً فذلك يدل على أن :

.....

.....

❖عندما يلاحظ على سطح الكيكة بقع بيضاء فذلك يدل على أن :

.....

.....

❖عندما توجد خطوط على سطح الكيكة فذلك يدل على أن :

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

❖عندما تصبح الكيكة قاسية فذلك يدل على أن :

.....

.....

❖الغرض من استخدام المواد الرافعة هو :

.....

.....

السؤال العاشر :

عدد أنواع الكيكات الأساسية .

.....

.....

.....

.....

السؤال الحادي عشر :

من خلال دراستك هل يمكن حشو الكيكة الإسفنجية .

.....

.....

السؤال الثاني عشر :

ما سر نجاح الكيكة الدسمة .

.....

.....

السؤال الثالث عشر :

سميت عجينة السكر باسم آخر ما هو. ولماذا ؟

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

إجابات أسئلة الوحدة الثانية

إجابة السؤال الأول :

أقسام عجائن البسكويت من حيث القوام :

١- البسكويت المصبوب Dropped Cookies

٢- البسكويت المفرود Rolled Cookies

٣- البسكويت المكبس Pressed Cookies

٤- البسكويت الثلاجة Refrigerator Cookies

٥- البسكويت القوالب Moulded Cookies ويشكل الأخير غالبا باليد ويشبه إلى حد كبير بسكويت المكبس .

إجابة السؤال الثاني :

طرق عمل البسكويت :

١- طريقة الفرك Rubbing-in Method أي فرك المادة الدهنية مع الدقيق كما في الفطير .

٢ - طريقة الدعك Creaming Method أي دعك المادة الدهنية مع السكر .

٣- طريقة الخفق Beating(whipping) Method أي خفق البيض مع السكر.

إجابة السؤال الثالث :

طريقة إعداد وتحضير البيتيفور :

١- يوضع الزبد على السكر.

٢- تدعك الزبدة جيدا مع السكر الناعم

٣- يضاف إليه البيض و الفانيليا ويضرب جيدا ويضاف البيكنج باودر إلى الدقيق تدريجيا ويعجن باليد حتى ينتهي المقدار .

٤- ونستمر في العجن إلى أن تتكون لدينا عجينة متماسكة .

٥- تقسم العجينة إلى قسمين ويوضع على قسم بودرة الشوكولاتة .

٦- توضع العجينة في قوالب التقطيع.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٧- تقطع حسب الرغبة وترص في صينية الخبز وتخبز في الفرن .

السؤال الرابع :

مكونات حلى التشيز كيك :

• ٣ملاعق سكر • ثلاث ملاعق زبدة • ٢ علبة فيلادلفيا • كوب سكر • ثلاث ملاعق دقيق • ملعقة فانيلا	• علبة بسكويت بالعسل يمكن إضافة العسل إليه إن لم يوجد • كوب وبنج كريم Sour Cream • ٤بيضات • ١علبة كرز cherry pie filling • يمكن الاستعانة عنه بالفراولة

إجابة السؤال الخامس:

نوعان من الحلويات يستخدم بها الكراميل :

- حلى الكريم كراميل .
- كيكة الأناناس .

- من الممكن أن تحشى كرات الكروكامبوش بصنف آخر :

- وهو الشوكولاتة .

إجابة السؤال السادس :

❖ تجهز الخامات والأدوات بعد البدء بتحضير الكيك . (خطأ)

❖ تغيير المقادير الأساسية كالدقيق والمادة الدهنية والسكر والبيكنج بودر يؤثر على المنتج . (صح)

❖ يوقد الفرن بعد الانتهاء من صنع المنتج . (خطأ)

❖ يعمل البيض كمادة رافعة للكيك . (خطأ)

❖ الزيوت السائلة تحبس الهواء وتعطي مخبوزات وتصلح لعمل الفطائر . (خطأ)

❖ زيادة المادة الدهنية عن المقدار المطلوب تجعل اللب خفيفا زيتي القوام . (صح)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

إجابة السؤال السابع :

أنواع دقيق القمح :

- دقيق الكيك Cake flour .
- دقيق الفطائر pastry flour .
- دقيق لجميع الأغراض All-purpose flour .
- دقيق به مادة رافعة اسمه Self rising .

إجابة السؤال الثامن :

الخميرة هي عبارة عن كائنات حية وحيدة الخلية دقيقه جدا لا ترى بالعين المجردة ومصدرها نباتي وينتشر هذا الفطر انتشارا واسعا فيوجد على سطح الفاكهة ورحيق الأزهار والمحاليل السكرية

إجابة السؤال التاسع :

❖عندما تتكمش الكيكة وتتجعد عند تبريدها فذلك يدل على أن :

وقت الخبز غير كاف، أو تبريدها فجأة بمكان بارد مثل إخراجها من الفرن ووضعها بالثلاجة

❖عندما يصبح سطح الكيكة باهت ودبق فذلك يدل على أن :

خبزت الكيكة بدرجة حرارة منخفضة جدا، أو وضع الفرن خاطئ: يعني سطح (صينية) الفرن الداخلي الذي توضع عليه الكيكة عالٍ جدا أو منخفض جدا .

❖عندما يلاحظ على سطح الكيكة بقع بيضاء فذلك يدل على أن :

السكر غير ذائب، يجب إضافة السكر بالتدريج (على دفعات) للبيض المخفوق والاستمرار بالخفق حتى يذوب السكر كليا بين كل دفعة وأخرى .

❖عندما توجد خطوط على سطح الكيكة فذلك يدل على أن :

ذلك بسبب وجود كنشطات أو زوائد بالسلطانية (الطاسة أو الزبدية) غير ممزوج بالخليط جيدا، وهذه القشطات تكون أغمق من الخليط نفسه .

❖عندما تصبح الكيكة قاسية فذلك يدل على أن :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الكيك خبز بدرجة حرارة عالية، أو وضع الفرن غير صحيح. أو إن القالب صغير جدا. إن استعمال القوالب ذات الجوانب العالية أو المرتفعة يساعد على حماية خليط الكيك .

❖ الغرض من استخدام المواد الرافعة هو :

الغرض من استعمال المواد الرافعة للعجائن هو إدخال كمية من الغاز تعمل على رفع المنتج وزيادة حجمه فيصبح خفيفا.

إجابة السؤال العاشر :

من أنواع الكيكات الأساسية :

أولا : الكيك الذي يدخل في عمله المادة الدهنية .

ثانيا : الكيك بدون المادة الدهنية .

ثالثا : الكيك الإسفنجي الدسم .

إجابة السؤال الحادي عشر :

من خلال دراستك هل يمكن حشو الكيكة الإسفنجية .

نعم يمكن حشو الكيكة الإسفنجية .

إجابة السؤال الثاني عشر :

سر نجاح الكيكة الدسمة :

١- الهواء الذي يدخل في العجينة بطرق مختلفة كنخل الدقيق والمقادير الجافة ، وفي أثناء دعك المادة الدهنية مع السكر أو رفع الأيدي لأعلى في طريقة الفرك ، وخفق البيض قبل إضافته وغير ذلك .

٢- بخار الماء المتصاعد من البيض والسوائل في أثناء الخبز .

٣- غاز ثاني أوكسيد الكربون الناتج من تفاعل البيكنج بودر أو بكربونات الصوديوم .

إجابة السؤال الثالث عشر :

سميت عجينة السكر باسم آخر :

هو عجينة اللوز لأن اللوز هو المادة الأساسية في عمل هذه العجينة.

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

ملحوظات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ملحوظات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أساسيات الحلويات والمخبوزات

أساسيات إعداد الحلويات الشرقية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أساسيات إعداد الحلويات الشرقية

الجدارة:

معرفة المتدرب بخصائص أساسيات إعداد الحلويات الشرقية و أنواعها و كيفية طرق إعدادها والتعامل معها.

الأهداف:

عندما تكمل دراسة هذه الوحدة تكون قادراً على أن :

- تعمل حلوى أم على.
- تعمل حلوى الكنافة.
- تعمل حلوى البسبوسة .

مستوى الأداء المطلوب:

أن يصل المتدرب إلى إتقان هذه الجدارة بنسبة ٩٥٪.

الوقت المتوقع للتدريب:

٣ ساعات.

الوسائل المساعدة:

١- استخدم الأسئلة و إجاباتها النموذجية نهاية الوحدة .

٢- تمثيل أدوار عمل الحلويات الشرقية للضيوف و طرق التعامل معها.

٣- تحديد بحث للمتدربين عن عمل حلويات أخرى بالرجوع لكتب الطبخ أو الإنترنت .

٤- الإطلاع على بعض العروض المتقدمة (Power Point) لعمل الحلويات الشرقية.

متطلبات الجدارة:

إتقان مهارات كيفية عمل أساسيات إعداد الحلويات الشرقية المختلفة للضيوف.

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

أساسيات إعداد الحلويات الشرقية

مقدمة :

إن الحلويات الشرقية والغربية عامة مكملة لمقومات الغذاء . وهي نوع من أنواع الأطعمة والمكون الأساسي لها السكريات بأنواعها مثل :(الجلوكوز و الفركتوز و اللاكتوز ...) والجسم يحتاجها لإنتاج الطاقة اللازمة للحركة والنشاط، والمخ لا يستغني عنها ليعمل بصورة جيدة ، ولا يرضى لها بديلاً، لكن لابد من استهلاكها بشكل معقول ، لتجنب الآثار الضارة المترتبة على سوء استهلاكها. لذلك نجد أن السكريات أو الحلويات ليست سيئة دائماً إذا كان استهلاكها مقنن . والحلويات منها ما هو سهل الصنع ولا يحتاج إلى مجهود في إعداده، ومنها ما يحتاج إلى مجهود كبير في إعداده ويحتاج إلى دقة فائقة.

أقسام الحلويات :

أولاً : الحلويات الشرقية (أم على ، وكنافة، ، وبسبوسة، .....إلخ).

ثانياً : الحلويات الغربية (كيك، وتشيز كيك، .. . إلخ) .

ثالثاً : حلوى أساسها الجلاتين (مثل الجلي.. .إلخ)

رابعاً : المثلجات أو المرطبات .

وسنتناول في هذه الحقيبة النوعين الأولين بإذن الله .

ومن الممكن أن نقسم الحلوى حسب تقديمها إلى قسمين :

أولاً : الحلوى الساخنة : وهي التي تقدم للمائدة ساخنة مثل (أم على ،والشعيرية)

ثانياً: الحلوى الباردة :وهي التي تقدم للمائدة باردة سواء أكانت مطهوة أم غير مطهوة مثل: المهلبية ،و فطيرة التفاح ،و الجلي،والكأس ترد ،وكعك الشوكولاته ،والدونات.

الفرق بين الحلوى الغربية والحلوى الشرقية :

- الحلويات الشرقية:

غالبيتها لابد من إضافة الشيرة عليها ـ سهلة الصنع ولا تحتاج إلى مهارة ـ ولا تحتاج إلى مواد أو نكهات ويحبها الأطفال .

- الحلويات الغربية:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تحتاج إلى مهارة في الصنع وتكون مهارة عالية ـ تحتاج إلى مواد حافظة ـ وتحتاج إلى نكهات صناعية أو طبيعية.

أولاً : أم على:

المقادير:

- ١ ملعقة صغيرة فانيلا
- ١ علبة قشطة
- ٤ أكواب حليب سائل
- ١ كوب سكر
- مكسرات منوعة حسب الرغبة
- بيضة واحدة
- ٨ شرائح عجينة بف بستري
- رشة ملح

الطريقة:

١. يقدح الفرن .
٢. تفرد العجينة بالنشابة مع وضع قليل من الدقيق طولها ٤٠ سم وعرضها ٣٠ سم .
٣. تؤخذ شرائح بف بستري ونصفها في صينية مدهونة وندخلها في الفرن إلى أن يحمر الوجه شكل (٧٩).



شكل(٧٩)

٤. ترص قطع العجين بعد احمرارها في كأس ات البايركس .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥. تضاف المكسرات بالتساوي في القوالب وترش كمية قليلة من جوز الهند حسب الرغبة. شكل (٨٠)



شكل (٨٠)

٦. نحضر خلطة الحليب: يخلط الحليب و السكر والبيضة والفانيلا في الخلاط الكهربائي وممكن يضاف مع الحليب مكسرات وزبيب ويمكن الاستغناء عن البيض ثم يسخن الحليب قليلا ثم بعد ذلك نسكبه في قوالب الباف بستري . شكل (٨١)



شكل (٨١)

٧. توضع قوالب البايركس في الفرن للتحمير من الأعلى حتى يصبح لونها هكذا شكل (٨٢)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٨٢)

ثانياً : الـــكـــنـــافه :

المقادير:

- ١ كيلو كنافة
- ٢ علبة قشطة
- ٢٢٧ جرام زبدة
- ٢ فنجان سكر
- ٢ فنجان ماء
- فستق مطحون (اختياري)

مقادير الشيرة :

- ٢ كوب ماء
- ٢ كوب سكر
- عصير ليمون حسب الرغبة

الطريقة :

١- تقطع الكنافة قطع صغيرة شكل (٨٣)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٨٣)

٢- توضع الزبدة على نار هادئة وتترك حتى تذوب شكل (٨٤)



شكل (٨٤)

٣- تصب الزبدة على الكنافة و تقلب جيدا شكل (٨٥)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٨٥)

٤- يوضع نصف مقدار الكنافة في صينية و يضغط عليها جيداً . شكل(٨٦)



شكل(٨٦)

٥- توضع الصينية في الفرن حتى تصبح ذهبية اللون . شكل (٨٧)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٨٧)

٦- في هذه الأثناء تحضر القشطة وتوضع في إناء ويضاف إليها ملعقتين من الماء البارد شكل (٨٨)



شكل(٨٨)

٧- وملعقة من المكسرات المفرومة جيداً(المكسرات حسب الذوق)تخلط جيدا . شكل (٨٩)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل(٨٩)

٨- تخرج الكنافة من الفرن شكل (٩٠)



شكل (٩٠)

٩- توضع عليها القشطة المجهزة بعيدا عن الحواف . شكل (٩١)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٩١)

١٠- توضع الطبقة الثانية من الكنافة على أن تغطى كاملاً بالكنافة . شكل (٩٢)



شكل (٩٢)

١١- تعاد الصينية مرة أخرى إلى الفرن حتى يصبح لونها ذهبي . شكل (٩٣)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٩٣)

١٢- لعمل الشيرة يوضع كوبان من الماء وكوبان من السكر. شكل (٩٤)



شكل (٩٤)

١٣- تحرك الشيرة حتى يذوب السكر و تبدأ تتماسك قليلاً ويمكن استخدام الليمون عند الرغبة ويترك ليبرد شكل (٩٥)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٩٥)

١٤- تخرج الكنافة من الفرن عند تلونها باللون الذهبي وتضاف إليها الشيرة أو العسل حسب الرغبة.
شكل (٩٦)



شكل (٩٦)

١٥- شكلها النهائي بعد الخبز ورش الفستق . شكل (٩٧)

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM



شكل (٩٧)

ثالثاً : البسبوسة :

المقادير :

- ١ كوب حليب بودرة
- ١كوب سميد
- ١ كوب سكر
- ٤\٣ كوب زبدة
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- ٢ علبة قشطة
- لحشو البسبوسة
- علبتان قشطة ثقيلة القوام

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الطريقة :

١. توضع جميع المقادير السابقة في إناء الخفق . شكل (٩٨)



شكل (٩٨)

٢. يسكب نصف الخليط في الصينية التيفال الخاصة ويفرد حتى يصبح متساوياً كما في شكل (٩٩)



شكل (٩٩)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٣. تفرد القشطة على الخليط شكل (١٠٠)



شكل (١٠٠)

٤. تغطى طبقة القشطة بطبقة من الخليط السابق حتى تختفي طبقة القشطة تماماً ثم ندخل الصينية في الفرن على نار متوسطة ((القسم الأسفل)) لمدة ٢٠ دقيقة تقريبا شكل (١٠١)



شكل (١٠١)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥. بعد ذلك يفتح ((القسم العلوي)) لمدة ١٠ دقائق على نار متوسطة حتى يحمر وجه البسبوسة وتقطع وتقدم بعد أن تبرد قليلاً شكلا (١٠٢)



شكل (١٠٢)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أسئلة الوحدة الثالثة

السؤال الأول :

هناك أنواع كثيرة من الحلويات الشرقية غير المذكورة سابقاً ،أذكر أربعة منها.

.....

.....

.....

.....

.....

السؤال الثاني :

هناك طريقة أخرى مختلفة لإعداد الكنافة ابحث عنها من خلال الموقع الإلكتروني واشرحها بالتفصيل .

.....

.....

.....

.....

.....

السؤال الثالث :

ضع كلمة (صح) أمام العبارة الصحيحة ، وكلمة (خطأ) أمام العبارة غير الصحيحة من العبارات التالية :

- ❖ البسبوسة من الحلويات الغربية ( )
- ❖ من الممكن القيام بعمل الكنافة وتفريزها لمدة أسبوع أو أكثر ( )
- ❖ يمكن استبدال عجينة البف في عمل حلى أم على بالخبز الرقاق ( )
- ❖ تصب الشيرة على البسبوسة والكنافة بشرط أن يكون أحدهما بارد ( )
- ❖ ممكن الاستغناء عن الليمون في إعداد الشيرة ( )

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

السؤال الرابع :

أذكر الفرق بين طريقة عمل البسبوسة المحشية بالقشطة والبسبوسة المعتادة .

.....

.....

.....

.....

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

إجابات أسئلة الوحدة الثالثة

إجابة السؤال الأول:

أنواع أخرى للحلويات الشرقية :

١. القطائف .

٢. لقمة القاضي .

٣. أصابع زينب .

٤. حلاوة الجبن.

إجابة السؤال الثالث :

ضع كلمة (صح) أمام العبارة الصحيحة ، وكلمة (خطأ) أمام العبارة غير الصحيحة من العبارات التالية :

- البسبوسة من الحلويات الغربية . (خطأ)
- من الممكن القيام بعمل الكنافة وتفريزها لمدة أسبوع أو أكثر . (صح)
- يمكن استبدال عجينة البف في عمل حلى أم على بالخبز الرقاق . (صح)
- تصب الشيرة على البسبوسة والكنافة بشرط أن يكون أحدهما بارداً. (صح)
- يمكن الاستغناء عن الليمون في إعداد الشيرة . (صح)

إجابة السؤال الرابع :

الفرق بين طريقة عمل البسبوسة المحشية بالقشطة والبسبوسة المعتادة :

هو فقط الحشو. فالبسبوسة المعتادة لا تحشى بالقشطة فقط ، بل نسكب الخليط كله دفعة واحدة في الصينية ويخبز .

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

ملحوظات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ملحوظات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أساسيات الحلويات والمخبوزات

أساسيات إعداد المخبوزات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أساسيات إعداد المخبوزات

الجدارة:

معرفة المتدرب بخصائص أساسيات إعداد المخبوزات و أنواعها و كيفية طرق إعدادها والتعامل معها.

الأهداف:

عندما تكمل دراسة هذه الوحدة تكون قادراً على أن تعمل:

- خبز الصاج
- خبز الشراك
- الخبز الفرنسي
- الخبز الألماني

مستوى الأداء المطلوب:

أن يصل المتدرب إلى إتقان هذه الجدارة بنسبة ٩٥٪.

الوقت المتوقع للتدريب:

١٠ ساعات.

الوسائل المساعدة:

١- استخدم الأسئلة و إجاباتها النموذجية نهاية الوحدة .
٢- تمثيل أدوار عمل المخبوزات للضيوف و طرق التعامل معها.
٣- تحديد بحث للمتدربين عن عمل حلويات أخرى بالرجوع لكتب الطبخ أو الإنترنت .
٤- الإطلاع على بعض العروض المتقدمة (Power Point) لعمل المخبوزات.

متطلبات الجدارة:

إتقان مهارات كيفية عمل أساسيات إعداد المخبوزات الخبز العربي والعالمي المختلفة للضيوف.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أساسيات إعداد المخبوزات

أولاً: الخبز العربي

مقدمة :

لكل شعب من شعوب الدنيا عادات وتقاليد وموروثات يعتز بها ويعمل جاهدا للحفاظ عليها وتعتبر الأطعمة جزءاً من التراث والهوية،و من هذه الأطعمة خبز الصاج وهو خبز سهل التحضير قديم رقيق جدا وطعمه لذيذ وسريع الهضم وهو نوع من أنوع الخبز العربي، و الذي يصنع من دقيق القمح الكامل. حيث يخبز الدقيق مع الماء والملح. ويتم رق العجين على شكل دائري كبير، و يتكون من طبقة واحدة رقيقة. ثم يخبز على قطعة معدنية كبيرة ساخنة تسمى الصاج.و يتميز خبز الصاج بسهولة هضمه و طيب طعمه. ويسمى هذا النوع من الخبز أو شبيه له بخبز الرقاق ويجهز على شكل طري حيث توضع كل ثلاثة أو أربعة أرغفة فوق بعضها وتطوى وتوضع في كيس نايلون أو أن يترك كل رغيف على حاله ليجف وتوضع الأرغفة فوق بعضها لحين الاحتياج إلى استخدامها فيرش قليلاً من الماء عليها لتطرى وتؤكل بعد ذلك.

أولا: خبز الصاج:

المقادير:

- ١ كوب دقيق أبيض
- ٢ كوب دقيق قمح
- ٢/١ ملعقة كبيرة خميرة
- ٢/١ ملعقة كبيرة ملح
- ١ كوب ماء.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق جيدا بواسطة المنخل .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢- يسكب في العجانة وترش فوقه الخميرة والملح ثم يصب فوقه الماء ويعجن . شكل(١٠٣)



شكل(١٠٣)

٣- يوضع العجين في إناء ثم تقطع إلى قطع متوسطة الحجم وتكور باليد على شكل كرة . شكل (١٠٤)



شكل (١٠٤)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤- تؤخذ هذه الكرات وتغطى بالدقيق وترص في إناء آخر وتترك حتى تخمر. شكل (١٠٥)



شكل(١٠٥)

٥- ترق كل كرة ونكون قد سخنا مقلاة أو صاج أكبيراً ويدهن بقليل من الزيت (دهن خفيف) ويترك لدقيقة واحدة حتى تتكون فقاعات ويميل لون الخبز إلى اللون الذهبي. شكل (١٠٦)



شكل (١٠٦)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٦- ثم يخبز العجين على الصاج وتكون النار عالية ولما نضع العجين فيها نجعلها على نار وسط . شكل (١٠٧)



شكل (١٠٧)

٧- حتى نلاحظ تلون الأطراف . شكل (١٠٨)



شكل (١٠٨)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٨- وبعدها نقلبها أو يمكن مدها قدر المستطاع ووضعها مباشرة على مقلاة تيفال مدهونة بالزيت وموضوعة على النار مباشرة. شكل (١٠٩)



شكل (١٠٩)

ثانياً: خبز الشريك:

المقادير:

- ٦ كأس ات دقيق (المستخدم هنا الدقيق الكويتي)
- ١/٤ كأس زيت
- بيضة واحدة
- ١ كأس حليب سائل
- ١ كأس ماء دافئ وإن كان دقيقاً سعودياً يضاف زيادة ربع كأس ماء
- ١/٢ كبيرة ملح
- ١ ملعقة كبيرة خميرة سريعة
- ١/٣ كأس سكر
- ١/٢ كأس دقيق للعجن النهائي

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الطريقة:

تحتاج عجينة خبز الشريك إلى خطوات كثيرة وأيضا تأخذ وقتا طويلا حتى تكتمل خطواتها بنجاح.

١. يخلط كأس الماء الدافئ وربع كأس من الحليب " نأخذه من كأس الحليب " والخميرة وملعقة كبيرة سكر " نأخذها من ثلث كأس السكر "وكأس دقيق و يخلط بالخلاط الكهربائي إلى أن ينعم الخليط ثم تُغلف الزبدية بفوطة ثم نايلون ثم فوطة أخرى ويترك لمدة ٤ ساعات ، هذه المدة مهمة لنجاح الخبز هذا.

٢. بعد مرور الأربع ساعات ، تخفق البيضة ومتبقي الثلاثة أرباع الحليب والملح ومتبقي السكر والزيت وتضاف للعجينة .

٣. يُضاف ٣ كأس ات من الدقيق ويخلط المزيج جيدا وستتكون عجينة لينة .

٤. يضاف الكأس الخامس ثم السادس والأخير من الدقيق ويعجن جيدا.

٥. يرش نصف كأس دقيق للعجن النهائي على طاولة الفرد وتعجن جيدا إلى أن يختفي الدقيق. شكل(١١٠)



شكل (١١٠)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٦. تكور العجينة وتوضع في زبدية مدهونة بقليل من الزيت، تغطى الزبدية بنايلون ثم فوطة وتترك لمدة ساعة ونصف لتتخمر. شكل (١١١)



شكل (١١١)

٧. العجينة بعد التخمير تُكور إلى كرات مختلفة الأحجام للشريك (كوراً كبيرة) . شكل (١١٢)



شكل (١١٢)

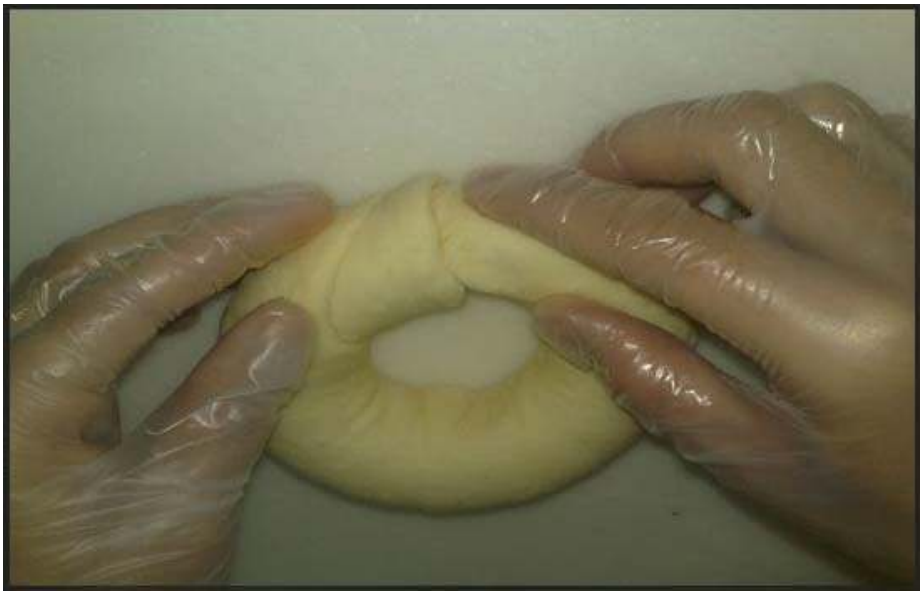
٨. ولعمل الشريك تُفرد العجينة وتلف أسطوانيا كما هو موضح بالصورة . شكل (١١٣)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (١١٣)

٩. تُلصق أطراف الشريك لتكون دائرة مفرغة . شكل (١١٤)



شكل (١١٤)

١٠. يُدهن سطح الشريك بالماء ويغلف بالسمسم بكمية كثيفة ويوضع الشريك في صينية مدهونة ويترك ليخمر لمدة نصف ساعة . شكل (١١٥)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (١١٥)

١١. الشكل النهائي لخبز الصامولي والشريك والبرقر .

ملحوظة : هذه الطريقة للعجين تشكل إما لخبز الشريك أوالصامولي أوالبرقر. شكل (١١٦)



شكل (١١٦)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ثانياً : الخبز العالمي

مقدمة :

يعتبر الخبز من أهم العناصر الأساسية والغذائية لدى الشعوب منذ قرون طويلة، وفيما يعتبر من أول الأطعمة،تعتبر حرفة الخباز من أول الحرف التي عرفتها البشرية . والخبز الفرنسي هو الخبز التقليدي بالنسبة للفرنسيين. وهو رغيف رقيق وما يميزه عن أنواع الخبز الأخرى الشكل الخارجي له في (طوله ، قشرته الهشة والشقوق التي تسمح بخروج الغازات منه). ويبلغ طول الرغيف الفرنسي المعتاد حوإلى ٦٠ سم ، على الرغم من أنه يمكن أن يصل طوله إلى متر . ويبلغ وزنه حوإلى ٢٥٠ غراما .

أولاً : الرغيف الفرنسي Baeget

المقادير :

- ٢ ملعقة صغيرة خميرة
- ١ كوب ماء دافئ
- ٦ أكواب دقيق
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- زبدة للدهن

الطريقة :

١- تذاب الخميرة و ملعقة السكر في كوب ماء دافئ و تترك حوإلى ٥ دقائق حتى تعلو الخميرة . وهذه الخطوة مهمة جداً للتأكد من نشاط الخميرة ومن الأفضل القيام بها في كل الوصفات التي تدخل فيها الخميرة حتى تنجح الوصفة. شكل (١١٧)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (١١٧)

٢- تضاف الخميرة على باقي المقادير في العجانة ثم نضيف الدقيق بالتدريج حتى تنفصل العجينة عن الإناء و تصبح مطاطية و ناعمة . شكل (١١٨)



شكل (١١٨)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٣- تترك العجينة في إناء و تغطى بفوطة مبللة لتخمر حوالى ساعة أو أكثر إلى أن يتضاعف حجمها . شكل (١١٩)



شكل (١١٩)

٤- يؤخذ جزء من العجينة و يشكل إلى رغيف طويل كما في الصورة . شكل (١٢٠)



شكل(١٢٠)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥- و يوضع في الصينية المخصصة له أو في أية صينية ثم يدهن الوجه بخليط مكون من بيضة و ٣ ملاعق ماء . شكل (١٢١)



شكل (١٢٢)

٦- ثم تخبز على درجة حرارة ٣٧٥ حتى يصبح لونها ذهبياً . شكل (١٢٣)



شكل (١٢٣)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ثانياً : الخــبز الألماني:

مقدمة :

الخبز الألماني معروف عالمياً بطيب مذاقه ورائحته وتنوعه ، وهناك ٣٠٠ نوع من الخبز في ألمانيا ، ولا ينافسه على المستوى العالمي في التنوع غير الجبنة الفرنسية (٣٠٠ نوع أيضاً) ، ويعرف الدستور الألماني الخبز على أنه «مادة تصنع كلها ، أو جزء منها ، من الحبوب، أو خلاصتها ، ويضاف إليها الماء أو السوائل و تعجن،من أنواع هذا الخبز التإلى :

خبز البوشتي:

مشهور في ألمانيا وبولندا ويقدم لوجبة الإفطار .

المقادير:

- ٤ أكواب دقيق
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ٢/١كوب حليب
- ٢/١ كوب زبدة
- ٤ ملاعق صغيرة خميرة
- ٣ بيضات مخفوقة
- سكر بودرة للوجه

الطريقة :

١- يسخن٥٠ جرام من الزبدة ثم تزال من فوق النار وتترك إلى أن تدفأ ويضاف الحليب والخميرة وتقلب إلى أن تذوب الخميرة .

٢- ينخل الدقيق والملح والسكر ويؤخذ كوب ونصف من الدقيق ويعمل حفرة في الوسط و يصب فيه خليط الحليب ويعجن الخليط لتصبح عجينة ثقيلة ويرش عليها قليل من الدقيق الباقي وتترك لمدة نصف ساعة .

٣- يضاف البيض المخفوق وبقية الدقيق إلى العجينة وتعجن إلى أن تصبح العجينة ملساء ناعمة وتغطى وتترك لمدة ساعة ونصف أو إلى أن يتضاعف حجمها.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤- توضع العجينة على سطح مرشوش بالدقيق ويضغط عليها ثم تقسم إلى ١٦ قسماً و تكور.

٥- تسخن بقية الزبدة وتوضع الكور فيها ثم ترص في صينية مربعة أو مدورة مدهونة متباعدة وتغطى ببلاستيك وتترك في مكان دافئ لمدة ساعة تقريبا أو إلى أن تتضاعف .

٦- يسخن الفرن ثم يضاف فوق العجينة بقية الزبدة ثم توضع في الفرن لمدة ٢٥ دقيقة. شكل (١٢٤)



شكل (١٢٤)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أسئلة الوحدة الرابعة

السؤال الأول :

عدد مكونات خبز الصاج .

.....

.....

.....

.....

.....

السؤال الثاني :

اذكر عدداً من خصائص خبز الصاج .

.....

.....

.....

السؤال الثالث :

تستخدم عجينة الشراك في كثير من أنواع الخبز اذكرها .

.....

.....

٤- عدد مراحل إعداد عجينة الشراك :

.....

.....

.....

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

السؤال الرابع :

اذكر أهم ما يميز الخبز الفرنسي .

.....

.....

السؤال الخامس :

اذكر طريقة إعداد الخبز الفرنسي .

.....

.....

.....

.....

.....

السؤال السادس :

ما الأهمية في إذابة الخميرة والسكر في كأس ماء دافئ ؟

.....

السؤال السابع :

ما مكونات الخبز الألماني ؟

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

إجابات أسئلة الوحدة الرابعة

إجابة السؤال الأول:

مكونات خبز الصاج :

- ١ كوب دقيق أبيض
- ٢ كوب دقيق قمح
- ٢/١ ملعقة كبيرة خميرة
- ٢/١ ملعقة كبيرة ملح
- ١ كوب ماء.

إجابة السؤال الثاني :

خصائص خبز الصاج :

- وهو نوع من أنوع الخبز العربي
- خبز سهل التحضير .
- وهو خبز قديم .
- رقيق جدا .
- طعمه لذيذ .
- سريع الهضم.
- سهل الهضم
- طيب الطعم .

إجابة السؤال الثالث :

تستخدم عجينة الشراك في كثير من أنواع الخبز مثل :

- خبز الشريك .
- الصامولي .
- البرقر .

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

- مراحل إعداد عجينة الشريك :

١. يخلط كأس الماء الدافئ مع ربع كأس من الحليب " نأخذه من كأس الحليب " والخميرة وملعقة كبيرة سكر " نأخذها من ثلث كأس السكر "وكأس دقيق و يخلط بالخلاط الكهربائي إلى أن ينعم الخليط ثم تُغلف الزبدية بفوطة ثم نايلون ثم فوطة أخرى ويترك لمدة ٤ ساعات ، هذه المدة مهمة لنجاح الخبز هذا.

٢. بعد مرور الأربع ساعات ، تخفق البيضة ومتبقي الثلاثة أرباع الحليب والملح ومتبقي السكر والزيت وتضاف للعجينة .

٣. يُضاف ٣ كأس ات من الدقيق ويخلط المزيج جيدا وستتكون عجينة لينة .

٤. يضاف الكأس الخامس ثم السادس والأخير من الدقيق ويعجن جيدا.

٥. يرش نصف كأس دقيق للعجن النهائي على طاولة الفرد وتعجن جيدا إلى أن يختفي الدقيق.

٦. تكور العجينة وتوضع في زبدية مدهونة بقليل من الزيت تغطى الزبدية بنايلون ثم فوطة لمدة ساعة ونصف لتتخمر.

٧. العجينة بعد التخمير تُكور إلى كرات مختلفة الأحجام للشريك(كوراً كبيرة) .

٨. ولعمل الشريك تُفرد العجينة وتلف أسطوانيا .

٩. تُلصق أطراف الشريك لتكون دائرة مفرغة .

١٠. يُدهن سطح الشريك بالماء ويغلف بالسمسم بكمية كثيفة ويوضع الشريك في صينية مدهونة ويترك ليخمر لمدة نصف ساعة .

إجابة السؤال الرابع :

أهم ما يميز الخبز الفرنسي :

ما يميز الخبز الفرنسي عن أنواع الخبز الأخرى ، الشكل الخارجي له:

- طوله .
- قشرته الهشة .
- الشقوق التي تسمح بخروج الغازات منه .

إجابة السؤال الخامس :

طريقة إعداد الخبز الفرنسي :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١. تذاب الخميرة و ملعقة سكر وتملأ كوب ماء دافئ و تترك حوإلى ٥ دقائق حتى تعلو الخميرة .
٢. تضاف الخميرة على باقي المقادير في العجانة ثم نضيف الدقيق بالتدريج حتى تنفصل العجينة عن الإناء و تصبح مطاطية و ناعمة .
٣. تترك العجينة في إناء و تغطى بفوطة مبللة لتخمر حوإلى ساعة أو أكثر إلى أن يتضاعف حجمها .
٤. يؤخذ جزء من العجينة و يشكل إلى رغيف طويل.
٥. و يوضع في الصينية المخصصة له أو في أي صينية ثم يدهن الوجه بخليط مكون من بيضة و ٣ ملاعق ماء .
٦. ثم تخبز على درجة حرارة ٣٧٥ حتى يصبح لونها ذهبياً .

إجابة السؤال السادس :

الأهمية في إذابة الخميرة والسكر في كأس ماء دافئ وهذه الخطوة مهمة جداً للتأكد من نشاط الخميرة ومن الأفضل القيام بها في كل الوصفات التي تدخل فيها الخميرة حتى تنجح الوصفة

إجابة السؤال السابع :

مكونات الخبز الألماني :

- ٤ أكواب دقيق
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ٢/١ كوب حليب
- ٢/١ كوب زبدة
- ٤ ملاعق صغيرة خميرة
- ٣ بيض مخفوقة
- ٣ ملاعق كبيرة زبدة
- سكر بودرة للوجه

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ملحوظات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ملحوظات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المصطلحات

العربية	الإنجليزية	الفرنسية
العجائن اللينة: (المصبوبة)	Batters	Frappeurs
العجائن إلىابسة : (المفرودة)	Dough's:	Pâte
العجائن الملساء	Smooth batters	Frappeurs lisses
عجينة الشو	Choux pastry	Choux pâtisserie
عجينة التارت	Tart	Tarte
باي	Pie	Pie
تارت	Tart	Tartlets
صدفة	Shell	Shell
جاتوه الإكلير	Éclair	Éclair
الشو الآكريم	Choux a la Cream	Choux une crème de la
البروفيتول	Profiterole	Profiterole
عجينة البف	Flaky Pastry	Pâtisserie floconneuse
بف بيستري	Puff Pastry	Pâtisserie Puff
الميل في	Milles Feuilles	Feuilles de Milles
الفليكي	Flaky	Floconneuse
الرف بف	Rough puff	Pâte brut
الفيتاج	Milles feuilles	Feuilles de Milles
الكعك	Cakes	Gâteaux
خلطات الكعك الجافة	Cake mixes	Mélanges de gâteau
دقيق الكعك	Cake flour	Farine de gâteau
دقيق الفطائر	pastry flour	farine de pâtisserie
دقيق لجميع الأغراض	All-purpose flour	Farine tout usage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المصطلحات

الفرنسية	الإنجليزية	العربية
Farine tout usage	Self rising	دقيق به مادة رافعة
Agents de levain	Leavening Agents	المواد الرافعة
Agents de levain	Compressed Yeast	خميرة البيرة الطازجة
Levure sèche	Dry Yeast	خميرة البيرة الجافة
Bicarbonate de sodium	Sodium bicarbonate	بكربونات الصوديوم
Poudres à lever	Baking powders	مساحيق الخبز
Crème Wipping	Wipping cream	كريمة جاهزة
Gâteau de beurre	Butter Cake	الكعك الدسم
Méthode de frottement	Rubbing-in Method	طريقة الفرك
Méthode Champenoise	Creaming Method	طريقة الدعك
Bowl-une méthode	One-Bowl Method	طريقة الوعاء الواحد
Éponge Cake	Sponge Cake	الكعك الإسفنجي
Éponge jaune	Yellow Sponge	الكعك الإسفنجي (الأصفر)
Éponge blanc	White Sponge	الكعك الإسفنجي (الأبيض)
Angel Cake	Angel Cake	بالإنجيل كيك
Cake puddings	Chiffon Cake	كعك الشيفون
Gâteaux de beurre	Butter Cakes	الكعك الدسم
Méthode Champenoise	Creaming Method	طريقة الدعك
Bowl-une méthode	One-Bowl Method	طريقة الوعاء الواحد
Crème sure	Sour Cream	ويبنج كريم
Crème sure	Sour Cream	علبة كرز

المصطلحات

العربية	الإنجليزية	الفرنسية
البسكويت المصبوب	Dropped Cookies	Cookies rejetés
البسكويت المفرود	Rolled Cookies	Cookies laminés
البسكويت المكبس	Pressed Cookies	Pressé de cookies
البسكويت الثلاجة	Refrigerator Cookies	Réfrigérateur cookies
البسكويت القوالب	Moulded Cookies	Cookies moulés
طريقة الخفق	Beating(whipping) Method	Méthode Beating(Whipping)
الرغيف الفرنسي	Baeget	Baeget
سكر	sugar	sucré
ملح	salt	urgen
حليب سائل	Liquid milk	Liqueur Lait
مكسرات	nuts	

المراجع

أولاً: المراجع العربية:

١) إبراهيم بن صالح المعتاز و محمد بن إبراهيم الحسن: السلامة في المختبرات و المصانع الكيميائية، مكتبة الخريجي، الطبعة الأولى، ١٤٠٨ هـ.

٢) صالح بن على علان، على بن محمد الريس، حسن بن على الشهري و صالح بن محسن العطاس: دليل السلامة في المختبرات المدرسية (بنات)، مدينة الملك عبد العزيز للعلوم و التقنية، اللجنة الوطنية للتعليم، الرياض، ١٤٢٢ هـ.

٣) شريف قنديل و حمدان نور الدين، السلامة في المعامل الكيميائية، الجمعية العربية لعلوم المواد، مصر، ٢٠٠١ م.

٤) م.أحمد زكي حلمي و م.عبد المنعم محمد العفشوك، **السلامة والصحة المهنية**، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع، القاهرة، ٢٠٠٠م.

٥) م.مازن عبد الكريم الخرابشة و م. عبد الرحمن محمد العامري، **السلامة المهنية**، دار صفاء للنشر والتوزيع، عمان، ٢٠٠٠م.

٦) السلامة وإدارة الصيانة في المستشفيات – المعاهد الصناعية ١٤١٥هـ ، عبد الله الهدلق- م.محمد جمال

٧) أمين عبدالعزيز، أمن وسلامة المستودعات، مطابع معهد الإدارة العامة، الرياض، ١٤١٠ هـ

٨) الدفاع المدني (إطفاء ـ إنقاذ ـ إسعاف) المديرية العامة للدفاع المدني، وزارة الداخلية.

٩) سلسلة إرشادات السلامة، (اجهزة ومعدات إطفاء الحريق) المديرية العامة للدفاع المدني، وزارة الداخلية.

١٠) سلسلة إرشادات السلامة (أنواع الحريق) المديرية العامة للدفاع المدني، الإدارة العامة للسلامة والإطفاء، وزارة الداخلية.

١١) سلسلة إرشادات السلامة (مبادى السلامة العامة) المديرية العامة للدفاع المدني، الإدارة العامة للسلامة والإطفاء، وزارة الداخلية.

١٢) مازن عبدالكريم الخراشي وعبدالرحمن محمد العامري "السلامة المهنية" دار صفاء للنشر والتوزيع -٢٠٠٠ م
١٣) حمد محمد المرعي "السلامة والأمن في المؤسسات والمنشآت" مكتبة الفلاح - الكويت - ١٩٨٧ م
١٤) د/برهان العابد "دليل الإسعافات الأولية" - منظمة الصحة العالمية- مكتبة لبنان ناشرون - ١٩٩٥ م
١٥) ر.م يونغسون "الإسعافات الأولية"- أكاديميا أنترناشيونال ١٩٩٥ م

ثانياً : المراجع الأجنبية :

-American Chemical Society, Safety in Academic Chemical Laboratories, 7th ed. , ACS, 2003, Vol 1.
-American Chemical Society, Safety in Academic Chemical Laboratories, 7th ed. , ACS, 2003, Vol 2.
-Principes And Methods Of Sterilization In Health Sciences John J . Perkins Control In The Hospital , American Hospital Association Infection.
-Handbook OF Hospital Softy , Pan . I . E . Stanley
-Kenneth B. Ackerman, Practical Handbook Of Warehousing, The Traffic Service Corporation,1983.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المحتوى	رقم الصفحة
الوحدة الأولى: أساسيات إعداد العجائن	28-2
المقاييس والأحجام	2
معدلات حرارة الفرن	3
أنواع العجائن	4
طرق الخبز	6
طريقة عجينة التارت	6
عجينة الشو	9
عجينة الباف	15
تشكيلة عجينة الباف	20
أسئلة الوحدة الأولى	25
إجابات الوحدة الأولى	26
الوحدة الثانية: أساسيات إعداد الحلويات الغربية	96-31
الكروكامبوش	31
تحضير الكيك	36
الكيكات الأساسية أقسام الكعك	41
الكعك الذي يدخل في عمله المادة الدهنية	41
طريقة الدعك المألوفة (كعك البرتقال)	43
طريقة الدعك المعدلة (خفق البياض لوحده)	46
طريقة الوعاء الواحد(السريعة) (كعكة الفانيليا)	47
طريقة الفرك (البسيطة) (كعكة الفانيليا)	48
الكعك الإسفنجي بدون المادة الدهنية yellow sponge	49
كعك الملاك أو الإنجيل كيك Angel cake	52
الكعك الإسفنجي الدسم	53
الكيكات الخاصة	54
الكيك المخفوق بالبرتقال (البسيط)	58

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

تشـــــيز كيك	59
طرق تزيين الكيك طريقة كريــمة الزبدة	61
طريقة التزيين البسيطة	65
طريقة عجينة السكر (اللوز)	72
البتيفور	76
البسكويت Biscuits أو الكوكيز Cookies	80
سئلة الوحدة الثانية	85
أجوبة الوحدة الثانية	90
الوحدة الثالثة: أساسيات الحلويات الشرقية	117-98
أم على	99
الكنافة	101
البسبوسة	109
أسئلة الوحدة الثالثة	113
أجوبة الوحدة الثالثة	115
الوحدة الرابعة أساسيات إعداد المخبوزات	140-119
الخبز العربي خبز الصاج	119
خبز الشراك	123
الخبز العالمي الرغيف الفرنسي Baeget	128
الخــبز الألماني خبز البوشــتي	132
أسئلة الوحدة الرابعة	134
أجوبة الوحدة الرابعة	136