



Ingrédients

Pâte :

- 250 g de farine (SIM)
- 80 g de sucre glace
- 2 œufs
- 125 g de margarine
- 1 C. à café de levure chimique
- Vanille

Garniture :

- 1 œuf
- 100 g de sucre glace
- 180 g de noix de coco
- 1 C. à café de jus de citron

Préparation

- 1- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre glace, la vanille et la levure, ajouter les jaunes d'œufs et la margarine coupée en petits dés, rassembler la pâte (ajouter un peu d'eau en cas de nécessité.)
- 2- Diviser la pâte en deux, abaisser les parties séparément et découper dans l'une des ronds de 3 cm de diamètre et dans l'autre des ronds de 1.5 cm de diamètre.
- 3- Monter les blancs en neige ferme, ajouter le sucre, la noix de coco et le jus de citron, déposer une noix de cette garniture sur chaque grand rond et couvrir avec le petit rond, badigeonnez-le de jaune d'œuf.
- 4- Disposez-les sur une tôle beurrée et farinée, enfourner pendant 10 à 15 mn.
- 5- Après cuisson, saupoudrer les gâteaux avec du caramel fondu (voir photo)

سابلي بجوز الهند

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي الفريضة، السكر الناعم، الفانيليا و الخميرة، أضيفي صفار البيض و المارجرين المقطعة إلى قطع صغيرة، إجمعي العجينة (أضيفي الماء إذا كان مستلزما).
2. قسمي العجينة إلى قسمين، أبسطي كل واحدة على حدى. قطعي الأولى إلى دوائر قطرها 3 سم و الأخرى إلى دوائر قطرها 1.5 سم.
3. أخفقي بياض البيض حتى يتتلج، أضيفي السكر و جوز الهند و عصير الليمون، ضعي على كل دائرة كبيرة قليلا من التزيين (بحجم الجوزة) و ضعي فوقها الدائرة الصغيرة، إطلبيها بصفار البيض.
4. ضعها في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفريضة، إطهياها في الفرن مدة 10 إلى 15 دقيقة.
5. عند طهي الحلوى، زيئي بالكراويل أو الشكلاطة الذائبة (أنظري الصورة).

العجينة :

- 250 غ فريضة (سيم)
- 80 غ سكر ناعم
- 2 بيض
- 125 غ مارجرين
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فانيليا
- التزيين :
- بيضة
- 100 غ سكر ناعم
- 180 غ جوز الهند
- 1 ملعقة صغيرة عصير الليمون





Ingrédients

Pâte :

- 1 verre de maïzena
- ½ verre de sucre glace
- 250 g de margarine
- 2 jaunes d'œufs
- Vanille
- Farine à volanté (SIM)

Crème au beurre :

- 100 g de sucre glace
- 200 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 2 à 3 C. d'eau

Décoration :

- Cerises confites

Préparation

1- Dans une terrine, travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre glace, la vanille et les jaunes d'œufs, bien travailler jusqu'à obtention d'une crème, ajouter la maïzena et la farine (pâte ferme).

2- A l'aide d'une poche à douille, confectionner des bâtonnets, disposez-les sur une tôle beurrée et farinée, faire cuire au four pendant 10 à 15 mn. Laisser refroidir.

3- Préparer la crème : faites dissoudre le sucre dans 2 à 3 cuillères d'eau, augmenter le feu jusqu'à obtention d'un sirop épais, fouetter les jaunes, versez-y le sirop peu à peu sans cesser de fouetter, verser ce mélange sur le beurre et fouetter encore.

4- Étaler une couche de crème sur un bâtonnet, mettre un deuxième (assembler) et décorer avec des cerises confites (voir photo).



القو فريط

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي المارجرين كالمزهرم، أضيفي السكر الناعم، الفانيليا وصفار البيض، أخلطي جيدا للحصول على كريمة، أضيفي المايزينة و الفرينة (عجينة متماسكة).

2. بواسطة لا بوش أدوي، شكلي عصيات، ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة، إطهيهها في فرن ساخن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. أتركها تبرد.

3. حضري الكريمة : ذوبي السكر في 2 إلى 3 ملاعق ماء، إرفعي درجة حرارة النار للحصول على شاربات عاقدة. أخفقي الصفار، وأفرغي الشاربات تدريجيا دون التوقف عن الخفق، أفرغي الخليط فوق الزبدة وواصل الخفق.

4. أطلي طبقة من الكريمة على عصية، ضعي الأخرى (الصقي) وزيني بالكرز المعصير (انظري الصورة).

العجينة :

- 1 كأس مايزينة
- 1/2 كأس سكر ناعم
- 250 غ مارجرين
- 2 صفار بيض
- فانيليا
- فرينة إراديا (سيم)

كريمة الزبدة :

- 100 غ سكر ناعم
- 200 غ زبدة
- 2 صفار بيض
- 2 إلى 3 ملاعق ماء

التزيين :

- كرز مصبر



www.cuisinearabe.com

www.cuisinearabe.com

www.cuisinearabe.com

www.cuisinearabe.com



www.cuisinearabe.com

Ingrédients

- Environ 500 g de farine (SIM)
- 200 g de sucre glace
- 300 g de margarine
- 1 C. à soupe de cacao
- 100 g d'amandes concassées
- 1 sachet de levure chimique
- 1 œuf

Préparation

- 1- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre glace, la levure, l'œuf et la margarine coupée en petits dés, malaxer bien le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène (ajouter la farine en cas de nécessité)
- 2- Prélever un tiers de pâte et incorporer le cacao et les amandes concassées, former des petits boudins de 1.5 cm de diamètre (réserver). Abaisser le reste de la pâte en rectangle, badigeonner chaque rectangle de blanc d'œuf, disposer au centre de chacun un boudin de pâte et envelopper.
- 3- Mettre au frais pendant une heure. Couper chaque rouleau en rondelle et faire cuire à four préchauffé à 20 mn.

www.cuisinearabe.com

بسكوي شوكو - فانيليا

كيفية التحضير

- حوالي 500 غ فريينة (سيم)
- 200 غ سكر ناعم
- 300 غ مارجرين
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 100 غ لوز مكسر
- 1 كيس خميرة كيميائية
- بيضة

1. في إناء، أخلطي الفريينة، السكر الناعم، الخميرة، البيضة و المارجرين المقطعة إلى قطع صغيرة. أخلطي جيدا حتى الحصول على عجينة متماسكة (أضيفي الفريينة إذا كان مستلزما).
2. إنزعي ثلث العجينة، أضيفي الكاكاو و اللوز المكسر، شكلي حرايبش طولها 1.5 سم (احتفظي بها).
3. أبسطي بقية العجينة على شكل مستطيل، إطلي كل مستطيل ببياض البيض، ضعي حربوش في الوسط و غلفي.
3. ضعيتها في الثلاجة لمدة ساعة. قطعي الحرايبش إلى دوائر وضعيتها في فرن ساخن مدة 15 إلى 20 دقيقة.

www.cuisinearabe.com





Ingrédients

Pâte :

- 180 g de margarine
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf
- 200 g de farine (SIM)
- 1 C. à soupe de maïzena
- 20 g de cacao
- 100 g d'amandes grillées en poudre
- 1/2 de C. à café de levure chimique
- Vanille

Décoration :

- 100 g de chocolat noir fondu
- 1/2 C. à soupe de cacao
- Quelques amandes

www.cuisinearabe.com

réparation

1- Dans une terrine, travailler la margarine en pommade, ajouter peu à peu le sucre la vanille et le jaune d'œuf jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

2- Dans un récipient, tamiser la farine, la maïzena et la levure, puis ajouter cuillère par cuillère à la première préparation.

3- Incorporer la poudre d'amandes et pétrir la pâte légèrement, façonner des barquettes de 4cm de long, badigeonner de blanc d'œuf et poser une demie amande sur chaque barquette, faire cuire à four préchauffé pendant 15 à 20 mn.

4- Après refroidissement des gâteaux, décorer avec le chocolat à l'aide d'une poche à douille.



www.cuisinearabe.com

باركاج باللوز

كيفية التحضير

العجينة :

- 180غ مارجرين
- 100غ سكر ناعم
- بيضة
- 200غ فريضة (سيم)
- 1ملعقة كبيرة مايزينة
- 20غ كاكاو
- 100غ لوز محمص غبرة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فانيليا

التزيين :

- 100غ شكلاطة سوداء ذائبة
- 1/2 ملعقة كبيرة كاكاو
- حبات لوز

1. في إناء، أخلطي المارجرين كالمهزم، أضيفي تدريجيا السكر، الفانيليا و صفار البيضة حتى الحصول على خليط رغوي.

2. في وعاء، غربلي الفريضة، المايزينة و الخميرة ثم أضيفي ملعقة تلوى الأخرى للخليط الأول.

3. أضيفي غبرة اللوز و اعجني العجينة قليلا، شكلي باركات طولها 4 سم، إطلبيها ببياض البيضة و ضعي نصف حبة لوز على كل باركات، إطهيهها في فرن مسخن مدة 15 إلى 20 دقيقة.

4. عندما تبرد الحلوى، زينيهها بالشكلاطة الذائبة بواسطة لابوش أدوي (أنظري الصورة).

www.cuisinearabe.com



Ingrédient.

Pâte :

- 3 mesures de farine (S1M)
- 1 verre à thé de gras
- ½ mesure de grains de sésame
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Eau + eau de fleur d'oranger
- Miel

Garniture :

- Cacahouètes grillées et concassées
- Fruits confits
- Noix

Préparation

- 1- Dans une terrine, mélanger la farine, les grains de sésame, le gras et le sel, frotter bien entre les mains, ajouter l'œuf et bien malaxer. Mouiller avec l'eau et l'eau de fleur d'oranger
- 2- Étaler la pâte, foncer des petits moule à tartelettes en papier d'aluminium, faites frire, égouttez-les et trempez-les dans du miel, laisser encore égoutter et les garnir avec des cacahouètes concassées et des fruits confits coupés en dés et avec les noix. (voir photo).

www.cuisinearabe.com

كيفية التحضير

1. في إناء، اخلطي الفرينة، الجلجلان، الدسم و الملح، حكي جيدا بين اليدين، اضيفي البيض و اخلطي جيدا. بللي بالماء و ماء زهر البرتقال.
2. أبسطي العجينة، أفرشي قوالب صغيرة خاصة بالتارتلات من الألمنيوم، إقليها، قطريها و اغطسيها في العسل، أتركها تقطر أيضا، زينها بالكاوكاو المكسر و الفواكه المصبرة و المقطعة إلى مكعبات و بالجوز (أنظري الصورة).

العجينة :

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كأس صغير دسم
- 1/2 كيلات جلجلان
- بيضة
- قرصة ملح
- ماء + ماء زهر البرتقال
- عسل

التزيين :

- كاوكاو محمص و مكسر
- فواكه مصبرة
- جوز

www.cuisinearabe.com

www.cuisinearabe.com

Ingrédien

- Pâte :**
- 450 de farine (SIM)
 - 150 g de sucre glace
 - 250 g de margarine
 - 6 jaunes d'œufs
 - Vanille
 - 2 jaunes d'œufs cuits

Décoration :

- Gelée ou confiture
- Colorant alimentaire vert
- Noix de coco

réparation

1- Dans une terrine, faire passer les jaunes cuits au tamis, ajouter le sucre glace et la margarine. Travailler le mélange jusqu'à obtention d'une crème mousseuse.

2- Incorporer progressivement la farine et la vanille, bien malaxer. Former une boule et mettre au frais pendant 30 mn.

3- Abaisser la pâte sur un plan de travail à 5 mm d'épaisseur, et découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce, faites des incisions en forme de feuille, sur la moitié du nombre de cercles.

4- Faire cuire à four préchauffé pendant 10 à 15 mn.

Décoration : étaler sur le premier cercle une couche de gelée verte, couvrir d'un deuxième cercle avec des incisions de feuilles ; assembler les cercles deux par deux avec de la confiture et saupoudrer de noix de coco (voir photo).



قاللات بالسربي

كيفية التحضير

- العجينة :**
- 450غ فريينة (سيم)
 - 150غ سكر ناعم
 - 250غ مارغرين
 - 6 صفار بيض
 - فانيليا
 - 2 صفار بيض مسلووق
- التزيين :**
- جيلاتين أو مربى
 - ملون غذائي أخضر
 - جوز الهند

1. في إناء، مرري صفار البيض المسلووق في الغربال، أضيفي السكر الناعم و المارغرين. أخلطي الكل حتى الحصول على كريمة رغوية.
 2. أضيفي تدريجيا الفريينة و الفانيليا، أخلطي جيدا. شكلي كرية و اتركها تبرد في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
 3. على طاولة عمل أبسطي العجينة بسمك 5 مم و قطعي دوائر بواسطة مول، ضعي فتحات على شكل أوراق على نصف الدوائر.
 4. إطهياها في فرن مسخن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
- التزيين :** إطلي فوق الدائرة الأولى طبقة من الجيلاتين الخضراء و غطي بدائرة ثانية التي عليها فتحات على شكل أوراق. إجمعي الدوائر مثنى مثنى بالمربى و ذري جوز الهند (انظري الصورة).





Carrés aux dattes et au citron

Petit four

Ingrédients

- 350 g de farine (SIM)
- 200g de dattes hachées (gharse)
- 100 g de fruits confits
- 100 g de margarine
- 100 g de sucre cristallisé
- 3 œufs battus
- 1/4 L d'eau
- 1 sachet de levure chimique
- Jus et zeste d'un citron
- Garniture :**
- 20 g de margarine
- 125 g de sucre cristallisé
- 80 g de crème fraîche
- 125 g de fromage frais (petit suisse)
- Colorant alimentaire jaune

www.cuisinearabe.com

réparation

1. Dans une casserole, mettre l'eau, les dattes, porter à ébullition.
 2. Fouetter la margarine et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
 3. Ajouter les œufs, la farine, le contenu de dattes, les fruits confits, la levure, le zeste et le jus de citron.
 4. Verser dans un moule et faire cuire au four pendant 20 à 30 minutes. Démouler et laisser refroidir.
- Garniture :** faire dissoudre le sucre dans la margarine et le colorant sur feu doux.
1. Hors du feu, ajouter la crème fraîche et le fromage, fouetter bien
 2. Étaler sur le carré et couper des carrés.
- Décorer

www.cuisinearabe.com



مربعات بالنسرو الليمون

كيفية التحضير

- 350غ فرينة (سيم)
- 200غ تمر مفروم (غرس)
- 100غ فواكه مصبرة
- 100غ مارغرين
- 100غ سكر مسحوق
- 3 حبات بيض مخفوقة
- 1/4 ل ماء
- 1 كيس خميرة كيميائية
- عصير و قشور ليمونة
- التزيين :**
- 20 غ مارغرين
- 125 غ سكر مسحوق
- 80 غ كريمة طازجة
- 125 غ جبن طازج (بتي سويس)
- ملون غذائي أصفر

1. في قدر صغيرة، ضعي الماء و التمر فوق النار حتى الغليان.
 2. اخلطي المارغرين و السكر حتى الحصول على خليط كالكريمة.
 3. أضيفي البيض، الفرينة، التمر المحضر، الفواكه المصبرة، الخميرة، عصير و قشور الليمونة.
 4. أفرغيه في مول و ضعيه في الفرن مدة 20 إلى 30 دقيقة. إنزعيها من المول و اتركيها تبرد.
- التزيين :** ذوبي السكر مع المارغرين و الملون على نار هادئة.
1. بعيدا عن النار أضيفي الكريمة الطازجة و الجبن و اخلطي جيدا.
 2. أفرشيه على الحلوى و قطعي إلى مربعات و زينيها حسب ذوقك.



www.cuisinearabe.com



Boules d'or

Petit four

www.cuisinearabe.com

Ingrédients

Préparation

Pâte :

- 250 g de margarine ramollie
- 200 g de sucre cristallisé
- 1 œuf entier
- 3 jaunes d'œufs bouillis
- 1 sachet de levure chimique
- 500 à 600 g de farine (STM)
- Vanille

Décoration :

- Une tablette de chocolat
- Des noix

- 1- Dans une terrine, travailler en pommade la margarine ramollie et le sucre, ajouter l'œuf entier et les jaunes cuits écrasés. Ajouter la levure et la vanille.
- 2- Verser petit à petit la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 3- Former ensuite des boules de la grosseur d'une noix. Faire cuire à four chaud.
- 4- Après cuisson, tremper chaque gâteau dans du chocolat fondu (la moitié du gâteau)
- 5- Décorer avec une noix ou une amande.

www.cuisinearabe.com



كرباج الذهب

كيفية التحضير

المقادير

العجينة :

- 250 غ مارجرين طرية
 - 200 غ سكر مسحوق
 - بيضة كاملة
 - 3 صفار بيض مسلوق
 - 1 كيس خميرة كيميائية
 - 500 إلى 600 غ فرينة (سيم)
 - فانيليا
- ### التزيين :
- علبة شكلاطة
 - حبات جوز

1. في إناء، أخلطي المارجرين الطرية والسكر كالمزيج، أضيفي البيضة الكاملة و الصفار المطهي المسحوق. أضيفي الخميرة و الفانيليا.
2. أسكبي تدريجيا الفرينة للحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
3. شكلي بعد ذلك كرباج بحجم حبة الجوز. إطهيه في فرن ساخن.
4. بعد الطهي، أغطسي كل حبة حلوى في الشكلاطة الذائبة (نصف حبات الحلوى).
5. زينيه بحبة جوز أو حبة لوز.



www.cuisinearabe.com

www.cuisinearabe.com



Ingrédients

Pâte :

- 200 g de margarine
- ½ verre à thé d'huile
- 175 g de sucre glace
- 1 C. à café d'eau de fleur d'oranger
- Farine selon le mélange (SIM)

Farce :

- 200 g de pâte de datte (gharse)

Décoration :

- Sucre glace

Préparation

- 1- Dans une terrine, verser la margarine fondue, l'huile et le sucre, travailler bien le mélange. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et la farine, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 2- Bien malaxer la pâte de datte et confectionner des petits boudins.
- 3- Prendre un peu de pâte, aplatir et mettre au milieu un boudin de pâte de datte, rouler et joindre les deux bords de façon à avoir une couronne. A l'aide d'une pince, faire des motifs et faire cuire au four moyen pendant 10 à 20 mn.
- 4- Enrober les gâteaux encore chauds de sucre glace.



www.cuisinearabe.com

نِجَاةٌ مَرْحِيَّةٌ

كيفية التحضير

زسقاور

العجينة :

- 200غ مارجرين
- 1/2 كأس صغير زيت
- 175غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة ماء زهر البرتقال
- فرينة حسب الخليط (سيم)

الحشو:

- 200غ عجينة التمر (غرس)

التزيين :

- سكر ناعم

1. في إناء، أسكبي المارجرين الذائبة، الزيت و السكر، أخلطي جيدا. أضيفي ماء زهر البرتقال و الفرينة حتى الحصول على عجينة متجانسة.
2. أخلطي جيدا عجينة التمر، وشكلي حرايبش.
3. خذي قليل من العجينة، أبسطيها و ضعي في الوسط حربوش من عجينة التمر، لفي واجمعي الطرفين للحصول على تاج . بواسطة نقاش شكلي أشكالاً و اطهياها في فرن متوسط الحرارة مدة 10 إلى 20 دقيقة.
4. رمدي الحلويات الساخنة في السكر الناعم.



www.cuisinearabe.com



Ingrédients

- 50 g de pistaches
- 100 g de grains de sésame
- 30 g de margarine
- 60 g de sucre cristallisé
- 2 C. à soupe de miel

1- Hacher les pistaches, mélangez-les dans une poêle avec les grains de sésame, porter à feu doux en remuant puis retirer.

2- Mélanger la margarine, le sucre et le miel pour obtenir un caramel, incorporer la préparation précédente, remuer rapidement, confectionner des boules, disposez-les dans des caissettes et décorer selon votre choix.

www.cuisinearabe.com

ملبساج بالجلجلان

كيفية التحضير

المقادير

- 50 غ فستق
- 100 غ جلجلان
- 30 غ مارجرين
- 60 غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق عسل

1. إرحي الفستق، أخلطيه في مقلاة مع الجلجلان، ضعها على نار هادئة مع التحريك ثم انزعها.
2. أخلطي المارجرين، السكر والعسل للحصول على كراميل، أضيفي الخليط الأول، حركي بسرعة، شكلي كريات، ضعها في حاويات وزينها حسب ذوقك.



www.cuisinearabe.com

Ingrédients

Préparation

Pâte :

- 4 mesures de farine (SIM)
- ½ mesure de smen ou de margarine
- 1 pincée de sel
- Eau + eau de fleurs d'oranger

La farce :

- 3 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 2 blancs d'œufs
- Colorant alimentaire vert

Décoration :

- Pistaches ou sucre glace

1- Dans une terrine, mélanger la farine, le sel et le gras, malaxer bien en frottant entre les mains, mouiller avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme. Laisser reposer pendant 15 mn

2- Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients cités ci-dessus en ajoutant le colorant vert.

3- Étaler la pâte, découper des rectangles de 2 mm d'épaisseur et de 12 cm de longueur, disposer un boudin de farce, enrouler la pâte sur elle-même et faites des incisions, faire cuire au four pendant 15 à 20 mn puis saupoudrer de pistaches ou de sucre glace.



المقادير

العجينة :

- 4 كيلات فرينة (سيم)
- 1/2 كيلة سمن أو مارجرين
- قرصة ملح
- ماء + ماء زهرالبرتقال

الحشو :

- 3 كيلات لوز
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 2 بياض بيض
- ملون غذائي أخضر

التزيين :

- فستق أو سكر ناعم

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي الفرينة، الملح و المادة الدهنية، أعجيني جيدا و حكي بين اليدين، بللي بالماء و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء و متماسكة. أتركها ترتاح لمدة 15 دقيقة.

2. حضري الحشو بخلط كل المقادير المذكورة أعلاه، بإضافة الملون الأخضر.

3. أبسطي العجينة، قطعي مستطيلات سمكها 2 مم و طولها 12 سم ، ضعي حريوش من الحشو، لفي العجينة حول نفسها و شكلي فتحات، إطهيه في الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة ثم ذري الفستق أو السكر الناعم.

Ingrédients

- 250 g de farine (SIM)
 - 350 g de sucre cristallisé
 - 300 g de carottes finement râpées
 - 350 g de raisins secs (trempés dans un peu d'eau de fleurs d'oranger)
 - 80 g de noix de coco
 - 125 g de noix hachées
 - 100 g de margarine fondue
 - 2 œufs
 - 1 C. à café de cannelle
 - 1 C. à café de zeste d'orange
 - 1 sachet de levure chimique
- Glaçage :**
- 200 g de sucre glace
 - 6 à 7 C. à soupe d'eau chaude
 - 1 C. à soupe de jus de citron
- Décoration :**
- Pâte d'amandes
 - Colorant alimentaire orange et vert

Préparation

- 1- Dans une terrine, travailler les œufs et le sucre, ajouter la margarine fondue, fouetter et joindre les carottes, les raisins secs, les noix, la noix de coco, la cannelle, le zeste d'orange, la farine et la levure.
- 2- Verser la préparation dans un moule beurré et fariné, enfourner pendant 20 à 25 mn.
- 3- Préparer le glaçage : fouetter le sucre glace, l'eau et le jus de citron. Avec la pâte d'amandes confectionner des petites carottes.
- 4- Après refroidissement des gâteaux, glacer et laisser sécher puis découper des petits carrés, disposer sur chaque carré une petite carotte (Voir photo).



مربعات الجزر

المقادير

www.cuisinearabe.com

- 250 غ فريضة (سيم)
 - 350 غ سكر مسحوق
 - 300 غ جزر مبشور رقيق
 - 350 غ عنب جاف (مبلل في قليل من ماء زهر البرتقال)
 - 80 غ جوز الهند
 - 125 غ جوز مرحي
 - 100 غ مارجرين ذائبة
 - 2 بيض
 - 1 ملعقة صغيرة قرفة
 - 1 ملعقة صغيرة قشور البرتقال
 - 1 كيس خميرة كيميائية
- الطلاء :**
- 200 غ سكر ناعم
 - 6 إلى 7 ملاعق كبيرة ماء ساخن
 - 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- التزيين :**
- عجينة اللوز
 - ملون غذائي برتقالي و أخضر

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي البيض و السكر، أضيفي المارجرين الذائبة، أخفقي جيدا و أضيفي الجزر، العنب الجاف، الجوز، جوز الهند، القرفة، قشور البرتقال، الفريضة و الخميرة.
2. أسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفريضة، ضعيه في الفرن مدة 20 إلى 25 دقيقة.
3. حضري الطلاء : أخفقي السكر الناعم، الماء و عصير الليمون. بعجينة اللوز، شكلي حبات جزر صغيرة.
4. عندما تبرد الحلوى، إطلبيها و اتركها تجف ثم قطعها إلى مربعات صغيرة، ضعي فوق كل مربع حبة جزر (أنظري الصورة).

www.cuisinearabe.com



Ingrédients

Pâte :

- 500 g de margarine
- 2 œufs
- 2 verres de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique
- 300 g de maïzena
- Environ 500 g de farine (SIM)
- Vanille

Garniture :

- Confiture d'abricot
- Noix de coco
- Pâte d'amandes verte
- Colorant alimentaire vert

Préparation

- 1- Dans une terrine, travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre glace, les œufs et la vanille.
- 2- Dans un récipient, mélanger la farine, la maïzena et la levure, incorporer ce mélange, à la première préparation jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- 3- Etaler la pâte sur un plan de travail fariné, à l'aide d'un emporte-pièce, découper des feuilles disposez-les sur une tôle beurrée et farinée et faire cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 mn.
- 4- Colorer la pâte d'amandes en vert, découper des feuilles.
- 5- Après cuisson des gâteaux, laisser refroidir, en suite, assembler deux par deux avec la confiture et décorer la surface d'une feuille en pâte d'amande (voir photo).



حلويات صغيرة على شكل أوراق

المقادير

العجينة :

- 500غ مارجرين
- 2 بيض
- 2 كأس سكر ناعم
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 300غ مايزينة
- حوالي 500 غ فريضة (سيم)
- فانيليا

التزيين :

- مربى المشمش
- جوز الهند
- عجينة اللوز خضراء
- ملون غذائي أخضر

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي المارجرين كالمرهم، أضيفي السكر الناعم، البيض و الفانيليا.
2. في وعاء، أخلطي الفريضة، المايزينة و الخميرة، أضيفي هذا الخليط للخليط الأول حتى الحصول على عجينة متماسكة.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة. بواسطة مول، قطعي أوراقا، ضعها على صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريضة. إطهياها في فرن مسخن مدة 15 إلى 20 دقيقة.
4. لوني عجينة اللوز باللون الأخضر، قطعي أوراقا.
5. بعد طهي الحلوى، أتركها تبرد، بعدها ألصقها مثنى مثنى بالمربى و زيتي السطح بورقة من عجينة اللوز (أنظري الصورة).



Ingrédients

Pâte :

- 200 g de margarine
- 200 g de sucre cristallisé
- 250 g de farine (SIM)
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de vanille
- 1 C. à soupe d'eau chaude

Glaçage :

- 200 g de chocolat
- 100 g de margarine
- 4 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre glace

Décoration :

- Des pastilles au chocolat de différentes couleurs
- Bonbons et dragées

Préparation

- 1- Dans une terrine, travailler la margarine et le sucre en crème, incorporer les œufs, la vanille, la farine, la levure et l'eau, verser la préparation dans un moule (à cake) beurré et fariné, cuire à four moyen pendant 20 à 25 mn, laisser refroidir complètement.
- 2- Faire fondre les morceaux de chocolat au bain-marie, ajouter la margarine, les jaunes d'œufs et le sucre, bien mélanger jusqu'à obtention d'un glaçage.
- 3- Découper le gâteau en trois dans le sens de l'épaisseur, garder un rectangle qui servira pour le couvercle.
- 4- Découper un rectangle de 7 cm sur 18 au centre du deuxième morceau sans abîmer le fond, disposer le troisième morceau sur un plat pour servir, badigeonnez-le de glaçage au chocolat, ainsi que le couvercle ; et faire adhérer les pastilles de couleur, laisser le glaçage sécher.
- 5- Remplir le coffret de bonbons et de dragées, poser le couvercle, utiliser le pique de cure-dents (voir photo).



كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي المارجرين و السكر كالكريمة، أضيفي البيض، الفانيليا، الفرينة، الخميرة و الماء. أسكي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و إطهيا في فرن متوسط الحرارة مدة 20 إلى 25 دقيقة، أتركها تبرد تماما.
2. ذوبي قطع الشكلاطة في حمام مائي، أضيفي المارجرين، صفار البيض و السكر، أخلطي جيدا حتى تتحصلي على طلاء.
3. قطعي الحلوى إلى ثلاثة بالعرض، إحتفظي بمستطيل لاستعماله كغطاء.
4. قطعي مستطيل عرضه 7 سم و طوله 18 سم في وسط القطعة الثانية بدون إفساد القاع، ضعي القطعة الثالثة في صحن التقديم، إطليها بطلاء الشكلاطة، كذلك الغطاء، ادخلي الأقراص الملونة، أتركي الطلاء يجف.
5. إملئي الكوفي بالملبسات و الدراجي، ضعي الغطاء استعملي الكوردون (أنظري الصورة).

- 200 غ مارجرين
- 200 غ سكر مسحوق
- 250 غ فرينة (سيم)
- 4 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 كيس فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة ماء ساخن

الطلاء :

- 200 غ شكلاطة
- 100 غ مارجرين
- 4 صفار بيض
- 200 غ سكر ناعم

التزيين :

- أقراص شكلاطة بألوان متنوعة
- ملبسات و دراجي



Ingrédients

www.cuisinearabe.com

Pâte :

- 450 g de farine (SIM)
- 150 g de sucre glace
- 150 g de margarine
- 2 à 3 œufs selon la grosseur
- 1 sachet de levure chimique
- 2 C. à soupe de jus de citron

Crème au citron :

- 160 g de margarine
- 160 g de sucre glace
- 2 citrons

Décoration :

- 250 g de sucre glace
- Jus de citron

Préparation

- 1- Dans une terrine, travailler le sucre et la margarine jusqu'à obtention d'une crème, ajouter les œufs un par un, la farine, la levure et le jus de citron.
- 2- Étaler la pâte et découper des carrés de 4 à 5 cm, disposez-les sur une tôle beurrée et farinée et faire cuire au four pendant 10 à 15 mn.
- 3- Préparer la crème : mélanger le sucre glace et la margarine, ajouter le zeste de citron et le jus jusqu'à obtention d'un mélange moussueux.
- 4- Après refroidissement des gâteaux, étaler une couche de crème et coller deux par deux et décorer avec le sucre glace (Voir photo).

www.cuisinearabe.com

سابلي بالليمون

كيفية التحضير

المكونات

العجينة :

- 450غ فريئة (سيم)
- 150غ سكر ناعم
- 150غ مارجرين
- 2 إلى 3 بيض حسب الحجم
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة عصير الليمون

كريمة بالليمون :

- 160غ مارجرين
- 160غ سكر ناعم
- 2 حبات ليمون

التزيين :

- 250غ سكر ناعم
- عصير الليمون

1. في إناء، أخلطي السكر و المارجرين حتى الحصول على كريمة، أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى، الفريئة، الخميرة و عصير الليمون.
2. أبسطي العجينة و قطعها إلى مربعات من 4 إلى 5 سم، ضعها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريئة. إطهيا في الفرن مدة 10 إلى 15 دقيقة.
3. حضري الكريمة : أخلطي السكر الناعم و المارجرين، أضيفي قشور و عصير الليمون حتى الحصول على خليط رغوي.
4. عندما تبرد الحلوى، إطلي طبقة من الكريمة، ألقها مثنى مثنى و زينها بالطلاء (أنظري الصورة).

www.cuisinearabe.com



www.cuisinearabe.com

Ingrédients

Pâte :

- 250 g de farine (SIM)
- 125 g de margarine
- 75 g de sucre cristallisé
- Vanille
- 2 C. à soupes de jus d'orange
- ½ C. à soupe de zeste d'orange
- 2 œufs
- 150 g de noix de coco
- 80 g de chocolat noir concassé
- ½ paquet de levure chimique

Décoration :

- Noix de coco

réparation

- 1- Travailler la margarine et le sucre en crème, ajouter les œufs, le jus d'orange, le zeste et la vanille.
- 2- Mélanger la farine, la noix de coco, la levure et le chocolat concassé, incorporer ce mélange à la préparation précédente. Bien mélanger le tout.
- 3- Prélever une cuillère à café de pâte, disposez-la sur une tôle farinée, parsemer de noix de coco, répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Faire cuire à four préchauffé pendant 15 à 20 mn environ.

www.cuisinearabe.com

لقيمات بجوز الهند وحبيبات الشكلاطة

المقادير

العجينة :

- 250 غ فريضة (سيم)
- 125 غ مارجرين
- 75 غ سكر مسحوق
- فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة عصير البرتقال
- 1/2 ملعقة كبيرة من قشور البرتقال
- 2 بيض
- 150 غ جوز الهند
- 80 غ شكلاطة سوداء مكسرة
- 1/2 كيس خميرة كيميائية

التزيين :

- جوز الهند

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي المارجرين و السكر للحصول على كريمة، أضيفي البيض، عصير و قشور البرتقال و الفانيليا.
2. أخلطي الفريضة، جوز الهند، الخميرة و الشكلاطة المكسرة، أضيفي المزيج للخليط الأول. أخلطي الكل جيدا.
3. خذي ملعقة صغيرة من العجينة، ضعها في صينية مرشوشة بالفريضة و نري جوز الهند، كرري العملية حتى تنتهي العجينة. إطهياها في فرن مسخن مدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

www.cuisinearabe.com

www.cuisinearabe.com



Gâteau à la semoule et au chocolat

Petit four

Ingrédients

Pâte :

- 150 g de farine (SIM)
- 350 de semoule (moyenne)
- 4 œufs
- 250 g de sucre cristallisé
- 200 g de margarine
- Environ 1/4 de tasse d'eau chaude
- 300 g de chocolat noir
- 1/2 C. à café de levure chimique

Glaçage :

- 200 g de chocolat au lait
- 180 g de margarine

Décoration :

- Chocolat noir
- Chocolat blanc

www.cuisinearabe.com

Préparation

1- Dans une casserole, faire fondre le chocolat, la margarine et l'eau au bain-marie.

2- Mélanger la farine, la semoule et la levure chimique.

3- Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à blanchissement du mélange, incorporer le chocolat fondu puis le mélange farine, semoule et levure. Mélanger le tout délicatement, verser dans un moule carré, beurré et fariné (25 cm de côté) et enfourner à four préchauffé pendant 20 à 25 mn.

4- Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat et la margarine au bain-marie et glacer le gâteau refroidi ; laisser sécher puis décorer le gâteau avec le chocolat blanc et le chocolat noir découper en carrés (voir photo).



www.cuisinearabe.com

حلوى بالرقين و الشكلاطة

كيفية التحضير

1. في قدر، ذوبي الشكلاطة، المارجرين و الماء في حمام مائي.
2. أخلطي الفرينة، الدقيق و الخميرة الكميائية.
3. أخفقي البيض و السكر حتى يبيض الخليط، أضيفي الشكلاطة الذائبة، و بعدها خليط الفرينة، الدقيق و الخميرة. أخلطي الكل برفق. أسكبي الخليط في صينية مربعة الشكل مدهونة بالمارجرين و مرشوشة بالفريينة (طول أضلاعها 25 سم) و إطهياها في فرن مسخن مدة 20 إلى 25 دقيقة.
4. حضري الطلاء : ذوبي الشكلاطة مع المارجرين في حمام مائي و اطلي الحلوى الباردة، أتركها تجف ثم زيني الحلوى بالشكلاطة البيضاء و السوداء، قطعها إلى مربعات (أنظري الصورة).

- العجينة :
- 150 غ فرينة (سيم)
 - 350 غ دقيق متوسط
 - 4 بيض
 - 250 غ سكر مسحوق
 - 200 غ مارجرين
 - حوالي 1/4 كأس ماء ساخن
 - 300 غ شكلاطة سوداء
 - 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كميائية

الطلاء :

- 200 غ شكلاطة بالحليب
- 180 غ مارجرين

التزيين :

- شكلاطة سوداء
- شكلاطة بيضاء

www.cuisinearabe.com



Ingrédients

Pâte :

- 350 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine
- 125 g de sucre glace
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- Confiture de fraise ou d'abricot

Garniture :

- 150 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 300 g de noix de coco

réparation

Dans une terrine, travailler la margarine fondue avec le sucre glace, l'œuf + le jaune, ajouter la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Étaler la pâte dans un moule (carré) beurré et fariné, (25 cm de côté) et laisser reposer au frais pendant 15 mn.

3- Enfourner jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

4- Laisser refroidir le gâteau, puis le tartiner de confiture.

5- Préparer la garniture : battre le sucre et les œufs jusqu'à blanchissement du mélange, ajouter les noix de coco et étaler la garniture sur la confiture puis enfourner une deuxième fois pendant 10 mn. Laisser refroidir et découper.



www.cuisinearabe.com

حلوى بالسرني وجوز الهند

كيفية التحضير

المكونات

العجينة :

- 350 غ فريينة (سيم)
- 150 غ مارجرين
- 125 غ سكر ناعم
- 1 بيضة + 1 صفار بيض
- مربى الفراولة أو المشمش

التزيين :

- 150 غ سكر مسحوق
- 3 بيض
- 300 غ جوز الهند

1. في إناء، أخلطي المارجرين الذائبة مع السكر الناعم، البيضة + الصفار، أضيفي الفريينة حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. أبسطي العجينة في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريينة (طول ضلعها 25 سم) و اتركها ترتاح في مكان بارد مدة 15 دقيقة.
3. إطهياها في الفرن حتى تحصل على اللون الذهبي.
4. أتركها تبرد ثم اطلبيها بالمربى.
5. حضري التزيين : أخفقي السكر و البيض حتى يبيض الخليط، أضيفي جوز الهند و اطلبي التزيين فوق المربى، ثم إطهياها مرة ثانية في الفرن مدة 5 إلى 10 دقائق. أتركها تبرد و قطعها إلى مربعات.

www.cuisinearabe.com



Biscuit à la crème

www.cuisinearabe.com

Ingrédients

Pâte :

- 250 g de margarine
- 125 g de sucre glace
- 1 C. à soupe de jus de citron
- 500 g de farine (STM)
- 1 C. à café de levure chimique

Garniture :

- 250 g de sucre cristallisé
- 250 g de margarine
- 3 jaunes + 1 œuf
- 2 à 3 C. à soupe d'eau

Préparation

1- Dans une terrine, travailler la margarine en crème avec le sucre, ajouter le jus de citron, la farine et la levure. A l'aide d'une poche à douille ; confectionner des biscuits sur une plaque beurrée et enfourner à four préchauffé pendant 10 à 15 mn jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

2- Préparer la garniture : préparer un sirop épais avec le sucre et l'eau, fouetter l'œuf et les jaunes jusqu'à ce que le mélange double de volume, verser le sirop chaud sur les œufs sans cesser de fouetter, ajouter la margarine froide coupée en petit dés tout en continuant de travailler.

3- Après refroidissement du biscuit, coller deux par deux avec de la garniture et décorer à l'aide d'une poche à douille (voir photo).



www.cuisinearabe.com

بسكوي بكريمة الكراميل

كيفية التحضير

- العجينة :
- 250 غ مارجرين
 - 125 غ سكر ناعم
 - 500 غ فرينة (سيم)
 - 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
 - 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- التزيين :
- 250 غ سكر مسحوق
 - 250 غ مارجرين
 - 3 صفار بيض + 1 بيضة
 - 2 إلى 3 ملاعق كبيرة ماء

1. في إناء، أخلطي المارجرين كالكرامة مع السكر، أضيفي عصير الليمون، الفرينة والخميرة. بواسطة لابوش أدوي شكلي بسكويات على صينية مدهونة بالمارجرين واطهيها في فرن مسخن مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى الحصول على اللون الذهبي.
2. حضري التزيين : حضري شارببات ثقيلة بالسكر و الماء. أخفقي البيضة و الصفار حتى يتضاعف حجم الخليط. أسكبي الشارببات الساخنة على البيض دون التوقف عن الخفق، أضيفي المارجرين الباردة المقطعة إلى مكعبات صغيرة و استمري في الخلط.
3. عندما تبرد البسكويات، ألصقيها مثنى مثنى و زيني بواسطة لابوش أدوي (أنظري الصورة).

www.cuisinearabe.com

www.cuisinearabe.com





Ingrédients

réparation

Pâte :

- 250 g de farine (SIM)
- 125 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 1 C. à café de zeste de citron
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50 g de margarine fondue

Crème :

- 125 g de fromage frais (petit suisse)
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 2 C. à soupe de jus de citron

Décoration :

- Noix de coco

1- Dans une terrine, battre les œufs, le sucre et le zeste de citron. Tamiser la farine, la levure et le sel, incorporez-les à la première préparation, ajouter la margarine fondue. Bien mélanger.

2- Verser dans un moule beurré, faire cuire dans un four pendant 20 à 30 mn, démouler et laisser refroidir.

3- Préparer la crème : travailler le fromage frais avec le sucre et le jus de citron jusqu'à obtention d'une crème.

4- Couper le gâteau en deux, fourrer de crème, saupoudrer de noix de coco et présenter le gâteau entier ou coupé en petits carrés.



حلوى با الليمون

كيفية التحضير

المقادير

العجينة :

- 250غ فريضة (سيم)
- 125غ سكر مسحوق
- 3 بيض
- 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- 1 كيس خميرة كيميائية
- قرصة ملح
- 50غ مارجرين ذائبة

الكريمة :

- 125غ جبن طازج (بوتي سويس)
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة عصير ليمون

التزيين :

- جوز الهند

1. في إناء ، أخفقي البيض، السكر و قشور الليمون. غربلي الفريضة، الخميرة و الملح، أضيفهم للخليط الأول، أضيفي المارجرين الذائبة: أخلطي جيدا.
2. أسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة، إطهياها في الفرن لمدة 20 إلى 30 دقيقة، إنزعيها من المول و اتركها تبرد.
3. حضري الكريمة : أخلطي الجبن الطازج مع السكر، عصير الليمون للحصول على كريمة.
4. قطعي الحلوى إلى إثنين، إحشي بالكريمة، نري جوز الهند و قدمي الحلوى كاملة أو مقطعة إلى مربعات صغيرة.





Ingrédients

Pâte :

- 125 g de margarine
- 180 g de sucre glace
- 180 g de farine (STM)
- 125 g de maïzena
- ½ sachet de levure chimique
- vanille

Garniture :

- Cerises rouges confites
- 50 g d'amandes coupées en julienne

Préparation

- 1- Dans une terrine, travailler la margarine, le sucre et la vanille jusqu'à obtention d'une crème. Ajouter délicatement la farine, la maïzena et la levure.
- 2- Confectionner des boules en aplatisant légèrement, disposez-les sur une tôle farinée et décorer chaque boule avec une demie cerise et deux bâtonnets d'amandes.
- 3- Les faire cuire à four préchauffé jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.



المقادير

العجينة :

- 125 غ مارجرين
- 180 غ سكر ناعم
- 180 غ فرينة (سيم)
- 125 غ مايزينة
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا

التزيين :

- كرز أحمر مصبر
- 50 غ لوز مقطع بالطول

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي المارجرين، السكر و الفانيليا حتى الحصول على كريمة. أضيفي برفق الفرينة، المايزينة و الخميرة.
2. شكلي كريبات و ابسطيها قليلا، ضعها على صينية مرشوشة بالفرينة، زيني كل كرية بنصف حبة كرز و عيدان لوز.
3. إطهيا في فرن مسخن حتى يصبح لونها نوعا ما ذهبيا.



Ingrédients

Pâte :

- 200 g de farine (STM)
- 100 g de margarine
- 100 g de sucre cristallisé
- 2 jaunes d'œufs
- Vanille
- Une pincée de sel

Crème :

- 100 g de sucre cristallisé
- 1 œuf + 2 jaunes d'œufs
- 75 g de farine
- 300 cl de lait
- Vanille

Garniture :

- Une variété de fruits

Préparation

1- Dans une terrine, mettre la farine, le sucre, le sel et la margarine, frotter bien entre les mains jusqu'à obtention d'un mélange ressemblant à du sable, incorporer les jaunes d'œufs, travailler rapidement, former une boule et laisser reposer pendant 15 à 20 mn.

2- Etaler la pâte à une épaisseur de 3 ou 4 mm, foncer des petits moules à tartelettes, piquez le fond à l'aide d'une fourchette et faites cuire au four pendant 10 mn environ.

3- Entre-temps, préparer la crème : bouillir le lait et la vanille. Travailler les œufs, le sucre et la farine, verser le lait bouillant en remuant sans cesser sur ce mélange, remettre dans la casserole et porter à feu doux en remuant jusqu'à épaississement de la crème.

4- Garnir les tartes de crème et décorer de fruits (voir photo).

www.cuisinearabe.com



تارتلات بالفواكه

كيفية التحضير

1. في إناء، ضعي الفريضة، السكر، الملح، المارجرين، حكي جيدا بين اليدين حتى الحصول على عجينة تشبه الرمل، أضيفي صفار البيض و أخلطي بسرعة، شكلي كرية واتركيها ترتاح لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

2. أبسطي العجينة بسمك 3 إلى 4 مم، أفرشي قوالب صغيرة خاصة بالتارتلات، أثقبي القاع بالشوكة، أطهيه في الفرن لمدة 10 دقائق.

3. في حين، حضري الكريمة : غلي الحليب و الفانيليا. أخلطي البيض، السكر و الفريضة، أسكبي الحليب المغلي مع التحريك دون توقف، أعيديه إلى القدر فوق نار هادئة، حركي حتى تعقد الكريمة.

4. زيني التارتلات بالكريمة و الفواكه (أنظري الصورة).

العجينة :

- 200غ فريضة (سيم)
- 100غ مارجرين
- 100غ سكر مسحوق
- 2 صفار بيض
- فانيليا
- قرصة ملح

الكريمة :

- 100غ سكر مسحوق
- 1 بيضة + 2 صفار بيض
- 75غ فريضة
- 300 سل حليب
- فانيليا

التزيين :

- فواكه متنوعة

www.cuisinearabe.com

www.cuisinearabe.com



Ingrédients

réparation

Pâte :

- 250 g de margarine ramollie
- 250 g de sucre cristallisé
- 6 jaunes d'œufs
- Environ 400 g de farine (STM)
- 1 sachet de levure chimique
- Zeste de citron

Garniture :

- 6 blancs d'œufs
- 250 g de sucre cristallisé
- 1 sachet de vanille
- Confiture d'abricot

1- Dans une terrine, travailler les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchissement du mélange, ajouter la margarine ramollie, continuer à travailler, joindre le zeste, la farine et la levure. Travailler jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

2- Étaler la pâte dans un moule beurré et fariné, couvrir la pâte d'une fine couche de confiture.

3- Monter les blancs en neige ferme, ajouter le sucre et la vanille, verser la meringue sur le gâteau et faire cuire à four préchauffé pendant 15 à 20 mn.



المقادير

العجينة :

- 250غ مارجرين طرية
- 250غ سكر مسحوق
- 6 صفار بيض
- حوالي 400غ فريضة (سيم)
- 1 كيس خميرة كيميائية
- قشور الليمون

التزيين :

- 6 بياض بيض
- 250غ سكر مسحوق
- 1 كيس فانيليا
- مربى المشمش

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي الصفار مع السكر حتى يبيض الخليط، أضيفي المارجرين الطرية و واصلتي الخلط. أضيفي قشور الليمون، الفريضة و الخميرة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2. أبسطي العجينة في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريضة، غطي العجينة بطبقة رقيقة من المربي.

3. أخفقي بياض البيض حتى يتلجج، أضيفي السكر و الفانيليا، أسكبي المورينغ فوق الحلوى و اطهياها في فرن مسخن مدة 15 إلى 20 دقيقة.





Ingrédients

Préparation

Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 2 C. à café de levure chimique
- 2 œufs
- 150 g de sucre cristallisé
- 250 g de margarine
- 1 sachet de vanille

Pour fourrer :

- Confiture d'orange

Glaçage :

- 400 g de sucre glace
- 4 C. à soupe de jus d'orange
- 4 C. à soupe d'eau chaude

1- Dans une terrine, travailler la margarine et le sucre en pommade, ajouter les œufs et la vanille. Verser la farine et la levure, malaxer le tout, mettre en boule, laisser reposer 30 mn environ.

2- Étaler la pâte à une épaisseur de 3 mm environ découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 5 à 6 cm de diamètre, disposez-les sur une plaque beurrée et farinée et faire cuire à four moyen pendant 10 à 15 mn environ, laisser refroidir et collez-les deux par deux en mettant une couche de confiture puis l'étaler de glaçage (voir photo).



كيفية التحضير

المقادير

العجينة :

- 500غ فرينة (سيم)
- 2ملاعق صغيرة خميرة كيميائية
- 2 بيض
- 150غ سكر مسحوق
- 250غ مارجرين
- 1 كيس فانيليا

الحشو:

- مربى البرتقال

الطلاء :

- 400غ سكر ناعم
- 4 ملاعق كبيرة عصير البرتقال
- 4 ملاعق كبيرة ماء ساخن

1. في إناء، أخلطي المارجرين و السكر كالمهم، أضيفي البيض و الفانيليا. أسكبي الفرينة و الخميرة، أخلطي الكل، شكلي كرية. أتركها ترتاح حوالي 30 دقيقة.
2. أبسطي العجينة بسمك 3 مم تقريبا، قطعي دوائر بواسطة مول قطره 5 إلى 6 سم، ضعها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة و اطهياها في فرن متوسط الحرارة مدة 10 إلى 15 دقيقة، أتركها تبرد و الصقها مثنى مثنى بطبقة من المربى ثم اطهياها بالطلاء (أنظري الصورة).



Ingrédients

Pâte :

- 250 g de farine
- 1 C. à soupe de sucre glace
- 100 g de margarine
- 1 C. à soupe d'eau + jus de citron

Garniture :

- 100 g de margarine
- 150 g de sucre cristallisé
- 100 g d'amandes moulues
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 175 g de farine
- 1 poignée d'amandes effilées
- Confiture d'abricots

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, travailler la margarine en crème, ajouter peu à peu le sucre, continuer à travailler, ajouter le mélange eau + citron puis incorporer la farine ; verser la préparation dans le moule en régularisant la surface et enfourner quelques minutes (cuire à blanc).

2- Laisser refroidir le gâteau et étaler une couche de confiture.

3- Préparer la garniture : fouetter la margarine et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux ; ajouter les œufs, les amandes et la farine, mélanger-les bien, verser la garniture sur la confiture et saupoudrer d'amandes effilées. Enfourner le gâteau une deuxième fois pendant 10 à 15 mn. Laisser refroidir puis découper le gâteau en tranches ou en carrés.



بلوط باللوز

كيفية التحضير

- العجينة :
- 250غ فرينة
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- 100غ مارجرين
- 1 ملعقة كبيرة ماء + عصير الليمون

التزيين :

- 100غ مارجرين
- 150غ سكر مسحوق
- 100غ لوز مرحي
- 1 بيض + 1 صفار بيض
- 175غ فرينة
- حفنة لوز منسل
- مربى المشمش

1. حضري العجينة : في إناء أخلطي المارجرين كالكريمة ، أضيفي تدريجيا السكر ، واصلي الخلط ، أضيفي خليط الماء + عصير الليمون ثم أضيفي الفرينة ، أسكبي الخليط في صينية ، أبسطي المساحة و إطهيه في الفرن لبضع دقائق (إطهيه على بياض).

2. أتركي الحلوى تبرد و اطلبيها بطبقة من المربى.

3. حضري التزيين : أخفقي المارجرين و السكر حتى الحصول على خليط كالكريمة ، أضيفي البيض ، اللوز و الفرينة ، أخلطي الكل جيدا ، أسكبي التزيين فوق المربى و نري اللوز المنسل. إطهي الحلوى مرة ثانية مدة 10 إلى 15 دقيقة ، أتركها تبرد ثم قطعي الحلوى إلى معينات أو مربعات.



Ingrédients

Pâte :

- 150 g de farine
- 100 g de margarine
- 50 g de maïzena
- 100 g de sucre glace
- 2 à 3 jaunes d'œufs
- Vanille

Crème au beurre :

- 100 g de sucre glace
- 200 g de margarine
- 2 jaunes d'œufs
- 2 à 3 C. à soupe d'eau

Caramel :

- 100 g de sucre cristallisé
- 2 C. à soupe d'eau
- Avant d'éteindre le feu, ajouter 4 à 5 C. à soupe d'eau

Préparation

1- Dans une terrine, travailler le sucre et la margarine en crème, ajouter les jaunes et la vanille, ramasser avec la maïzena et la farine, étaler la pâte à une épaisseur de 3 à 4 mm, découper des carrés de 4 cm de côté, disposez-les sur une tôle beurrée et farinée, faire cuire au four et laisser refroidir.

2- Préparer la crème : faites dissoudre le sucre dans 2 à 3 cuillère d'eau sur feu doux jusqu'à obtention d'un sirop épais, fouetter les jaunes, versez-y le sirop sans cesser de fouetter, verser ce mélange sur le beurre et remuer. Ajouter le caramel et éteindre (obtention d'une crème couleur caramel).

3- Fourrer les petits carrés, coller par deux et tracer des motifs.



المقادير

العجينة :

- 150 غ فرينة
- 100 غ مارجرين
- 50 غ مايزينة
- 100 غ سكر ناعم
- 2 إلى 3 صفار بيض
- فانيليا

كريمة بالزبدة :

- 100 غ سكر ناعم
- 200 غ مارجرين
- 2 صفار بيض
- 2 إلى 3 ملاعق كبيرة ماء

الكراميل :

- 100 غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة ماء
- قبل إطفاء النار، أضيفي 4 إلى 5 ملاعق كبيرة ماء

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي السكر و المارجرين كالكرامة، أضيفي صفار البيض و الفانيليا، إجمعي بالمايزينة و الفرينة. أبسطي العجينة بسمك 3 إلى 4 مم، قطعي مربعات طول أضلاعها 4 سم، ضعها على صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة، إطهيا في الفرن و اتركها تبرد.
2. حضري الكريمة : ذوبي السكر في 2 إلى 3 ملاعق ماء على نار هادئة حتى الحصول على شارببات عاقدة، أخفقي الصفار، أسكبي الشارببات دون التوقف عن الخفق، أفرغي هذا الخليط على المارجرين و حركي. أضيفي الكراميل و أطفئي (الحصول على كريمة بلون الكراميل).
3. إحشي المربعات الصغيرة، إصقيا مثنى مثنى و خطي أشكالاً (أنظري الصورة).



Ingrédients

Pâte :

- 500 g de margarine
- 400 g de sucre glace
- 150 g de maïzena
- 3 œufs
- 2 sachets de levure chimique
- Farine à volante
- Vanille

Farce :

- Fruits confits
- 1 C. à soupe de confiture

Glaçage :

- 200 g de sucre glace
- 1 C. à soupe de jus de citron
- 4 à 5 C. à soupe d'eau chaude

Préparation

- 1- Dans une terrine, travailler la margarine avec le sucre, les œufs et la vanille en mélange crémeux, ajouter la maïzena, la farine et la levure jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- 2- Préparer la farce : hacher les fruits confits puis ajouter la confiture.
- 3- Étaler la pâte sur un plan de travail à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce découper des fleurs, étaler une fine couche de farce, assembler deux par deux et faire cuire à four moyen pendant 10 à 15 mn.
- 4- Glaçage : travailler le sucre glace avec l'eau et le jus de citron.
- 5- Glacer et décorer les gâteaux à votre goût (voir photo).



المقاور

العجينة :

- 500 غ مارجرين
- 400 غ سكر ناعم
- 150 غ مايزينة
- 3 بيض
- 2 كيس خميرة كيميائية
- فريضة إراديا
- فانيليا

الحشو :

- فواكه مصبرة
- 1 ملعقة كبيرة مربى

الطلاء :

- 200 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- 4 إلى 5 ملاعق كبيرة ماء ساخن

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي المارجرين مع السكر، البيض و الفانيليا لتتحصلي على خليط كالكريمة، أضيفي المايزينة، الفريضة و الخميرة حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. حضري الحشو : إرحي الفواكه المصبرة ثم أضيفي المربي.
3. أبسطي العجينة على طاولة عمل بسمك 3 مم. بواسطة مول قطعي أزهارا، إطلي طبقة رقيقة من الحشو، إجمعها مثنى مثنى و اطهياها في فرن مسخن نوعا ما مدة 10 إلى 15 دقيقة.
4. الطلاء : أخلطي السكر الناعم مع الماء و عصير الليمون.
5. إطلي و زينّي الحلويات حسب اختيارك (أنظري الصورة).

Préparation

Ingrédients

Pâte :

- 2 verres de maïzena
- 1 verre de sucre glace
- 500 g de margarine
- 3 C. à soupe de cacao
- 4 jaunes d'œufs
- 1 paquet de levure chimique
- Vanille
- Farine à volante

Crème :

- 200 g de chocolat noir fondu
- 150 g de margarine
- 1 C. à soupe de sucre glace
- 1 œuf

- 1- Dans une terrine, travailler la margarine en pommade avec le sucre glace, la vanille et les jaunes d'œufs, travailler jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
- 2- Dans un récipient, tamiser la maïzena, le cacao et la levure puis ajouter cuillère par cuillère au premier mélange. Ramasser la pâte avec la farine. À l'aide d'une poche à douille, confectionner des couronnes, disposez-les sur une tôle beurrée et farinée et faire cuire au four pendant 10 à 15 mn.
- 3- Préparer la crème : travailler la margarine en pommade, incorporer le sucre glace, l'œuf et le chocolat fondu.
- 4- Après refroidissement des gâteaux et à l'aide d'une poche à douille, étaler une couche de crème puis assembler les gâteaux deux par deux (voir photo).



تيجان بالشكلاطة

كيفية التحضير

المقادير :

العجينة :

- 2 كأس مايزينة
- 1 كأس سكر ناعم
- 500 غ مارجرين
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو
- 4 صفار بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- فريضة إراديا

الكرامة :

- 200 غ شكلاطة سوداء ذائبة
- 150 غ مارجرين
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- بيضة

1. في إناء، أخلطي المارجرين كالمزج مع السكر الناعم، الفانيليا و صفار البيض. أخلطي حتى تتحصلي على خليط الكريمة.
2. في وعاء، غربلي المايزينة، الكاكاو و الخميرة ثم أضيفي ملعقة تلوى الأخرى للخليط الأول. إجمعي العجينة بالفريضة. بواسطة لابوش أدوي، شكلي تيجان، ضعها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريضة. إطهيا في الفرن مدة 10 إلى 15 دقيقة.
3. حضري الكريمة : أخلطي المارجرين كالمزج، أضيفي السكر الناعم، البيضة و الشكلاطة الذائبة.
4. عندما تبرد الحلوى و بواسطة لابوش أدوي، أبسطي طبقة من الكريمة و الصقي الحلويات مثنى مثنى (أنظري الصورة).





Ingrédient

Pâte :

- 400 g de farine
- 125 g de sucre glace
- 2 C. à soupe et ½ de cacao
- 250 g de margarine
- 1 jaune d'œuf
- Un peu d'eau pour ramasser la pâte

Garniture :

- 2 C. à soupe de margarine
- 75 de sucre cristallisé
- 1 C. à soupe de lait
- 2 pincées de vanille
- 70 g de raisins secs
- 100 g de fruits confits (couleurs variées)
- 50 g de noix concassées

Préparation

- 1- Dans une terrine, mélanger la farine, le cacao, le sucre glace, le jaune d'œuf et la margarine coupée en petits dés et l'eau, jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- 2- Beurrer un moule rectangulaire peu profond, étaler la pâte et faire cuire au four jusqu'à coloration dorée.
- 3- Préparer la garniture : dans une casserole faire fondre la margarine, ajouter le sucre, le lait et la vanille, retirer le mélange du feu, incorporer les fruits confits, les raisins secs et les noix concassées.
- 4- Étaler la garniture sur le gâteau et remettre au four quelques minutes.
- 5- Après refroidissement du gâteau, coupez-le en carrés et présentez-les dans des caissettes.



مربعات صغيرة بالفواكه المصبرة

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي الفرينة، الكاكاو، السكر الناعم، صفار البيض، المارجرين المقطعة إلى مكعبات صغيرة و الماء حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. إدهني بالزبدة صينية مستطيلة الشكل قليلة العمق، أبسطي العجينة و اتركها تطهى حتى تأخذ لونا ذهبيا.
3. حضري التزيين : في قدر صغير، ذوبي المارجرين، أضيفي السكر، الحليب و الفانيليا، إنزعي الخليط من النار، أسكبي عليه الفواكه المصبرة، العنب الجاف و الجوز المكسر.
4. أبسطي التزيين فوق الحلوى و ارجعيها في الفرن لبضع دقائق.
5. عندما تبرد الحلوى، قطعها إلى مربعات و قدمها في حاويات (أنظر الصورة).

العجينة

- 400 غ فرينة
- 125 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة و 1/2 كاكاو
- 250 غ مارجرين
- 1 صفار بيض
- قليلا من الماء لجمع العجينة

التزيين :

- 2 ملاعق كبيرة مارجرين
- 75 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة حليب
- 2 قرصة فانيليا
- 70 غ عنب جاف
- 100 غ فواكه مصبرة (ألوان متنوعة)
- 50 غ جوز مكسر



Ingrédients :

Pâte :

- 250 g de farine
- 125 de margarine
- 125 de sucre cristallisé
- 2 jaunes d'œufs
- Zeste de citron
- Une pincée de sel

Garniture :

- 2 blancs d'œufs
- Cannelle
- 50 g d'amandes moulues en poudre
- 100 g de sucre glace

Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, le sucre, le sel, le zeste de citron et la margarine coupée en petits dés, frotter bien entre les mains jusqu'à obtention d'une pâte qui s'effrite en petits grains (sable), incorporer les jaunes, malaxer et former une boule. Laisser reposer 15 à 20 mn.
- 2- Abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm, découper des ronds et disposez-les sur une tôle beurrée.
- 3- Préparer la garniture : monter les blancs en neige très ferme, étalez-les sur la pâte, mélanger la cannelle, le sucre et les amandes, répartissez-les sur les blancs d'œufs, faire cuire dans un four préchauffé pendant 15 mn.



سابلتي منلج

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة، السكر، الملح، قشور الليمون و المارجرين المقطعة إلى قطع صغيرة، حكي جيدا بين اليدين حتى الحصول على عجينة مفتتة (رملية)، أضيفي صفار البيض، أخلطي و شكلي كرية. أتركها تترتاح لمدة 15 إلى 20 دقيقة.
2. أبسطي العجينة بسمك 3 مم، قطيعها إلى دوائر و ضعها في صينية مدهونة بالزبدة.
3. حضري التزيين : أخفقي بياض البيض حتى يتلج، إبسطيه على العجينة، أخلطي القرفة، السكر واللوز، وضعها فوق بياض البيض، إطهيه في فرن مسخن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

العجينة :

- 250 غ فرينة
 - 125 غ مارجرين
 - 125 غ سكر مسحوق
 - 2 صفار بيض
 - قشور الليمون
 - قرصة ملح
- التزيين :
- 2 بياض بيض
 - قرفة
 - 50 غ لوز مرحي غبرة
 - 100 غ سكرناعم

www.cuisinearabe.com

Préparation

Ingrédient.

Pâte :

- 250 g de farine
- 125 de margarine
- 125 de sucre cristallisé
- 2 jaunes d'œufs
- Zeste de citron
- Une pincée de sel

Garniture :

- 2 blancs d'œufs
- Cannelle
- 50 g d'amandes moulues en poudre
- 100 g de sucre glace

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, le sucre, le sel, le zeste de citron et la margarine coupée en petits dés, frotter bien entre les mains jusqu'à obtention d'une pâte qui s'effrite en petits grains (sable), incorporer les jaunes, malaxer et former une boule. Laisser reposer 15 à 20 mn.

2- Abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm, découper des ronds et disposez-les sur une tôle beurrée.

3- Préparer la garniture : monter les blancs en neige très ferme, étalez-les sur la pâte, mélanger la cannelle, le sucre et les amandes, répartissez-les sur les blancs d'œufs, faire cuire dans un four préchauffé pendant 15 à 15 mn.



سابلتي منلج

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة، السكر، الملح، قشور الليمون و المارجرين المقطعة إلى قطع صغيرة، حكي جيدا بين اليدين حتى الحصول على عجينة مفتتة (رملية)، أضيفي صفار البيض، أخلطي و شكلي كرية. أتركها تترتاح لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

2. أبسطي العجينة بسمك 3 مم، قطيعها إلى دوائر و ضعها في صينية مدهونة بالزبدة.

3. حضري التزيين : أخفقي بياض البيض حتى يتلج، إبسطيه على العجينة، أخلطي القرفة، السكر واللوز، وضعها فوق بياض البيض، إطهيه في فرن مسخن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

- 250غ فرينة
- 125غ مارجرين
- 125غ سكر مسحوق
- 2 صفار بيض
- قشور الليمون
- قرصة ملح
- التزيين :
- 2 بياض بيض
- قرفة
- 50غ لوز مرحي غبرة
- 100غ سكرناعم

Ingrédient

- 350 g de farine (SIM,
- 200 g de margarine
- 250 de sucre cristallisé
- 200 g de chocolat noir
- 80 g de cacao
- 4 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- Vanille
- 200 g de chocolat noir finement concassé
- 200 g de chocolat blanc finement concassé

Préparation

- 1- Dans une casserole, faire fondre au bain-marie le chocolat avec la margarine, laisser refroidir.
- 2- Battre les œufs, le sucre et la vanille jusqu'à blanchissement du mélange. Ajouter le chocolat fondu.
- 3- Mélanger la farine avec le cacao, la levure et ajoutez-les au mélange précédent. Ajouter ainsi 100 g de chocolat noir concassé et de chocolat blanc. Verser la préparation dans un moule rectangulaire beurré et fariné, parsemer du reste du chocolat et faire cuire au four pendant 20 à 25 mn.
- 4- Laisser les gâteaux au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures avant de découper.

حلويات بنوعين من الشكلاطة

كيفية التحضير

1. في قدر صغيرة، ذوبي في حمام مائي الشكلاطة و ال مارجرين، أتركها تبرد.
 2. أخفقي البيض، السكر و الفانيليا حتى يبيض الخليط. أضيفي الشكلاطة الذائبة.
 3. أخلطي الفرينة مع الكاكاو، الخميرة و أضيفيهم للخليط الأول. أضيفي 100 غ شكلاطة سوداء مكسرة مع الشكلاطة البيضاء. أسكبي الخليط في مول مستطيل الشكل مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، نري بقايا الشكلاطة و اطهياها في فرن مدة 20 إلى 25 دقيقة.
 4. ضعي الحلوى في الثلاجة مدة 2 إلى 3 ساعات قبل تقطيعها.
- 350 غ فرينة (سيم)
 - 200 غ مارجرين
 - 250 غ سكر مسحوق
 - 200 غ شكلاطة سوداء
 - 80 غ كاكاو
 - 4 بيض
 - 1/2 كيس خميرة كيميائية
 - فانيليا
 - 200 غ شكلاطة سوداء مكسرة رقيقة
 - 200 غ شكلاطة بيضاء مكسرة رقيقة





- | | | |
|--------------------------------------|----|---|
| سابلي بجوز الهند | 02 | Sablés à la noix de coco |
| القوفريط | 04 | Les gaufrettes |
| بسكوي شوكو - فانيليا | 06 | Biscuit choco - vanille |
| باركات باللوز | 08 | Barquettes aux amandes |
| سليات بالفواكه الجافة | 10 | Les corbeilles aux fruits secs |
| قالات بالمربي | 12 | Les galettes à la confiture |
| مربعات بالتمر و الليمون | 14 | Carrés aux dattes et au citron |
| كريات الذهب | 16 | Boules d'or |
| تيجان محشية | 18 | Les couronnes fourrées |
| مليسات بالجلجلان | 20 | Confiseries aux grains de sésame |
| القرنون | 22 | Les artichauts |
| مربعات الجزر | 24 | Carrés de carotte |
| حلويات صغيرة على شكل أوراق | 26 | Petits gâteaux en feuille |
| الكوفري | 28 | Le coffret |
| سابلي بالليمون | 30 | Sablés au citron |
| لقيمات بجوز الهند و بحبيبات الشكلاطة | 32 | Bouchées à la noix de coco et aux pépites de chocolat |
| حلوى بالدقيق و الشكلاطة | 34 | Gâteau à la semoule et au chocolat |
| حلوى بالمربي و جوز الهند | 36 | Gâteau à la confiture et à la noix de coco |
| بسكوي بكريمة الكراميل | 38 | Biscuit à la crème caramel |
| حلوى بالليمون | 40 | Gâteau citronné |
| كريات صغيرة بالكرز | 42 | Petites boules aux cerises |
| تارتلات بالفواكه | 44 | tartelettes aux fruits |
| حلوى بالمرينغ | 46 | Gâteau à la meringue |
| بسكوي آرلوكان | 48 | Biscuit arlequin |
| بلاط باللوز | 50 | Pavé aux amandes |
| مربعات محشية | 52 | Carrés fourrés |
| أزهار مطلية | 54 | Fleurs glacées |
| تيجان بالشكلاطة | 56 | Couronnes chocolatées |
| مربعات صغيرة بالفواكه المصبرة | 58 | Petits carrés aux fruits confits |
| سابلي مثلج | 60 | Sablés en neige |
| حلويات بنوعين من الشكلاطة | 62 | Gâteaux aux deux chocolats |

