



Gâteaux aux fruits

حلويات بالفاكهه



Gâteaux aux fruits

حلويات بالفاكهه

Les Recettes

- | | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 4 |  | Feuilleté aux fraises
مورق بالفراولة | 6 |  | Bateau de fruits
باخرة الفواكه |
| 8 |  | Tarte au citron
ملحقة الليمون | 10 |  | Tarte à l'ananas
ملحقة الأناناس |
| 12 |  | Charlotte aux fruits
شارلوت بالفواكه | 14 |  | Roulé aux fraises
رولى بالفراولة |
| 16 |  | Lingot d'or
صفحة الذهب | 18 |  | Mousse à l'abricot
موس المسممش |



20



Baba à la mangue

بابا بالمانجو

22



Tarte aux figues

طرطحة التفاح

24



Tarte bourdaloue nectarine

طرطحة بوردالو بالخوخ

26



Tartelettes aux fruits

ترتيليت بالفاكه

28



Tarte aux pommes

طرطحة التفاح

30



Tarte aux raisins

طرطحة بالانجذب

32



Tarte aux kiwis

طرطحة بالكيوي



Feuilleté aux fraises

مورق بالفريزية

Ingrédients

Pâte feuilletée:

- 400 g farine • 200 g margarine de feuillettage • 200 g d'eau

Décoration:

- Quelques belles fraise • Sucre glace • Gelée

Crème pâtissière: page 30



10 mn



15 mn



180°

المكونات

عجينة مورقة:

- 400 غ فرينة • 200 غ مرغيف التوريد • 200 غ ماء

التوريد:

- حبات فريزية كبيرة وجميلة • سكر ناعم • جولي

كريمة الحلواني: ص 30



Dans un pétrin, pétrissez la farine en ajoutant progressivement de l'eau jusqu'à ce que la pâte soit élastique et sans rebroussements.



Laissez reposer la pâte. Abaissez-la et ajoutez par dessus le beurre d'arachide. Étalez la pâte pour couvrir le beurre.



Rabattez les côtés. Battez la pâte pour attendrir le beurre.



Piez la pâte en 4. Abaissez-la et laissez-la reposer 5 min au frais.



Disposez par dessus le deuxième triangle de pâte.



Décorez de crème pâtissière allégée et saupoudrez de sucre glace.



Reproduisez 3 fois l'étape précédente. Abaissez, piquez la pâte, et enfoumez dans 3 trous de la grille précédente. Étalez la pâte sur la grille et enfouissez-la dans le four.



Découpez 3 triangles. Garnissez le premier de fraises et de crème.



Nappez les fraises avec de la gelée.



Terminez votre décoration selon vos goûts.



Couvrez le tout avec le troisième triangle.



Couvrez les fraises. Saupoudrez le haut du gâteau de sucre glace.



Bateau de fruits

باخرة الفواكه

Ingrédients

Pâte:

- 200 g farine • 100 g beurre • 100 g eau • 5 à 6 œufs

Décoration:

- Crème chantilly page 12 • Crème allégée page 34 • 1 œuf
- Fruits



7 mn



15 mn



180°

المكونات

العجينة:

- 200 غ فرينة • 100 غ زبدة • 100 غ ماء • 5 إلى 6 بيضات

التزيين:

- كريمة الشانتيلي ص 12 • كريمة مخففة ص 34 • بيضة • فواكه



Tarte au citron

طرطة الليمون

Ingrédients

Crème au citron: • 200 g de jus de citron • 200 g de sucre
• 200 g de beurre • 200 g d'œufs entiers

Meringue italienne: • 80 g d'eau • Quelques gouttes de jus de citron • 200 g sucre • 100 g blanc d'œuf

Décoration: • Tranches de citron • Cerises confites

Pâte sablée: page 22



المكونات

كريمة الليمون: • 200 غ عصير الليمون • 200 غ سكر • 200 غ زبدة
• 200 غ بيض

المرانف الإيطالية: • 80 غ ماء • بعض قطرات من عصير الليمون
• 200 غ سكر • 100 غ بياض البيض

التزيين: • شرائح الليمون • كرز مجفف
عجينة بعلية: ص 22



1 Mélangez le sucre et l'eau. Portez à ébullition
اخْلُطِي السُّكَرَ وَالْمَاءَ تَلَيْهِمْ



2 Mouillez votre doigt et trempez-le dans le sirop. Le sucre doit filer
بِلِّي أصْعُكَ بِالْمَاءَ وَأَخْلِلْهُ فِي الْسِرَّابِ
حَتَّى تَحْصُلِي عَلَى جَيْطٍ مِنَ السُّكَرِ



3 Battez les blancs d'œufs en neige
اَخْفَقِي بِيَاضِ الْبَيْضِ حَتَّى يَصْبَحَ كَالْلَطْحِ



4 Ajoutez le sirop progressivement jusqu'à l'obtention d'une meringue
أَصْبِغِي الشَّرَابَ تدريجياً إِلَى أَنْ تَحْصُلِي عَلَى الْمَوْرَافِ



5 Dans un récipient, mélangez les œufs et le sucre
فِي إِنْاءٍ اَخْلُطِي الْبَيْضَ وَالسُّكَرَ



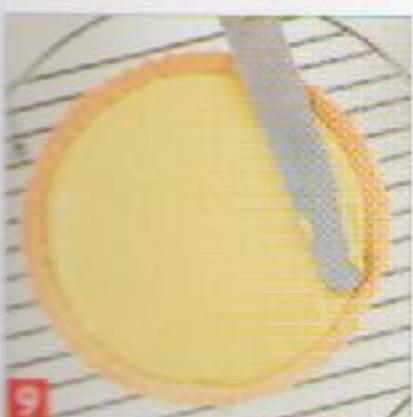
6 Ajoutez le jus de citron
أَصْبِغِي عَصْرَ الْبَيْمَونِ



7 Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux
أَصْبِغِي الْزِيْدَةَ مَعْطَلَةً إِلَى قَطْعَاتٍ صَفِيرَةً



8 Mettez le récipient au bain-marie jusqu'à consistance
صَعْنِ الْأَنَاءِ فِي حَمَامِ مَائِي إِلَى أَنْ تَحْفَرِ الْكَرْنَةَ



9 Nappez votre fond de tarte de crème au citron
إِمْلِنِي قَاعَ الطَّرْمَةَ بِكَرْمَةِ الْبَيْمَونِ



10 Décorez votre tarte avec de la meringue, à l'aide d'une poche à douille
رِيْقِيَ الطَّرْمَةَ بِالْمَوْرَافِ بِاستِعْدَادِ حِلْقَانِيِّ الْأَخْلَوَانِيِّ



11 Ainsi qu'avec des tranches de citron
وَكَذَلِكَ بِسَلْوَاجِ الْبَيْمَونِ



12 Flambez la meringue au chalumeau de cuisine
احْرُقِيَ الْمَوْرَافَ بِالْحَارِقِ الْمَطْبَخِيِّ



Tarte à l'ananas

طرطة الأناناس

Ingrédients

- Pâte sablée page 22 • Crème pâtissière page 30
- Un ananas • La gelée • Sucre

⌚ 30 mn

🕒 23 mn

🌡 180°

المكونات

- عجينة مرمدة ص 22 • كريمة الحلواني ص 30 • حبة أناناس • الجولي
- سكر



1 Coupez la partie supérieure de l'ananas
افطفي جهة الأناناس العليا



2 Puis la partie inférieure
ثم الجهة السفلية



3 Ainsi que les côtés
و كذلك الجوانب



4 Foncez un moule, préalablement beurré
صعي العجينة في قالب مدهون بالزبدة مسبقاً



5 Farinez un bout de pâte et utilisez-le pour étaler le fond de tarte
مزي فحطة عجينة في الفوسة واستعمله لإدخال العجينة في الأركان



6 Retirez le surplus de pâte
ابرعي العجينة الزائدة



7 Piquez la pâte afin qu'elle ne gonfle pas à la cuisson
ثقب العجينة بالفرشاة لكي لا تنتفخ أثناء الطهي



8 Nappez le fond de tarte avec la crème pâtissière
املئي فاع الطريطة بكلمة الخلواني



9 Décorez avec des demies tranches d'ananas sur les côtés
رسنها بأنصاف شرائح الأناناس على الجوانب



10 Faites chevaucher quelques morceaux au milieu
ضع فطع في الوسط بالتناوب



11 Saupoudrez de sucre. Enfournez
رشنها بالسكر و اطهبيها في الفرن



12 Nappez avec de la gelée
امهنيها بالجولي



Charlotte aux fruits

شارلوت بالفواكه

Ingrédients

Crème chantilly:

- 200 g crème fraîche • 25 g sucre glace

Sirup:

- 1 verre d'eau • 1 verre de sucre

Décoration:

- Langues de chats • Fruits • La gelée

Crème pâtissière allégée: page 34



15 mn

المكونات

كريمة شانتيلي:

- 200 غ قشدة طازجة • 25 غ سكر ذائع

شراب:

- كأس ماء • كأس سكر

التزييف:

- بسكويت لسان القط • فواكه • جولي

كريمة الحلواني المخففة: ص 34



1 Fouettez la crème fraîche

اخْتَفِي الْفَطْسَدَةَ الطَّازِجَةَ



2 Ajoutez le sucre glace afin d'obtenir de la crème chantilly

أَضْفِي السُّكَرَ النَّاعِمَ لِتَحْصِلَ عَلَى كَرْمَةَ الشَّانْتِيلِي



3 Mélangez 75 g de la chantilly avec

400 g de crème pâtissière froide

اَخْلُطْ ٧٥ غَ من شَانْتِيلِي مَعَ ٤٠٠

غَ من كَرْمَةَ الْخَلْوَاتِي الْمَارَدَةِ



4 Faites bouillir l'eau et le sucre afin d'obtenir un sirop.

لَاِسْزَ رَفِيدَرْ عَلَى الْمَاءِ وَالسُّكَرِ لِتَحْصِلَ عَلَى

شَرَابٍ ثُمَّ اَنْزِكِهِ بَرَدَةً



5 Disposez des langues de chat autour, et au fond, du moule

صُفِّرِي الْبِسْكُوتِ حَوْلَ وَفِي قَاعِ الْفَالِبِ



6 Imbibez-les avec le sirop

بِلِيمِهِمْ بِالشَّرَابِ



7 Couvrez le tout avec de la crème pâtissière allégée

غُطِّي الْبِسْكُوتِ بِكَرْمَةَ الْخَلْوَاتِي الْخَفِيفَةِ



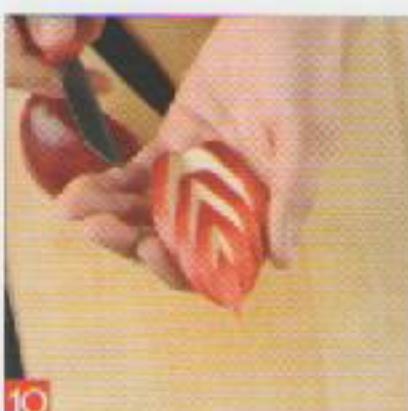
8 Disposez une couche de lamelles de fraises

صُفِّرِي طَبِيقَةَ مِنْ شَرَابِ الْفَرِيدَةِ



9 Recouvrez d'une bonne couche de crème pâtissière allégée

غُطِّيْهِمْ بِطَبِيقَةَ مِنْ كَرْمَةَ الْخَلْوَاتِي الْخَفِيفَةِ



10 Coupez un quartier de pomme au milieu

افْطِعِي بِعْ تَفَاهَةَ فِي الوَسْطِ



11 Décorez le haut de votre charlotte avec les fruits de votre choix

رِيْسِ وَاجْهَةَ الشَّارِلُوتِ بِعَوَاقَهِ مِنْ اَخْتِيارِكِ



12 Nappez les fruits avec de la gelée et laissez refroidir

ادْهَنِي الْفَوَاكِهَ بِالْجَلَيْهِ وَاَنْزِكِهِا بَرَدَهِ



Roulé aux fraises

رولي بالفريزه

Ingrédients

Pâte:

- 250 g sucre • ¼ l œufs • 300 g farine

Décoration:

- Confiture de fraises • Crème chantilly page 12 • Quelques belles fraises

Sirop: page 12



12 mn



10 mn



190°

المكونات

العجينة:

- 250 غ سكر • ¼ ل بيض • 300 غ فرينة

التزيين:

- عربى الفريزه • كريمة الشانتىي ص 12 • بعض حبات جميلة من الفريزه

شراب: ص 12



1 Mettez le sucre et les œufs dans un pétrin

ضع السكر والبيض في إناء



2 Battez énergiquement

اخْتَفِيْهِم بفُوْة



3 Ajoutez la farine progressivement

اضْفِيْ الْفَرِنَّة تدريجياً



4 Mélangez soigneusement

ادْخُلْبِهِم بعْدَاه



5

Mettez une couche de pâte sur du papier sulfurisé. Enfournez
ضع طبقة من العجينة فوق ورق سولفوريزي. اطهوها في الفرن



6

Démoulez délicatement

انْدَسِيْهِ الْوَرْقَة بعْدَاه



7

Imbibez avec du sirop

ادْهُنْهُ بـالشَّرَاب



8

Étalez par dessus une couche de confiture
اسْتَطْلِيْ عَلَيْهَا طبقة من المربى



9

Roulez le biscuit avant qu'il ne refroidisse
لفي البسكوت قبل أن يبرد



10

Décorez avec la crème chantilly à l'aide d'une poche à douille
رِيْبِهَا بـكُوكِيَ الشَّانَتِيَّيِّي بـاستِعْدَادِ
جيـبـ الـحـلوـانـي



11

Découpez des triangles
الفـطـاعـيـ مـتـلـات



12

Décorez votre gâteau avec des demies-fraises
زـيـنـ الـحـلـوـيـ بـأصـافـ الـفـرـيرـة



Lingot d'or صفيحة الذهب

Ingrédients

- بسكويت ص 14 • شراب ص 12 • كريمة الليمون ص 8 • موافن إيطالية ص 8
- مeringue italienne page 8 • Tranches de ciron ص 8 • شرائح الليمون

10 mn

10 mn

190°

المكونات



1

Démoulez soigneusement votre biscuit

ابرعني الورق عن المسكوبت بعناية



2

Coupez-le en trois parties égales

افحطه إلى 3 أجزاء متساوية



3

Imbibez le premier rectangle de sirop

امهني المستطيل الأول بالسyrup



4

Etalez une couche de crème au citron

اسحلني موقة طبقة من كريمة
الليمون



5

Recouvrez avec le deuxième rectangle

خطبه بالمستطيل الثاني



6

Reproduisez les étapes 3, 4 et 5

كربي الراحل 3 و 4 و 5



7

Imbibez à nouveau le 3ème rectangle de biscuit de sirop

بللي مجددا المستطيل الثالث
بالسyrup



8

Couvrez entièrement le biscuit de meringue

عطي المسكوبت كلها بالوارف



9

A l'aide d'une poche à douille,
décorez les côtés du gâteau

باسنعمل جيب الخلواني زين حواس
الخلوي



10

Ainsi que le haut

و كذلك الواجهة



11

Flambez la meringue à l'aide d'un chalumeau de cuisine

احرقي الموارف باستعمال الحارق
الطبخي



12

Décorez avec des tranches de citron

زين بشرائح الليمون



Mousse à l'abricot

موس بالمشمش

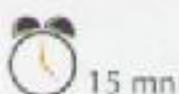
Ingrédients

Mousse:

- 3 feuilles de gélatine • 300 g d'abricots • 120 g meringue italienne page 8 • 200 g de crème chantilly page 12

Décoration:

- Biscuit page 14 • Sirop page 12 • Gelée de framboise • Fruits



15 mn



10 mn



190°

المكونات

الموس:

- 3 أوراق جيلاتين • 300 غ مشمش • 120 غ مورانق إيطالية ص 8
• 200 غ شانتينيي ص 12

الزينة:

- بسكوت ص 14 • شراب 12 • جولي بعطر التوت • فواكه



1 Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau puis essorez-les
صعي أوراق الجيلاتين في إناء ملء
بالماء ثم اصفيهم



2 Faites fondre les feuilles de gélatine dans une casserole
أذبي أوراق الجيلاتين في كسرولة



3 Ajoutez la purée d'abricots et laissez épaissir
أضفوا هرمس الشعشش و اتركوه يتحمر



4 Mélangez-les avec la meringue puis ajoutez la crème chantilly
اخلطهم مع الوراق ثم أضفوا
كريمة الشانلي



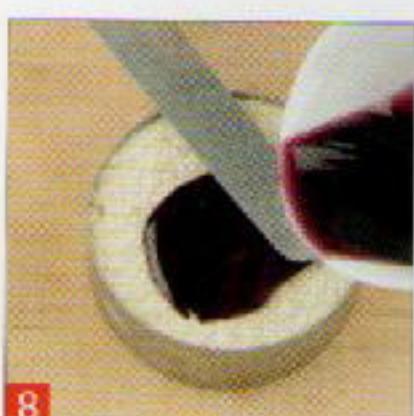
5 Découpez un cercle de biscuit
افطري دائرة من البسكويت



6 Imbibez-le de sirop
بللها بالشراب



7 Remplissez de mousse
املئها بالموس



8 Nappez avec une couche de gelée de framboise. Laissez refroidir
خطبها بطبقة من جولي البرت
اتركيه يبرد



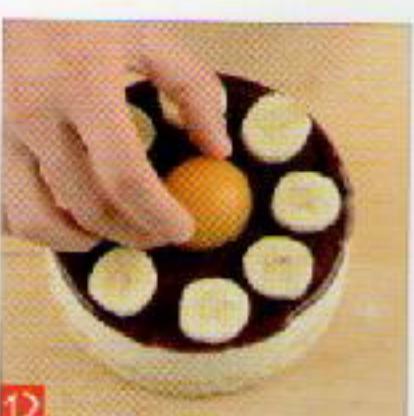
9 Démoulez délicatement
افزعي النافل بعناية



10 Coupez une banane en fines tranches
افطري موزة إلى شرائح رقيقة



11 Puis décorez-avec le gâteau
ثم زيني بهم الحلوي



12 Placez un demi-abricot au milieu et mettez le gâteau au frais
ضعي نصف حبة منعشة و ضعي
الحلوى في البراد



Baba à la mangue بابا بالمانغو

Ingrédients

Pâte:

- 250 g sucre • $\frac{1}{4}$ l œufs • 300 g farine

Décoration:

- Sirop page 12 • Crème pâtissière allégée page 34 • Mangue au sirop • Chocolat



15 mn



10 mn



190°

المكونات

عجينة:

- 250 غ سكر • $\frac{1}{4}$ ل بيض • 300 غ قرفة

التزيين:

- شراب ص 12 • كريمة الحلواني مخففة ص 34 • شرائح مانغو في الشراب
- شكلاظة



1 Dans un récipient, mélangez le sucre et les œufs
في إناء اخلطي السكر و البيض



2 Fouettez énergiquement
ادفعي بقوة



3 Incorporez la farine délicatement
أصيفي الفرينة بعناية



4 Remplissez les moules et enfoumez
املئي القوالب واطهبيها في الفرن



5 Divisez le gâteau en deux
اقطعى الكلىو إلى جزئين



6 Retirez la partie supérieure du gâteau
ابرعنى الجهة العلوية للحلى



7 Imbibez le gâteau avec du sirop
بللي الكلىو بالشراب



8 Étalez une couche de crème allégée
اسطلي طففة من الكريمة الخففة



9 Coupez les mangues au sirop en petits morceaux
افطعى شرائح المانجو إلى قطع صغيرة



10 Disposez-les sur la crème
ضعهم فوق الكريمة



11 Remettez le haut du gâteau
أعيدي وضع جهة الحلى العلوية



12 Faites fondre le chocolat au bain-marie puis décorez à votre goût
أبرس الشكلاطة في حمام مائي ثم
رسبي حسب ذوقك



Tarte aux figues

طرطة التين

Ingrédients

Pâte sablée:

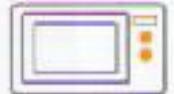
- 500 g de farine • 250 g de sucre glace • 5 g de levure chimique • 5 g de vanille • 250 g de beurre • 2 œufs

Décoration:

- Crème pâtissière page 30 • Des figues • La gelée



30 mn



18 mn



180°

المكونات

العجينة المرملة:

- 500 غ فرينة • 250 غ سكر ناعم • 5 غ خميرة كيميائية • 200 غ فرينة • 5 غ هانيلا • 250 غ زبدة • بيضتان

التزيين:

- كريمة الحلواني ص 30 • حبات تين • جولي



1 Dans un récipient, mettez la farine, le sucre glace, la vanille et le sel
في إناء، ضعي الفينة، السكر
الناعم، الفانيليا و الملح



2 Sablez les ingrédients de la paume des mains
اخلطي المكونات بين راحة اليد حتى
تصبح كالرمل



3 Ajoutez le beurre et mélangez
أضيفي الزبدة و اخلطي



4 Ramassez la pâte avec les ous
لبي العجينة بالبعض



5 Fraîsez la pâte puis laissez reposer
30 minutes au frais
اعجنهما و اتركهما ترتاح لمدة 30
دقيقة في البراد



6 Foncez un moule à tarte et enfoumez
ضع العجينة في قالب ثم
اطهئها في الفرن



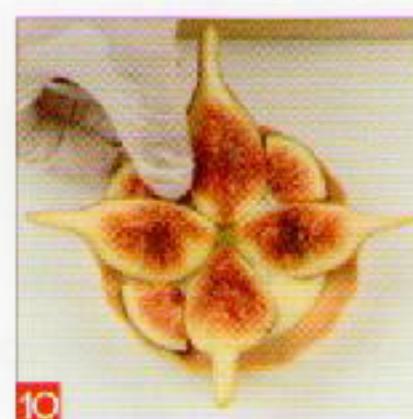
7 Découpez vos figues en rondelles et
en quartiers
افطلي التين إلى دوائر و أربع



8 Une fois le fond de tarte cuit,
nappez-le de crème pâtissière
عندما تخلصي الطرطلة املئيه
بكريمة الحلوي



9 Décorez votre gâteau en plaçant les
quartiers de figues
زيني الحلوى بأربع التين



10 Ainsi que les quartiers de rondelles
و كذلك أربع الدوائر



11 Placez le pédoncule au milieu
ضع الذنب في الوسط



12 Nappez la tarte avec de la gelée
ادهني الطرطلة بالخوجولي



Tarte bourdaloue nectarine

طرطة بوردالو بالنيكتارين

Ingrédients

Crème d'amandes:

- 250 g de sucre • 250 g de beurre • 250 g d'amande
- 4 œufs • 25 g de farine • 10 g de vanille

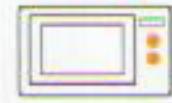
Décoration:

- Quelques nectarines • Amandes effilées • Sucre semoule

Pâte brisée:



30 mn



25 mn



180°

المكونات

كريمة اللوز:

- 250 غ سكر • 200 غ زبدة • 200 غ لوز • بيضتان • 25 غ فرينة
- 10 غ فانيليا

التزيين:

- حبات نيكتارين • رقائق اللوز • سكر

عجينة مكسرة: ص 32



1 Dans un pétrin, mélangez le beurre et le sucre
احلطي الزبدة والسكر في الخليط



2 Ajoutez les amandes et continuez à fouetter
أضفى اللوز وواصلى الخلط



3 Ajoutez également les raisins
أضفى البيض أيضا



4 Ainsi que la farine et la vanille
و كذلك الفرينة والقابيلا



5 Rassammez la crème d'amande et laissez reposer 45 minutes au frais
لم كرمة اللوز واتركها ترتاح 45 دقيقة في�د



6 Foncez le moule et piquez la pâte afin qu'elle ne gonfle pas durant la cuisson
ادخل العجينة في قالب وانقبها لكي لا تتسع أثناء الطهي



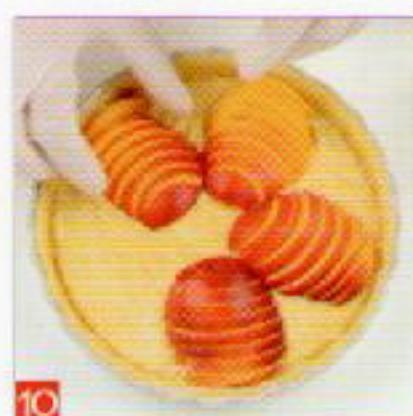
7 Nappez d'une couche de crème d'amande
املنها بطبقة من كرمة اللوز



8 Lissez la crème
اسطعي الكرمة



9 Coupez les nectarines en fines tranches
افطعى النيكارين إلى شرائح رقيقة



10 Placez les nectarines sur la tarte
ضعى النيكارين فوق الطريطة



11 Remplissez les vides avec des amandes éfilées
املنلى الفراغات برقائق اللوز



12 Saupoudrez de sucre semoule puis enfournez
رشبه بالسكر ثم اطهيه في الفرن



Tartelettes aux fruits

ترتليت بالفواكه

Ingrédients

- Pâte sablée page 22 • كريمة الحلواني ص 30 • Des fruits • فواكه • الجولي • سكر
- La gelée • سكر جلي

30 mn

18 mn

180°

المكونات



1
Foncez un moule et enfoumez-le
ضعي العجينة في القالب ثم
اطهريها في الفرن



2
Nappez le fond de tarte avec de la
crème pâtissière
املئي فاع الطرطة بكريمة الحلواني



3
Commencez votre décoration en
disposant une nectarine en éventail
امدلي التزيين بوضع النектارين
بشكل مروحة



4
Prenez la moitié d'une nectarine et
quadrillez-la de l'intérieur
خذ نصف التفكتارين وافحطليها
من الداخل على شكل مربعات



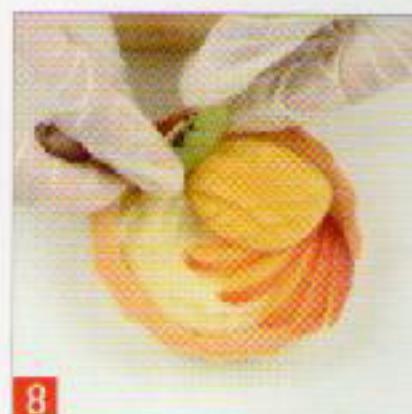
5
Mettez les motifs en évidence
أخرجِي الأشكال



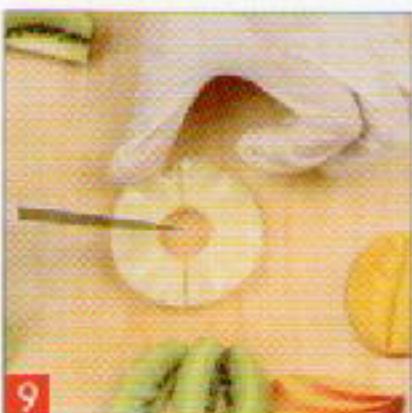
6
Placez-la à côté de l'éventail
ضعها بجانب المروحة



7
Découpez le kiwi en tranches
قطعِي الكيوي إلى شرائح



8
Disposez les tranches de kiwi sur le
gâteau
ضعِي شرائح الكيوي فوقِ الحلوى



9
Découpez une rondelle d'ananas
قطعِي شريحةً أناناس



10
Disposez-la sur votre tarte
ضعها فوقِ الطرطة



11
Saupoudrez des raisins de sucre glace
رشِّي العنب بالسكر الناعم



12
Finissez avec votre décoration.
Nappez avec de la gelée
أنهِي بها التزيين انهْيِها بالجلي



Tarte aux pommes

طرطة التفاح

Ingrédients

Compote de pommes:

- 100 g de sucre • 3 gouttes de jus de citron • 60 g de beurre
- 250 g de pommes • 10 g de vanille • 1 pincée de cannelle

Décoration:

- Quelques pommes • Sucre • Noisettes de beurre • 1 pincée de cannelle

Pâte brisée: page 32



40 mn



25 mn



180°

المكونات

هريس التفاح:

- 100 غ سكر • 3 قطرات من عصير الليمون • 60 غ زبدة • 250 غ تفاح
- 10 غ فانيليا • قرصنة قرفة

الكرييف:

- تفاح • سكر • قطع زبدة • قرصنة قرفة

عجينة مكسرة: ص 32



1
Caramélisez le sucre avec quelques gouttes de jus de citron à feu doux
احلطي السكر و قطرات الليمون فوق التارحن يصبح كaramel



2
Incorporez le beurre et les pommes
أضيفي الزبدة و التفاح



3
Ajoutez la vanille et la cannelle.
Laissez cuire
أضيفي الفانيليا و القرفة اتركها
تطهير



4
Foncez le moule et décorez les bords
ضع العجينة في قالب و زيني
الحواف



5
Avec le doigt, enfoncez les encoignures
باسعطال الإصبع أخلي الأركان



6
Piquez la pâte afin qu'elle ne gonfle pas pendant la cuisson. Entoumez
القسي العجينة لكي لا تسفع أثناء
الطهي. اتركيها في الفرن



7
Versez la compote de pommes
أضيفي هرمن التفاح



8
Coupez les pommes en fines tranches
قطع التفاح إلى شرائح رقيقة



9
Placez-les sur le gâteau en les chevauchant
ضعهم فوق المطرطة بالشبايك



10
Saupoudrez de sucre cristallisé
رشبهم بالسكر



11
Et de cannelle en poudre
و بالقرفة



12
Rajoutez quelques noix de beurre et
enfournez
أضيفي بعض القطع من الورد
و اطهيهم في الفرن



Tarte aux raisins

طرطة بالعنب

Ingrédients

Crème pâtissière:

- $\frac{1}{2}$ l de lait • 5 jaunes d'œufs • 125 g de sucre • 50 g de maizena
- 1 gousse de vanille ou 10 g de vanille synthétique
- 40 g de beurre • Colorant alimentaire

Décoration:

- Des raisins • De la gelée

Pâte sablée: page 22



30 mn



18 mn



180°

المكونات

كريمة الحلواني:

- $\frac{1}{2}$ ل حليب • صفار 5 بيضات • 125 غ سكر • 50 غ مایزینه • قرفة فانيليا أو 10 غ فانيليا • 40 غ زبدة • ملوف خذائي

الكريمة:

- عنب • جولي

عجينة مربلة: ص 22



1 Dans un récipient, mélangez les œufs et le sucre
احلطي البيض و السكر في إناء



2 Ajoutez la maïzena. Mélangez
أصبعي المايزينا. اخلطي



3 Grattez l'intérieur de la gousse de vanille
حكي قلب الفانيليا



4 Mélangez les graines de vanille ainsi obtenus avec le lait. Faites bouillir
احلطي بذور الفانيليا التي حكتها
عليها مع الحليب. اتركها تغلي



5 Mélangez une louche de lait avec la crème afin d'éviter le choc thermique
احلطي ملعقة كبيرة من الحليب مع
الكريمة لكي لا يحدث اختلاف في الحرارة



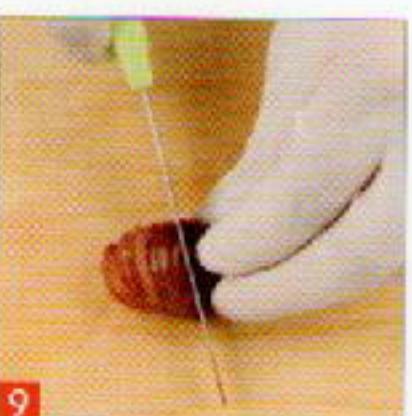
6 Versez la crème dans la casserole de lait et laissez épaissir, à feu doux
اسكبي الكريمة في كسرولة الحليب
و اتركيه يتحمر على نار هادئة



7 Incorporez le beurre
أضيفي الزبدة



8 Teinez la crème pâtissière avec le colorant de votre choix
لوني كريمة الحلويات بلون من اختيارك



9 Découpez les raisins en fines tranches
اقطعوا العنب إلى شرائح رفيعة



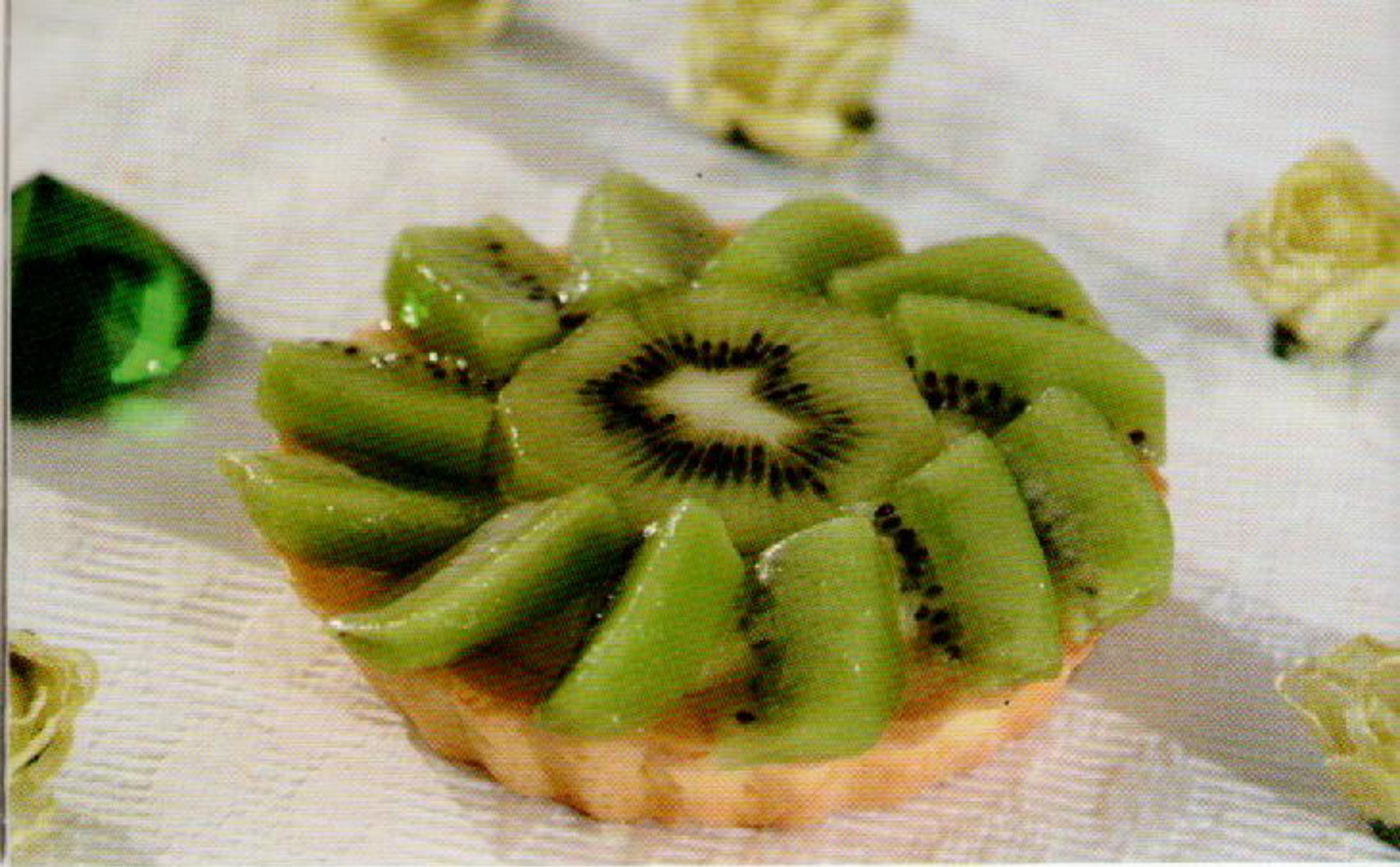
10 Nappez les fonds de tarte avec la crème pâtissière
املئي قاع الطيرطة بكريمة الحلويات



11 Décorez avec les raisins
ربّيها بالعلب



12 Nappez avec de la gelée
ارسمها بالجولي



Tarte aux kiwis

طرطة بالكيوي

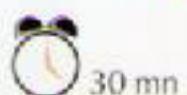
Ingrédients

Pâte brisée:

- 500 g de farine • 300 g de beurre • 1 pincée de sel • 3 œufs
- 5 g de vanille

Décoration:

- Crème pâtissière page 30 • Des kiwis • De la gelée



30 mn



18 mn



180°

المكونات

العجينة المكسرة:

- 500 غ فرينة • 300 غ زبدة • قرصه ملح • 3 بيضات • 5 غ فانيليا

التزيين:

- كريمة الحلواني ص 30 • حبات كيوي • جولي



1
Mélangez la farine, le sel, la vanille et le beurre
اخلطي الفرينة والملح والفانيليا
و البردمة



2
Ramassez la pâte avec les œufs
لزي العجينة بالبيض



3
Fraisez la pâte
اعجذبها



4
Filmez la pâte et laissez-la reposer 1 heure au frais
لفي العجينة في الورق الشفاف
و اتركها لترتاح في الثلاجة لمدة ساعة



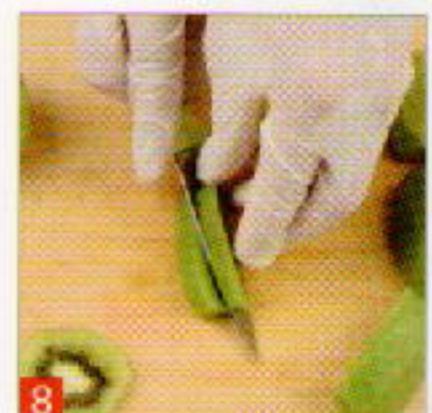
5
Foncez un moule à tarte
ضع العجينة في قالب الطرطحة



6
Du bout des doigts, aplatissez les encoignures. Enfournez
باستعمال الإصبع ادخل العجينة
في الخواص اطهوها في الفرن



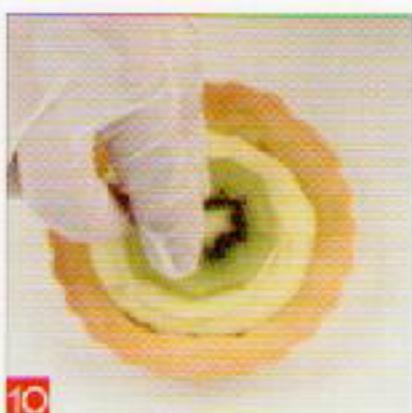
7
Retirez la peau des kiwis
ادرعي قشرة الكيوي



8
Coupez-les en tranches
اقطعها إلى شرائح



9
Remplissez le fond de tarte avec la crème pâtissière
املئي قاع الطرطحة بكريمة الحلواني



10
Placez une rondelle de kiwi au milieu
ضع دائرة من الكيوي في الوسط



11
Et armez avec des morceaux de kiwi tout autour
و زينها بالشرائح من حولها



12
Nappez de gelée
ارهبيها بالجولي

La crème pâtissière allégée

كريمة الحلواني المخففة

Ingrédients

- ½ l de lait • 5 jaunes d'œufs • 125 g de sucre • 50 g de maïzena
- 1 gousse de vanille ou 10 g de vanille synthétique • 40 g de beurre + Crème chantilly page 12



المكونات

- ½ ل حليب • صفار 5 بيضات • 125 غ سكر • 50 غ مایزینہ • قرف فانیلا
- أو 10 غ فانیلا • 40 غ زبدہ + کریمہ الشانٹلی چ 12



1
Dans un récipient, mélangez les œufs et le sucre
اخْلُطْ بِيْنَ الْبَيْضَنَ وَالسُّكَّرَ فِي إِناءٍ



2
Ajoutez la maïzena. Mélangez
اضْبَّهُنِيَّةَ الْمَايِزِينَةَ اخْلُطْ



3
Grattez l'intérieur de la gousse de vanille
حَكِيَ طَلَبَ الْفَانِيلَا



4
Mélangez les graines de vanille ainsi obtenus avec le lait. Faites bouillir
اخْلُطْ بِنَوْرِ الْفَانِيلَا الَّتِي حُصَلَّى
عَلَيْهَا مَعَ الْحَلِبِ ادْرِكْهَا نَعْلَى



5
Mélangez une louche de lait avec la crème afin d'éviter le choc thermique
اخْلُطْ مَلْعَقَةً كَثِيرَةً مِنَ الْحَلِبِ مَعَ
الْكَرِيمِ لَكِي لَا يَحْدُثَ اخْتِلَافٌ فِي الْمَوَارِدِ



6
Versez la crème dans la casserole de lait et laissez épaissir, à feu doux
اسْكِيَ الْكَرِيمَ فِي كَسْرَوَنَةِ الْحَلِبِ
وَاتْرِكْهُ يَجْثُرُ عَلَى



7
Incorporez le beurre
أَضْبَّهُنِيَّةَ الْبَرِدَةَ



8
Mélangez 75 g de crème chantilly avec 400 g de crème pâtissière froide
اخْلُطْ 75 غ كَرِيمَةَ الشَّانِتَلِيَّةَ مَعَ 400 غ كَرِيمَةَ الشَّانِتَبِيَّيِّيَّ

Fiche technique

بيانات تغذية



Photo finale du produit
صورة نهاية للكيفية



Muffins aux pépites de chocolat
مuffin بقطن الشوكولاتة

Ortig	كوب	ملون	جرام
125 g farine tout usage	1 1/2 cup flour	125 g	125 g
100 g sucre	100 g sugar	100 g	100 g
100 g beurre	100 g butter	100 g	100 g
100 g pépites de chocolat	100 g chocolate chips	100 g	100 g

Exemple de présentation
نموذج لتقديم الكيفية



Nom de la recette
اسم الكيفية



Ingédients
المكونات



Température de cuisson
درجة طهي الكيفية



Temps de cuisson
مدة الطهي



Temps de préparation
مدة التحضير



Sens de lecture des étapes
طريقة قراءة المراحل



Explication de l'étape
شرح المرحلة



Photo d'une étape de préparation
صورة مرحلة من التحضير



Numéro de l'étape
رقم المرحلة



Photo de la dernière étape
صورة آخر مرحلة

