

BAKE PARTNER

لتحضير أطيب المأكولات يوماً بعد يوم



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

لحظات استثنائية

تورته المارينج بالليمون
كعكة كريمة الفراولة
ماكرون الفانिला
أكواب التيراميسو
الكعكات المكوبة بالتوت الأحمر والشوكولاتة البيضاء
شوكولاتة روبال

المعجنات الأساسية

كرمة شانتييه
عجينة شورت كراست
عجينة الكريب
عجينة الوافل
خبز الحبوب
البريوش
الخبز الأبيض
عجينة الشو

لحظات الشهية

غراتان الكوسا
كعكة الرغيف المالحة
عجينة البيتزا
كرات اللحم

الوجبات الخفيفة الفاخرة

الكوكيز برفائق الشوكولاتة
البراونيز بالبقان والشوكولاتة
موس الشوكولاتة
كعكة الجزر والكرمية المثلجة
كعكة تفاح لا تُقاوم
مصاصات الكيك بالشوكولاتة

Moulinex®

جدول تحويل درجات الحرارة / ترموستات

ترموستات 1	30 درجة مئوية
ترموستات 2	60 درجة مئوية
ترموستات 3	90 درجة مئوية
ترموستات 4	120 درجة مئوية
ترموستات 5	150 درجة مئوية
ترموستات 5-6	160 درجة مئوية
ترموستات 6	180 درجة مئوية
ترموستات 6-7	200 درجة مئوية
ترموستات 7	210 درجة مئوية
ترموستات 7-8	220 درجة مئوية
ترموستات 8	240 درجة مئوية
ترموستات 8-9	260 درجة مئوية
ترموستات 9	270 درجة مئوية

كريمة شا نتييه

تكفي: 8/6 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 25 سل من سائل الكريمة الطازجة البارد
- جدًا 50 جم من السكر البودرة



التحضير

2 شغل الجهاز على السرعة 7 لمدة دقيقتين، ثم على السرعة القصوى لمدة ثلاث دقائق ونصف.

1 ضع الكريمة الطازجة والسكر البودرة في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ المزود بأداة العجن والغطاء.

عجينة شورت كراست

تكفي: 8/6 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 200 جم من الدقيق العادي • 100 جم من الزبدة • 50 مل من الماء • رشّة من الملح



التحضير

- 1 ضع الدقيق والزبدة والملح في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- 2 ركب أداة العجن والغطاء وشغل الجهاز لبضع ثوان على السرعة 1.
- 3 أضف الماء الفاتر أثناء تشغيل الجهاز.
- 4 اترك الجهاز قيد التشغيل حتى تتشكل كرة العجين.
- 5 دع العجينة ترتاح في مكان بارد مع تغطيتها بورق التغليف الشفاف لمدة ساعة على الأقل قبل فردها وخبزها.

عجينة الكريب

تكفي: 20 قطعة من الكريب

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 750 مل من الحليب • 375 جم من الدقيق
- 4 بيضات • 40 جم من السكر • 100 مل
- من الزيت • 1 ملعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال أو العصير المنكّه



التحضير

- 1 ضع البيض والزيت والسكر والحليب والنكهة التي يتم اختيارها في وعاء الخلاط.
- 2 حدد السرعة 3 وشغل الجهاز لبضع ثوان.
- 3 ثم أضف الدقيق من خلال فتحة كوب القياس واتركه قيد التشغيل لمدة دقيقة ونصف.
- 4 دع الخليط يرتاح لمدة ساعة واحدة على الأقل بدرجة حرارة الغرفة قبل تحضير الكريب.

عجينة الوافل

تكفي: 24 قطعة من الوافل

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 250 جم من الدقيق العادي • 15 جم من خميرة الخبز الطازجة • بيضتان • رشّة من الملح • 400 مل من الحليب • 125 جم من الزبدة الطرية • ظرف واحد من سكر الفانيليا (أو بضع قطرات من مستخلص الفانيليا)



التحضير

- 1 اخلط خميرة الخبز في حليب فاتر قليلاً.
 - 2 ركب وعاء الخلاط في الجهاز وأضف البيض والملح وسكر الفانيليا وكمية الحليب المتبقية والزبدة وخليط الخميرة.
 - 3 أقفل الغطاء. شغل الجهاز على السرعة 7 وأضف الدقيق تدريجيًا من خلال فتحة كوب القياس في الغطاء.
 - 4 إذا لزم الأمر، استخدم وظيفة النبض لبضع ثوان لتحسين دمج الدقيق في الخليط.
 - 5 شغل الجهاز لمدة دقيقتين تقريبًا حتى يصبح الخليط ناعمًا.
 - 6 دعه يرتاح لمدة ساعة قبل تحضير الوافل.
- نصيحة: قدّم الوافل مع كريمة شانتييه، صلصة الشوكولاتة وما شابه

خبز الحبوب

تكفي: رغيف واحد بحجم 800 جم

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

• 500 جم من دقيق خبز الحبوب • 285
 مل من الماء الفاتر • 10 جم من خميرة الخبز
 المجففة* • 10 جم من الملح • رقائق الشوفان
 للطبقة العلوية

التحضير

- 1 ضع الدقيق والملح وخميرة الخبز في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- 2 ركب العجانة والغطاء.
- 3 شغل الجهاز لبضع ثوان على السرعة 1 لخلط المكونات.
- 4 ثم أضف الماء من خلال فتحة الغطاء.
- 5 اعجنها لمدة ثماني دقائق.
- 6 غط العجينة بمنشفة أطباق واركها تراح لمدة 15 دقيقة في مكان دافئ.
- 7 بعد ذلك، ضع العجين على سطح مستو عليه القليل من الدقيق.
- 8 ابسط العجينة باليدين على شكل مربع.
- 9 اجمع الأطراف في الوسط، ثم ابسط العجينة براحة اليد. كرر العملية مرة أخرى.
- 10 شكّل رغيفًا طويلًا. ضعه في قالب معدني بطول 25 سم.
- 11 رطب سطح الرغيف قليلاً ورش عليه رقائق الشوفان.
- 12 غط العجينة بمنشفة رطبة واركها لتخمّر لمدة 60 دقيقة في مكان دافئ.
- 13 ثم شرخ الرغيف بعمق 1 سم على امتداد طوله.
- 14 ضع الرغيف في فرن مسبق التسخين على درجة حرارة 240 درجة مئوية، مع حاوية صغيرة مليئة بالماء للمساعدة في تشكيل قشرة ذهبية لطيفة.
- 15 اخبزه لمدة 30 دقيقة تقريبًا. ارفع الرغيف من القالب المعدني واتركه ليبرد على رف من الأسلاك.

نصيحة: شكّل لفات صغيرة للضيوف. رش عليها بذور الخشخاش أو السمسم.

البريوش

تكفي: 6 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 250 جم من دقيق الخبز الأبيض • 5 جم من الملح • 25 جم من السكر • 100 جم من الزبدة • بيضتان كاملتان وصفار بيضة واحدة • 3 ملاعق كبيرة من الحليب الفاتر • ملعقتان كبيرتان من الماء • 5 جم من خميرة الخبز المجففة*

التحضير

- 1 ضع الدقيق في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ وشكل فيه تجويفين: ضع الملح في واحد منهما والخميرة والسكر والحليب الفاتر والماء في الآخر.
- 2 لا ينبغي إضافة الملح والخميرة معاً لأن الخميرة لا تتفاعل بشكل جيد مع الملح.
- 3 أضف البيض وركب أداة العجن والغطاء.
- 4 حدد السرعة 1 واعجن لمدة 15 ثانية، ثم حدد السرعة 3 لمدة دقيقتين و45 ثانية.
- 5 من دون إيقاف تشغيل الجهاز، ادمج الزبدة بالمزيج في غضون دقيقة واحدة، ولا ينبغي أن تكون طرية جداً (اتركها بدرجة حرارة الغرفة لمدة نصف ساعة قبل الاستخدام).
- 6 استمر في العجن لمدة خمس دقائق على السرعة 3، ثم لمدة خمس دقائق على السرعة 5.
- 7 غطّ العجينة واتركها لتتخمر لمدة ساعتين بدرجة حرارة الغرفة، ثم اعجنها بقوة باليدين من خلال ضربها لأسفل في الوعاء.

نصيحة: أضف رقائق الشوكولاتة أو الفاكهة المتلحجة.

* في المملكة المتحدة، تُستخدم الخميرة المجففة المصنفة على أنها «Easy Bake» أو «Fast Action»

استمتع بوجبتك!

Bake partner

الخبز الأبيض

تكفي: رغيف دائري واحد بحجم 800 جم

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

• 500 جم من دقيق الخبز الأبيض • 300
مل من الماء الفاتر • 10 جم من خميرة الخبز
المجففة* • 10 جم من الملح



التحضير

- 1 ضع الدقيق والملح وخميرة الخبز المجففة في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ.
 - 2 ركب أداة العجن والغطاء وشغل الجهاز لبضع ثوان على السرعة 1.
 - 3 أضف الماء الفاتر من خلال فتحة الغطاء.
 - 4 اعجنها لمدة ثماني دقائق.
 - 5 اترك العجينة ترتاح بدرجة حرارة الغرفة لمدة نصف ساعة تقريباً.
 - 6 شكّل العجينة باليدين على شكل كرة.
 - 7 ضع كرة العجينة على ورقة خبز مطوية بالزبدة والدقيق.
 - 8 دعها تتخمر للمرة الثانية بدرجة حرارة الغرفة لمدة ساعة تقريباً.
 - 9 سخّن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 240 درجة مئوية.
 - 10 شرّخ الجزء العلوي من الرغيف عدة مرات باستخدام شفرة حادة وادهنه بالماء الفاتر.
 - 11 ضع حاوية صغيرة مليئة بالماء في الفرن: فيساعد ذلك الخبز في تشكيل قشرة ذهبية.
 - 12 اخبزه لمدة 40 دقيقة على درجة حرارة 240 درجة مئوية.
- نصيحة: لا ينبغي أن تتلامس خميرة الخبز مع السكر أو الملح بشكل مباشر أبداً، فهذا يمنع الخميرة من العمل كعامل تخمير.

عجينة الشو

تكفي: 20 قطعة كبيرة أو 40 قطعة صغيرة من
عجينة الشو

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 300 مل من الماء • القليل من الملح
- القليل من السكر • 120 جم من الزبدة
- 240 جم من الدقيق العادي • 6 بيضات

التحضير

- 1 في مقلاة، سخّن الماء مع الزبدة والملح والسكر.
 - 2 اترك الخليط يغلي وأضف الدقيق إلى المقلاة دفعة واحدة.
 - 3 حرّك بملعقة مسطحة خشبية حتى تمتص العجينة كل السائل. اترك الخليط حتى يبرد.
 - 4 بعد التبريد، ضع العجينة في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ ورغّب الخلاط والغطاء.
 - 5 حدد السرعة 1 وادمج البيضات واحدة تلو الأخرى من خلال فتحة الغطاء.
 - 6 بعد دمج البيض تمامًا، اعجن العجينة لمدة دقيقتين إلى ثلاث دقائق أخرى حتى تصبح ناعمة.
 - 7 باستخدام ملعقة صغيرة أو كيس تزين، اصنع أصابع من المعجنات على ورقة خبز مطلية بالزبدة والدقيق.
 - 8 اطهها في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 40 دقيقة.
 - 9 اتركها تبرد في الفرن مع إبقاء باب الفرن مفتوحًا.
 - 10 لا تخرجها من الفرن على الفور، لأن عجينة الشو قد تهبط.
 - 11 عندما تكون باردة تمامًا، املأها بالكريمة المخفوقة أو الآيس كريم أو الكاسترد للحلويات.
- نصيحة: لصنع الغوجير، استبدل السكر برشة من الملح ورش على عجينة الشو الجبنة المبشورة قبل الخبز.

الكوكيز برقائق الشوكولاتة

تكفي: 20 قطعة كوكيز كبيرة

الملحقات المستخدمة:



المكونات

- 250 جم من الزبدة غير المملحة الطرية
- 125 جم من السكر الناعم
- 125 جم من السكر البني
- ملعقة واحدة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- بيضتان كاملتان
- 400 جم من الدقيق
- ملعقة واحدة صغيرة من البيكنج باودر
- 200 جم من رقائق الشوكولاتة

التحضير

- 5 شُكِّل العجينة على شكل كرة ولفها بورق التغليف الشفاف وضعها في البراد لمدة ساعة واحدة على الأقل.
- 6 سخِّن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 180 درجة مئوية وأخرج العجينة من البراد واقسمها إلى كرات صغيرة.
- 7 ضعها على صينية خبز مغطاة بورقة زبدة واخبزها في الفرن لمدة 10 دقائق تقريباً.

نصيحة: يمكنك استبدال رقائق الشوكولاتة بالمكسرات أو الفاكهة المجففة.

- 1 ضع الزبدة وكل من السكر في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- 2 ضع الوعاء في الخلاط واخلط المزيج لمدة 20 ثانية على السرعة 5.
- 3 أوقف تشغيل مُحضّر الطعام واكشط الجوانب الداخلية من الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ باستخدام ملعقة مسطحة، ثم اخلط مرة أخرى لمدة 20 ثانية على السرعة 7.
- 4 أضف باقي المكونات، ثم ضع الغطاء واخلط المزيج على السرعة 3 حتى تتشكل عجينة ناعمة.

البراونيز بالبقان والشوكولاتة

تكفي: 8/6 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

• 3 بيضات كبيرة • 200 جم من الشوكولاتة
الداكنة • 200 جم من الزبدة • 15 جم من
الزبدة لقلب الحَبز المعدني • 180 جم من
السكر • ظرفان من سكر الفانيليا • 80 جم
من الدقيق المنخول • 50 جم من مكسرات
البقان

التحضير

- 1 سخّن الفرن مسبقًا على درجة حرارة 200 درجة مئوية وادهن قالب حَبز معدني مربع بحجم 20 سم بالزبدة.
- 2 ذوّب الشوكولاتة و 200 جم من الزبدة في الميكروويف واخلط المزيج جيدًا.
- 3 ضع البيض والسكر في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- 4 ركب الخفاقة المتعددة الأسلاك والغطاء، ثم اخلط لمدة دقيقة واحدة على السرعة 8.
- 5 أضف الشوكولاتة المذابة واخلطها لمدة 20 ثانية على السرعة 8.

- 6 ثم أضف الدقيق المنخول واخلطه لمدة 15 ثانية على السرعة 8.
 - 7 أخيرًا، أضف مكسرات البقان إلى الخليط واهرسها فيه باستخدام ملعقة مسطحة.
 - 8 اسكب الخليط في القالب المعدني المدهون بالزبدة واهرزه لمدة 25 دقيقة على درجة حرارة 200 درجة مئوية.
 - 9 دعه يبرد قبل التقديم
- نصيحة: يمكنك استبدال مكسرات البقان بالجوز وتقديمه بوضع مغرفة من الآيس كريم أو الكريمة المخفوقة.

موس الشوكولاتة

تكفي: 8/6 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 150 جم من الشوكولاتة السادة ذات النوعية الجيدة
- 150 جم من السكر الناعم
- 6 بيضات



التحضير

- 1 قسّم الشوكولاتة إلى قطع.
- 2 ضع القطع في مقلاة صغيرة مع ملعقتين كبيرتين من الماء.
- 3 ذوّبها على حرارة منخفضة جداً مع تحريكها باستخدام ملعقة خشبية.
- 4 ارفع المقلاة عن النار عندما تشكل الشوكولاتة معجوناً ناعماً.
- 5 أضف صفار البيضات الستة مع التحريك باستمرار. اخفق بياض البيض حتى تتشكل قمم صلبة مع 25 جم من السكر في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ المزود بالخفاقة المتعددة الشفرات والغطاء على السرعة 7 لمدة دقيقة واحدة وثلاثة أرباع.
- 6 أضف ما تبقى من السكر واخفق المزيج على أقصى سرعة لمدة 30 ثانية.
- 7 أضف ملعقة من بياض البيض المخفوق إلى خليط البيض / الشوكولاتة واخلطه بقوة لترتاح العجينة.
- 8 ثم ادمج بعناية ما تبقى من بياض البيض المخفوق في خليط الشوكولاتة.
- 9 ضعه في البرّاد واتركه لعدة ساعات.

نصيحة: أضف قشر البرتقال المبشور ناعماً إلى بياض البيض المخفوق.

كعكة الجزر والكريمة المثلجة

تكفي: 10/8 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكونات

لتحضير الخليط:

- 130 جم من السكر البني • 120 مل من زيت دوار الشمس • 4 بيضات • قشر وعصير من حبة برتقال واحدة • 240 جم من الدقيق • 10 جم من البيكنج باودر • ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة • 250 جم من الجزر المبشور • 50 جم من الجوز المجروش • 50 جم من

الزبيب لتحضير الكريمة المثلجة:

- 100 جم من الزبدة المذابة • 150 جم من الجبنة الطرية تحتوي نسبة 25% من الدهون • 100 جم من السكر الناعم

التحضير

تحضير العجينة:

- 1 سخّن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
- 2 ركب الخلاط والوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، ثم أضف السكر البني والزيت والبيض وقشر البرتقال والعصير إلى الوعاء.
- 3 ضع الغطاء فوق الخلاط واخلط على السرعة 7 لمدة دقيقة واحدة.
- 4 أضف الدقيق والبيكنج باودر والقرفة، ثم اخلط المكونات مرة أخرى على السرعة 7 لمدة دقيقة واحدة.
- 5 أخيراً، أضف الجزر والجوز والزبيب إلى الخليط واخلطه على السرعة 3 لمدة 15 ثانية.
- 6 اطل قالب كعكة معدني مستدير بالزبدة والدقيق واسكب الخليط في القالب المعدني واخبزه لمدة 45 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة مئوية.

تحضير الكريمة المثلجة:

- 1 بينما تُخبز الكعكة في الفرن، ركب الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ والخلاط.
- 2 أضف الزبدة المذابة والجبنة الطرية والسكر الناعم واخلط على السرعة 3 حتى يتشكل خليط ناعم.
- 3 يوضع الخليط جانباً في التلاجة. بعد أن تبرد كعكة الجزر تماماً، افرد الكريمة المثلجة فوق الكعكة باستخدام ملعقة مسطحة.

نصيحة: يمكنك تزيين الكعكة ببعض تجعيدات جوز الهند المبشور.

كعكة تفاح لا تُقاوم

تكفي: 8 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 4 تفاحات مقطّعة إلى مكعبات • 250
- جم من السكر الناعم • بيضتان كاملتان
- 150 مل من الحليب • 125 جم من الزبدة
- المذابة • 250 جم من الدقيق • ظرف واحد
- من البيكنج باوذر • ملعقتان صغيرتان من
- بودرة الفانيليا • ملعقتان صغيرتان من القرفة
- المطحونة • رشتان من الملح

التحضير

- 5 استبدل الجزء العلوي من الجهاز بالخلاط واخبط مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة على السرعة 8.
 - 6 بمجرد أن يصبح الخليط جاهزًا، أضف التفاح المقطّع إلى مكعبات واخبطه جيدًا باستخدام ملعقة مسطحة.
 - 7 اطلّ قالب الكعكة المعدني بالزبدة والدقيق واسكب الخليط في القالب المعدني واخبزه لمدة 50 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
- نصيحة: لإعطاء الكعكة مزيدًا من النكهة، يمكنك إضافة ملعقة كبيرة من عصير العنب الأبيض.

- 1 سخّن الفرن مسبقًا على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
- 2 ركب الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ والخلاط وأضف البيض والحليب والزبدة إلى الوعاء، ثم أضف المكوّنات البودرة (السكر والدقيق والبيكنج باوذر وبودرة الفانيليا والقرفة المطحونة والملح).
- 3 ضع الغطاء فوق الخلاط واخبط على السرعة 8 لمدة دقيقتين.
- 4 أوقف تشغيل مُحضّر الطعام وارفع الجزء العلوي من الجهاز واكشط الجوانب الداخلية من الوعاء باستخدام ملعقة مسطحة.

مصاصات الكيك بالشوكولاتة

الملحقات المستخدمة:



المكونات

لتحضير الخليط:

75 جم من الزبدة المذابة • بيضتان • 100 جم من السكر • 60 جم من البندق المطحون • 65 جم من الدقيق • ½ ظرف من البيكنج باودر • 150 جم من الجبنه الكريمة

لتحضير الطبقة الخارجية:

200 جم من الشوكولاتة الداكنة • ملعقتان كبيرتان من زيت بذور اللفت • كيس من عيدان المصاصات أو الأسياخ الخشبية • السكر اللؤلؤي أو رشاشات الشوكولاتة للزينة

التحضير

1. سخن الفرن مسبقاً على حرارة 175 درجة مئوية.
2. قم بإعداد الوعاء المصنوع من الفولاذ الصلب المقاوم للصدأ والخفاقة متعددة الأسلاك وأضف البيض والسكر والزبدة المذابة والبندق المطحون والدقيق والبيكنج باودر.
3. اخلط بسرعة 5 لمدة 15 ثانية، ثم انتقل إلى السرعة القصوى لمدة 4 دقائق.
4. اسكب الخليط في صينية كعك مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق واخبزه لمدة 40 دقيقة على حرارة 175 درجة مئوية.
5. بعد أن تبرد الكعكة المخبوزة بالكامل، اعمد إلى تفتيتها في وعاء كبير، وأضف إليها الجبنه الكريمة، وباستخدام يديك، اعجن المكونات حتى تحصل على عجينة.
6. شكّل الخليط على شكل كرات بحجم كرات البينغ بونغ الصغيرة تقريباً، ثم ضعها على صينية خبز مغطاة بورق زبدة.
7. أدخل عصا مصاصة خشبية في كل كرة من كرات الكعك الصغيرة وضعها في البراد لمدة 30 دقيقة.

1. سخن الفرن مسبقاً على حرارة 175 درجة مئوية.

2. قم بإعداد الوعاء المصنوع من الفولاذ الصلب المقاوم للصدأ والخفاقة متعددة الأسلاك وأضف البيض والسكر والزبدة المذابة والبندق المطحون والدقيق والبيكنج باودر.

3. اخلط بسرعة 5 لمدة 15 ثانية، ثم انتقل إلى السرعة القصوى لمدة 4 دقائق.

4. اسكب الخليط في صينية كعك مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق واخبزه لمدة 40 دقيقة على حرارة 175 درجة مئوية.

5. بعد أن تبرد الكعكة المخبوزة بالكامل، اعمد إلى تفتيتها في وعاء كبير، وأضف إليها الجبنه الكريمة، وباستخدام يديك، اعجن المكونات حتى تحصل على عجينة.

6. شكّل الخليط على شكل كرات بحجم كرات البينغ بونغ الصغيرة تقريباً، ثم ضعها على صينية خبز مغطاة بورق زبدة.

7. أدخل عصا مصاصة خشبية في كل كرة من كرات الكعك الصغيرة وضعها في البراد لمدة 30 دقيقة.

لتحضير الطبقة الخارجية لمصاصات الكعك:

1. ضع الشوكولاتة والزيت في وعاء وضعه في الميكروويف (بقوة منخفضة) من أجل إذابة الخليط.

2. بمجرد إذابة الخليط، غطّس مصاصات الكعك فيه، واسمح للقليل من الشوكولاتة بالتقطير في الوعاء وضع مصاصات الكعك على صينية الخبز المغطاة بورق زبدة.

3. زين مصاصات الكعك بسكر اللؤلؤ أو مرشات تزيين الشوكولاتة قبل تماسك الشوكولاتة ثم ضعها مرة أخرى في البراد.

نصيحة: لتغيير ألوان مصاصات الكعك وزينتها، يمكنك تغطيتها بطبقة من الشوكولاتة بالحليب أو الشوكولاتة البيضاء. يمكنك أيضاً إضافة ملونات الطعام إلى الشوكولاتة البيضاء.

تورته المارينج بالليمون

تكفي: 8/6 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكونات

لتحضير العجينة:

- 250 جم من الدقيق العادي • 125 جم من الزبدة • 30 جم من اللوز المطحون • 80 جم من السكر الناعم • بيضة واحدة • رشّة من الملح

لتحضير الطبقة العلوية:

- 6 بيضات • 300 جم من السكر • 3 ليمونات غير مشمعة • 100 جم من الزبدة المذابة

لتحضير المارينج:

- 3 بيضات • 60 جم من السكر الناعم • رشّة من الملح

التحضير

تحضير العجينة:

- 1 ضع الدقيق والزبدة الباردة المقطعة إلى مكعبات صغيرة واللوز المطحون والسكر والملح في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ المزود بأداة العجن والغطاء.
- 2 شغل الجهاز على السرعة 1 لمدة عشر ثوانٍ لخلط المكونات، ثم على السرعة 5.
- 3 عندما يبدو الخليط مثل فتات الخبز، أضف البيضة عبر الفتحة الموجودة في الغطاء وشغل الجهاز لمدة خمس دقائق إضافية.
- 4 أوقف الجهاز بمجرد أن تصبح العجينة على شكل كرة.
- 5 دع كرة العجينة تتراح لمدة ساعة واحدة على الأقل في البراد، مع تغطيتها بورق التغليف الشفاف.

تحضير الطبقة العلوية:

- 1 اغسل الليمون وجفّفه. ابشر الليمون واعصره.
- 2 ضع البيض والسكر وعصير الليمون وقشر الليمون والزبدة المذابة في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ المزود بالخلط والغطاء.
- 3 شغل الجهاز على سرعة تتراوح بين 1 و7 حتى يتجانس الخليط. سخّن الفرن على حرارة 210 درجة مئوية.

- 4 ادهن بالزبدة صينية التورته التي يبلغ قطرها 28 سم. افرد العجينة بسمك 4 مم وقم بوخزها بواسطة شوكة.
- 5 غطها بورقة زبدة وجيوب مجففة. اخبز العجينة قبل وضع الحشوة لمدة 15 دقيقة. أزل ورقة الزبدة والحبوب المجففة.
- 6 اسكب مكونات الطبقة العلوية على قاعدة التورته وأكمل الطهي لمدة 25 دقيقة على حرارة 180 درجة مئوية.

تحضير المارينج:

- 1 اخفق بياض البيض مع 20 جم من السكر الناعم في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ المزود بالخفاقة متعددة الشفرات والغطاء على السرعة 7 لمدة دقيقة ونصف، ثم على السرعة القصوى حتى تتشكل قمم صلبة.
- 2 أضف الـ 40 جم المتبقية من السكر الناعم في النهاية، مع استمرار الخفق.
- 3 عند انتهاء طهي التورته، قم بتغطيتها بالمارينج باستخدام ملعقة.
- 4 ضع التورته في الفرن لبضع دقائق حتى يتحمّر المارينج قليلاً.

نصيحة: زين الجزء العلوي من التورته بشرائح الليمون.

استمتع بوجبتك!

Bake partner

كعكة كريمة الفراولة

تكفي: 8/6 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

لتحضير الكعكة الإسفنجية:

- 4 بيضات • 125 جم من السكر الناعم • 125 جم من الدقيق

لتحضير كريمة موسلين:

- نصف لتر من الحليب • 250 جم من السكر
- 4 بيضات • 70 جم من الدقيق • 250 جم من الزبدة الطرية، المقطعة إلى مكعبات • قرن فانيليا واحد • 500 جم من الفراولة • حلقة كعكة واحدة

التحضير

تحضير الكعكة الإسفنجية:

- 1 سخّن الفرن مسبقاً عند علامة الغاز 7 (210 درجة مئوية). قم بإعداد الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ والخفاقة متعددة الأسلاك، ثم اخفق البيض والسكر على السرعة 8 لمدة 5 دقائق حتى تحصل على خليط باهت للغاية.
- 2 اعمد إلى إيقاف تشغيل الخلاط، ثم استخدم ملعقة مسطحة لمزج الدقيق المنخول باليد، مع الطي إلى الأعلى من أسفل الوعاء. ضع ورق الخَبز في صينية خبز عميقة بحجم 40 × 30 سم.
- 3 اسكب الخليط في الصينية المغطاة ووزّعه باستخدام ملعقة مسطحة، ثم اخبره لمدة 7 دقائق. اتركه ليبرد وقطّعه إلى أسطوانتين إسفنجيتين متطابقتين باستخدام حلقة الكعكة.

تحضير كريمة موسلين:

- 1 اقسّم قرن الفانيليا قسمين واكشط بذور الفانيليا. اسكب الحليب في قدر، أضف 125 جم من السكر وبذور الفانيليا. اترك الخليط يغلي. في غضون ذلك، ضع 125 جم من السكر والبيض في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- 2 قم بتوصيل الخفاقة المرنة واخفق الخليط لمدة دقيقتين على السرعة 8. أضف الدقيق واخلط مرة أخرى لمدة 30 ثانية على السرعة 8.
- 3 اسكب ربع كمية الحليب المغلي فوق خليط البيض واخلط لمدة 30 ثانية على سرعة 5.
- 4 اسكب هذا الخليط في القدر مع بقية كمية الحليب واطه المزيج على درجة حرارة متوسطة، مع الاستمرار بخفقه باليد، حتى تحصل على كريمة كثيفة.
- 5 عندما تتكثف الكريمة اسكبها في وعاء وغطها بورق التغليف الشفاف وضعها جانباً لمدة ساعة حتى تبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

- 6 اغسل الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ وجفّفه. أضف الكريمة التي وضعتها جانباً واستخدم الخافق المرن لخفقها على السرعة 8. بعد دقيقة، خفف سرعة محضّر الطعام إلى السرعة 5 وأضف الزبدة الطرية المقطعة إلى مكعبات بشكل تدريجي. استمر في الخفق لمدة 30 ثانية حتى تحصل على خليط ناعم.

التجميع:

- 1 ضع ورقة زبدة في أسفل حلقة الكعكة المعدنية. ضع أسطوانة من أسطوانتي الكعكة الإسفنجية في أسفل حلقة الكعكة واركب الأسطوانة الثانية جانباً لوضعها أعلى كعكة كريمة الفراولة.
- 2 قطع الفراولة في النصف وضعها حول محيط الحلقة، مع توجيه الجانب المقطوع إلى الخارج.
- 3 ضع ثلث الكريمة داخل حلقة الكعكة وافردّها جيّداً. أضف الفراولة المفرومة ثم أضف طبقة رقيقة من الكريمة في الأعلى. وأخيراً أضف أسطوانة الكعكة الثانية على رأس كعكة كريمة الفراولة.
- 4 غط كعكة كريمة الفراولة بورق تغليف شفاف وضعها في البراد لمدة 24 ساعة.
- 5 قم بإزالة الكعكة الكريمة من البراد قبل 30 دقيقة من التقديم لإنهاء التزيين.

لتزيين كعكة كريمة الفراولة:

- 1 رشّ السكر الناعم على سطح العمل وافرد المرصبان.
- 2 اقطع أسطوانة من المرصبان بنفس حجم حلقة الكعكة وضعها فوق كعكة كريمة الفراولة.

نصيحة: زين كعكة كريمة الفراولة ببضع حبات من الفراولة.

ماكرون الفانيليا

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

لتحضير صدقات الماكرون:

- 200 جم من السكر البودرة • 200 جم من اللوز المطحون • 2 × 80 جم من بياض البيض • 200 جم من السكر الناعم • 75 مل من الماء • نصف قرن من الفانيليا

لتحضير كريمة الموسلين:

- 500 مل من الحليب • صفار 6 بياض • 125 جم من السكر • 100 جم من الزبدة المقطعة إلى مكعبات • 20 جم من الدقيق • 30 جم من دقيق الذرة • نصف قرن من الفانيليا

التحضير

تحضير صدقات الماكرون:

- 1 امزج 200 جم من السكر البودرة و 200 جم من اللوز المطحون في محضّر طعام. يسمى هذا الخليط «تانت بور تانت» أو «صوماتش فور صوماتش». انخل خليط «تانت بور تانت» ثم اتركه جانبًا.
- 2 اترك مزيج الماء والسكر الناعم يغلي في قدر بدون تحريك الخليط. استخدم ميزان حرارة للتأكد من أن درجة حرارة الشراب لا تتجاوز 115 درجة مئوية.
- 3 قم بإعداد الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ والخفاقة المرنة. في الوعاء، اخفق 80 جم من بياض البيض على السرعة 5 حتى تتشكل قمم صلبة وارفع السرعة عندما تصل درجة حرارة الشراب إلى 105 درجات مئوية.
- 4 أبعد الشراب عن النار عندما تصل حرارته إلى 115 درجة مئوية واسكبه ببطء فوق بياض البيض المخفوق في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. استمر في خفق هذا الخليط لمدة 6 دقائق حتى يبرد المارينج قليلاً.
- 5 أضف بقية بياض البيض (80 جم) غير المخفوق إلى خليط «تانت بور تانت» الذي وضعته جانبًا واخلط حتى تحصل على خليط متجانس. اقسّم قرن الفانيليا قسمين واكشط بذور الفانيليا من أحدهما وأضفها إلى هذا الخليط.
- 6 امزج نحو ثلث كمية المارينج مع معجون اللوز باستخدام ملعقة مسطحة مرنة من أجل التخفيف من تماسكه قليلاً، وأضف ما تبقى من المارينج خلال تحضير الماكرون. وهذا يعني المزج باستخدام ملعقة مسطحة، مع التحريك من الأسفل إلى الأعلى لمدة دقيقة تقريبًا.
- 7 ضع هذا الخليط في كيس تزئين مقاس 8 مم. ضع ورقة زبدة على صينية خبز. باستخدام كيس التزئين، اسكب الخليط على شكل كرات صغيرة وموحدة بحجم حبة الجوز، مع ترك مسافة متساوية بينها على صينية الخبز.

- 8 اضغط بلطف على الجانب السفلي من صينية الخبز واتركها لتجف على درجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة تقريبًا. سخّن الفرن مسبقًا على حرارة 150 درجة مئوية. اخبز المزيج لمدة 14 دقيقة ثم ضع ورقة الخبز على سطح عمل مرطب بحيث يمكن إزالة صدقات الماكرون بسهولة.

تحضير كريمة الموسلين بنكهة الفانيليا:

- 1 سخّن الحليب على حرارة خفيفة، وأضف بذور الفانيليا من القسم الآخر من قرن الفانيليا.
- 2 في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، وباستخدام الخفاقة المرنة، اخفق صفار البيض مع السكر لمدة دقيقتين بسرعة 8، ثم أضف الدقيق ودقيق الذرة واخلق مرة أخرى لمدة دقيقة بسرعة 7.
- 3 اسكب الحليب الساخن فوق الخليط، وامزج باستخدام خفاقة يدوية وضع الخليط الناتج على حرارة منخفضة لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق، مع التحريك باستمرار حتى تتكثف الكريمة.
- 4 بعيدًا عن الحرارة، امزج الزبدة المقطعة إلى مكعبات. اسكب الكريمة في حاوية محكمة الإغلاق وضعها في البراد لمدة لا تقل عن ساعة و30 دقيقة.

التجميع:

- 1 انقل كريمة الموسلين بنكهة الفانيليا إلى كيس تزئين مقاس 8 مم واملأ نصف كمية صدقات الماكرون.
- 2 ضع على كل صدفة محشية من صدقات الماكرون صدفة فارغة وخرّنها في حاوية محكمة الإغلاق.

نصيحة: يمكنك استبدال الفانيليا بهلام الفراولة وإضافة تلوين طعام وردي إلى خليط صدقات الماكرون.

استمتع بوجبتك!

Bake partner

أكواب التيراميسو

تكفي: 8/6 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 3 أكواب من القهوة القوية • 3 بيضات
- علبة واحدة من الأصابع الإسفنجية • 75 جم من السكر الناعم • 250 جم من كريمة المسكاربون • القليل من مسحوق الكاكاو غير المحلى

التحضير

- التجميع:**
- 1 انقع بعضاً من الأصابع الإسفنجية في القهوة ثم ضعها في الجزء السفلي من الوعاء الزجاجي لتشكيل أول طبقة.
 - 2 أضف طبقةً من الكريمة ثم طبقةً أخرى من الأصابع الإسفنجية المنقوعة.
 - 3 استمر في تكرار هذه الطبقات حتى يمتلئ الوعاء الزجاجي، مع الإنهاء بطبقة من الكريمة.
 - 4 انثر مسحوق الكاكاو وضع الأواني الزجاجية في البراد لمدة 12 ساعة على الأقل.
- 1 افضل صفار البيض عن بياض البيض.
 - 2 في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، امزج صفار البيض والسكر باستخدام الخفافة متعدد الأسلاك على السرعة 8 لمدة دقيقتين حتى يصبح الخليط باهتاً للغاية.
 - 3 أضف كريمة المسكاربون واخفق مرة أخرى على السرعة 8 لمدة دقيقتين. ضع هذه الكريمة في وعاء خلط واتركها جانباً.
 - 4 اغسل الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ والخفافة وجففهما. انقل بياض البيض إلى الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ واعمد إلى توصيل الخفافة المرنة.
 - 5 اخفق بياض البيض حتى تتشكل قمم صلبة لمدة 30 ثانية على السرعة 7، وأضف ملعقة صغيرة من السكر واخفق مرة أخرى لمدة دقيقة و30 ثانية على سرعة 8.
 - 6 ضع بياض البيض المخفوق بلطف فوق كريمة المسكاربون باستخدام ملعقة مسطحة.
- نصيحة: يمكنك استبدال القهوة بعصير الفاكهة وإضافة الفاكهة الطازجة للحصول على حلوى خفيفة.

الكعكات المكوَّبة بالتوت الأحمر والشوكولاتة البيضاء

تكفي: 12 كعكة مكوَّبة

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

لتحضير الخليط:

- 170 جم من الدقيق • 150 جم من السكر الناعم • 150 جم من الزبدة الطرية • 3 بيضات • ملعقة صغيرة من البيكنج باودر • 45 جم من الحليب كامل الدسم • ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا • 100 جم من

قطع التوت المجمد للكرامة المثلّجة:

- 60 جم من بياض البيض • 65 جم من السكر الناعم • 115 جم من الزبدة الطرية • 100 جم من الشوكولاتة البيضاء • ملعقتان كبيرتان من زيت بذور اللفت • علب كعكات مكوَّبة ورقية • صينية مافن أو كعكات مكوَّبة

التحضير

تحضير العجينة:

- 1 سخّن الفرن مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية.
- 2 قم بإعداد الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ والخلاط، ثم أضف الدقيق والبيكنج باودر والسكر والبيض والفانيليا والزبدة والحليب في الوعاء.
- 3 ضع الغطاء في الأعلى واخلط على السرعة 8 لمدة دقيقتين.
- 4 في النهاية أضف قطع التوت واخلط على السرعة 5 لمدة 15 ثانية.
- 5 ضع علبة كعكة مكوَّبة ورقية في كل فتحة من فتحات صينية المافن وامأ كل علبة حتى تلتئها بالخليط.
- 6 اخبز المزيج لمدة 15 دقيقة على حرارة 180 درجة مئوية ثم اتركه ليبرد تماماً.

تحضير الكريمة المثلّجة:

- 1 ذوّب الشوكولاتة البيضاء مع زيت بذور اللفت في الميكروويف بقوة منخفضة.
- 2 ضع بياض البيض والسكر في وعاء حمام مائي واخفق حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح لامعاً.

نصيحة: دال نفسك وزين الكعكات المكوَّبة بسكر اللؤلؤ أو مرشات تزيين الشوكولاتة.

- 3 قم بإعداد الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ والخفاقة.
- 4 ضع هذا الخليط في الوعاء وضع الغطاء في الأعلى، ثم اخفق على السرعة 7 حتى تتشكل قمم ناعمة على الخفاق.
- 5 ثم أضف الزبدة الطرية واخلط على السرعة 8 لمدة 30 ثانية.
- 6 ارفع الجزء العلوي من الآلة، واكشط جوانب الوعاء الداخلية باستخدام ملعقة مسطحة وأضف الشوكولاتة البيضاء المذابة.
- 7 اخلط مرة أخيرة على السرعة 8 لمدة 30 ثانية.
- 8 ضع الكريمة المثلّجة في كيس مع فوهة على شكل نجمة وزين الكعكات المكوَّبة التي بردت بالكامل.

استمتع بوجبتك!

Bake partner

شوكولاتة رويال

تكفي: 8 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكونات

لتحضير البسكويت:

- 45 جم من اللوز المطحون • 10 جم من جوز الهند المبشور • 20 جم من البندق المطحون • 50 جم من السكر البودرة • 20 جم من الدقيق • 80 جم من بيض البيض (3 بيضات صغيرة) • 50 جم من السكر

للبرالين المقرمش:

- 240 جم من شوكولاتة برالين • 140 جم من الكريش المقرمش (الفطائر الفرنسية المقرمشة) • وعاء كريمة الشوكولاتة المثلجة بوزن 200 جم • حلقة حلويات، يبلغ قطرها 26 سم

لتحضير موس الشوكولاتة:

- 90 جم من الحليب • 3 أوراق جيلاتين • 90 جم من الشوكولاتة الداكنة • 50 جم من الشوكولاتة بالحليب • 250 جم من الكريمة المخفوقة، 30% دهون

التحضير

تحضير البسكويت:

- 1 في وعاء، امزج السكر البودرة والدقيق واللوز المطحون والبندق المطحون وجوز الهند.
- 2 انقل بيض البيض إلى الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ واعمد إلى توصيل الخفافة المرنة. اخفق بأقصى سرعة حتى يشكل بيض البيض قمع صلبة للغاية. أضف السكر تدريجيًا للحصول على مارينج صلب جدًا.
- 3 أضف الخليط الجاف واخلط بلطف باستخدام ملعقة مسطحة.
- 4 ضع الخليط في كيس تزيين. استخدم كيس التزيين لإنشاء أسطوانة بسماكة 1 سم وقطر يبلغ 25 سم على صينية خبز مغطاة بورقة زبدة وانثر السكر البودرة. اخبز لمدة 15 دقيقة على حرارة 170 درجة مئوية.

تحضير البرالين المقرمش:

- 1 ذوّب الشوكولاتة في الميكروويف مع ملعقة من زيت بذور اللفت.
- 2 اسحق الفطائر المقرمشة وامزجها مع الشوكولاتة المذابة.
- 3 افرد طبقة من المزيج بسماك 5 مم بين ورقتي زبدة وضعها في البراد.
- 4 عندما يبرد البسكويت، اعمد إلى تحضير موس الشوكولاتة: ذوّب الشوكولاتة الداكنة والشوكولاتة بالحليب في الميكروويف.
- 5 في قدر، اغل الحليب وأضف الجيلاتين المنقوع مسبقًا (انقع في الماء البارد لمدة 10 دقائق تقريبًا ثم انتزعها حتى تلين).
- 6 اسكب الحليب الساخن فوق الشوكولاتة المذابة واخلط جيدًا باستخدام خفافة يدوية من أجل الحصول على مزيج متجانس.

- 7 دعه ليبرد. تأكد من أن الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ بارد جدًا، ثم أضف إليه الكريمة السائلة.
 - 8 اعمد إلى توصيل الخفافة متعددة الأسلاك والغطاء، ثم اخفق لمدة دقيقتين على السرعة 7، ثم لمدة 4 دقائق على السرعة 8.
 - 9 أضف الكريمة المخفوقة إلى الشوكولاتة واخلط المزيج بلطف للحصول على موس الشوكولاتة.
- التجميع:**
- 1 ضع ورق الزبدة في قاعدة حلقة الحلويات لضمان إزالة الحلقة بسهولة.
 - 2 ضع أسطوانة البسكويت في قاعدة الحلقة.
 - 3 من البرالين المقرمش، اقطع أسطوانة بنفس قطر البسكويت وضعها فوق البسكويت.
 - 4 ضع الحلقة حول البسكويت مجددًا وأخيرًا أضف موس الشوكولاتة.
 - 5 تأكد من أن الموس متجانس بالكامل وضع الكعكة في الثلاجة لمدة 12 ساعة على الأقل.
 - 6 قبل التقديم، ضع الكعكة على رف تبريد الكعكة وأزل الحلقة.
 - 7 سخّن كريمة الشوكولاتة المثلجة قليلًا في الميكروويف وغطّ الكعكة بالكريمة المثلجة.
 - 8 بعد 5 دقائق، انقل الكعكة إلى طبق الكعكات واتركها حتى يذوب الجليد عنها لمدة ساعتين قبل التقديم.

غراتان الكوسا

تكفي: 6 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

• كجم واحد من الكوسا • 3 بيضات • 250
جم من الكريمة الطازجة • 100 جم من جبنة
الغرويير • ملح، فلفل، جوزة الطيب



التحضير

- 1 سخّن الفرن مسبقًا على حرارة 220 درجة مئوية.
 - 2 باستخدام قطعة الخضار المجهزة بمخروط التقطيع، حدد السرعة 5 وقطّع الكوسا.
 - 3 حمّر قطع الكوسا في مقلاة لمدة 10 دقائق.
 - 4 ضعها على جانب واحد. باستخدام قطعة الخضار المجهزة بمخروط البرش، ابرش جبنة الغرويير على السرعة 3.
 - 5 ضع الخليط جانبًا. في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ المجهز بخفاقة متعددة الأسلاك والمزودة بغطاء، اخفق البيض والكريمة الطازجة على السرعة 5.
 - 6 أضف الملح والفلفل وجوزة الطيب.
 - 7 حدد السرعة 3 وشغّل الجهاز لمدة 30 ثانية.
 - 8 ضع نصف كمية الكوسا في طبق مدهون بالزبدة مقاوم للفرن ورش نصف كمية جبنة الغرويير.
 - 9 ضع قطع الكوسا المتبقية في الطبق، وضع عليها ما تبقى من جبنة الغرويير.
 - 10 غطّ الكوسا بالبيض والكريمة الطازجة والملح والفلفل وجوزة الطيب.
 - 11 اعمد إلى طهيها في الفرن لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة على حرارة 220 درجة مئوية. يقدم الطبق ساخنًا.
- نصيحة: للحصول على لمسة من الانتعاش، أضف القليل من النعناع.

كعكة الرغيف المالحة

تكفي: 6 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 200 جم من الدقيق العادي • 4 بيضات
- 11 جم من البيكنج باودر • 100 مل من الحليب • 50 مل من زيت الزيتون • 12 حبة طماطم مجففة في الشمس • 200 جم من جبنة الفيتا • 15 حبة من الزيتون الأخضر منزوعة النواة • رشّة من مسحوق الكاري (اختياري) • ملح وفلفل



التحضير

- 1 سخّن الفرن مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية.
- 2 ادهن صينية الرغيف بالزبدة ورش الدقيق عليها. في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ المزود بالخلاط والغطاء، امزج الدقيق والبيض والبيكنج باودر، وابدأ من السرعة 1 ثم اعمد إلى زيادتها إلى السرعة 5.
- 3 أضف زيت الزيتون والحليب واخلط لمدة دقيقة ونصف. خفف إلى السرعة 1 وأضف الطماطم المجففة بالشمس (المقطعة) ومكعبات الفيتا والزيتون الأخضر (المقطع) ومسحوق الكاري. وتبلها.
- 4 اسكب الخليط في الصينية وضعها في الفرن لمدة تتراوح بين 30 و40 دقيقة، اعتماداً على الفرن.
- 5 اغرس الرغيف بسكين للتحقق من أنه نضج.

نصيحة: يمكنك استبدال جبنة الفيتا بجبنة الموزاريلا وإضافة القليل من أوراق الريحان المفروم.

عجينة البيتزا

تكفي: 1 بيتزا

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 150 جم من دقيق الخبز • 90 مل من المياه الفاترة • ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون • 3 جم من خميرة الخبز المجففة* • ملح



التحضير

- 1 ضع الدقيق والملح في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ المزود بأداة العجن.
- 2 قم بتركيب الغطاء.
- 3 وشغّل الأداة لوضع ثوانٍ على السرعة 3، أضف الخميرة ثم قم بزيادة السرعة إلى 7.
- 4 أضف المياه الفاترة ثم زيت الزيتون وشغّل الأداة حتى تحصل على كرة متجانسة من العجين.
- 5 اترك العجينة تتخمر ويتضاعف حجمها.
- 6 افردّها واستخدمها وفقاً للوصفة.

* في المملكة المتحدة تُستخدم الخميرة المجففة المعروفة باسم «Easy Bake» أو «Fast Action»

كرات اللحم

تكفي: 4 أشخاص

الملحقات المستخدمة:



المكوّنات

- 500 جم من شرائح اللحم البقري • ملعقة كبيرة مسطحة من الدقيق العادي • حبة واحدة من البصل الأخضر بحجم متوسط • فص ثوم واحد • 3 فروع بقدونس • ملح وفلفل



التحضير

- 1 سخّن الفرن مسبقاً على حرارة 200 درجة مئوية.
- 2 افرم اللحم على السرعة 7 مع تثبيت رأس المفرمة مع الشبكة ذات الفتحات الصغيرة.
- 3 ضع اللحم المفرومة وكل المكونات الأخرى في الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- 4 ثبت الخلاط والغطاء وشغل الأداة لمدة دقيقة واحدة على السرعة 1. اصنع كرات بحجم حبة الجوز عن طريق تدوير جزء صغير من الخليط بين راحتي يديك.
- 5 ضع كرات اللحم على صينية الخبز مغطاة بورقة زبدة.
- 6 ضعها في الفرن لمدة 25 دقائق.
- 7 اقلب كرات اللحم في منتصف مدة الطهي.

نصيحة: يمكنك استبدال اللحم البقري بلحم الضأن والبقدونس بالكزبرة.