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

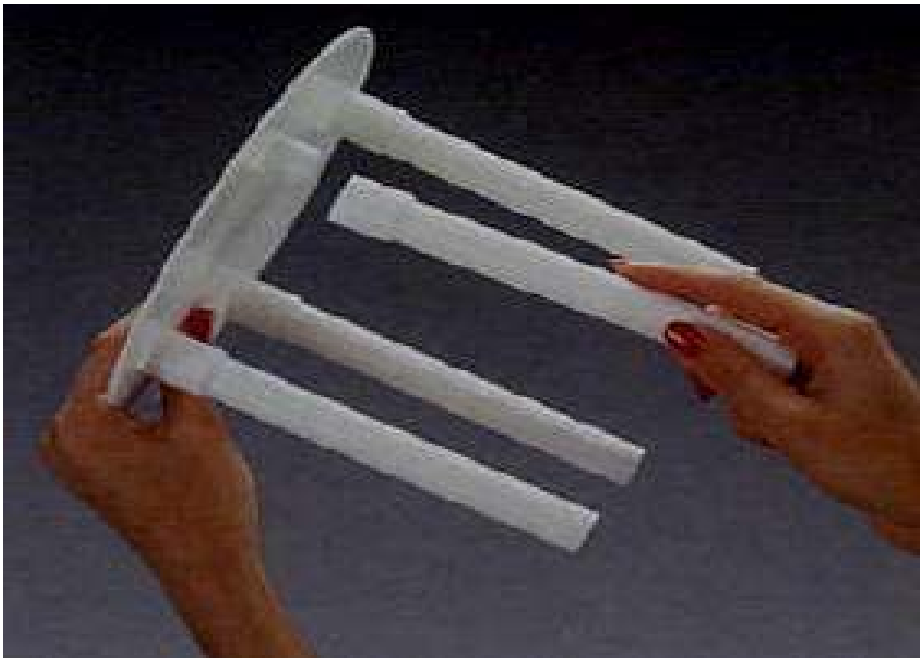


شكل (٣٤)

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)

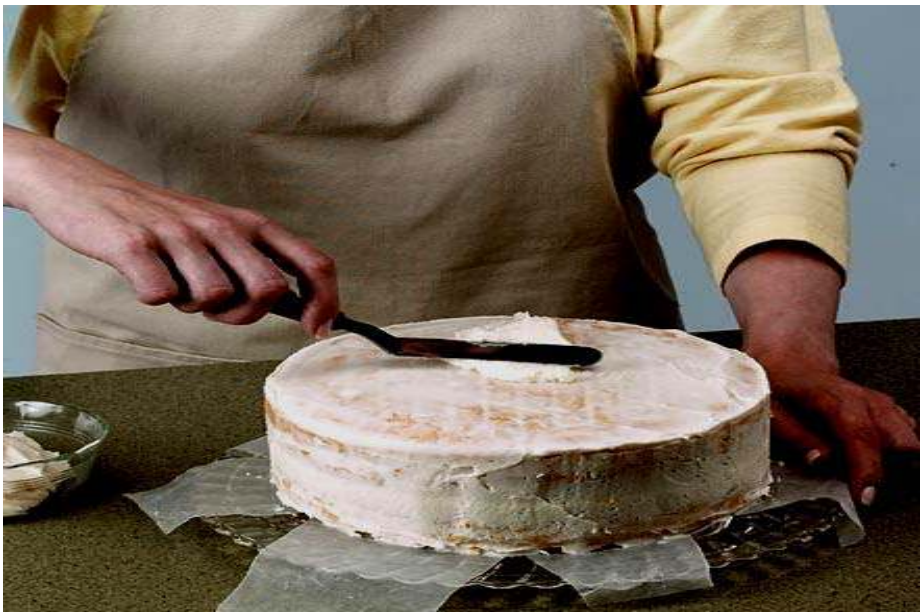
٥- تطبق طبقتي الكيك على بعضها بحيث تكون الكريمة والمربى متطابقتان . شكل (٥٢)



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