

M^{me} Rezki



30 Recettes à notre Façon

Spécial Chocolat



30 recettes
**Spécial
Chocolat**

باللغة
العربية و الفرنسية



M^{me} Rezki



30 Recettes à notre Façon

Spécial Chocolat



30 recettes
**Spécial
Chocolat**

باللغة
العربية و الفرنسية





Dédicace

*Je dédie ce livre à tous les enfants ; ainsi qu'à
mes petits-enfants Faouzi, Asma,
Ikram, Rachid et Abdel, amateur
de chocolat.*

*Je remercie toute l'équipe qui a participé à la
réalisation de cet ouvrage.*



- **Le chocolat au lait**
Fait avec du lait en poudre, il est plus sucré et plus crémeux.
Il faut le faire fondre délicatement.
- **Le chocolat noir**
Il convient très bien à la confection des desserts, et contient de la pâte de cacao, du beurre, un émulsifiant, du sucre et de la vanille.
La qualité du chocolat dépend de sa teneur du cacao : plus il est riche en cacao, plus son arôme est meilleur et fort.
- **Le chocolat blanc**
C'est un chocolat très en vogue aujourd'hui pour la décoration.
Il est fait de beurre, de lait et de sucre, et ne contient pas de pâte de cacao.
- **La conservation du chocolat**
Le chocolat doit être conservé dans un endroit frais et sec (185° C), dans son emballage d'origine, puis dans un sac en plastique à l'abri des odeurs.
Il ne faut pas le mettre au réfrigérateur, car l'humidité réduit sa durée de conservation, le blanchit et change sa texture.
- **Fondre au bain-marie**
C'est la manière la plus traditionnelle de faire fondre le chocolat : placer un bol résistant (Pyrex) sur feu doux au-dessus d'une casserole remplie à moitié d'eau, puis mettre le chocolat en morceaux sur la partie supérieure du bol et faire fondre doucement.
- **Fondre le chocolat directement sur le feu**
Cette méthode de fonte du chocolat consiste à faire fondre le chocolat dans un liquide : lait, crème fraîche, beurre, etc...
- **Le chocolat et la diététique**
C'est un concentré d'énergie et son extrême richesse en magnésium permet de vaincre la fatigue et le stress.

Mousse au chocolat

Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir en morceaux
- 50 gr de beurre
- 100 gr de crème fraîche
- 25 gr de sucre glace
- 3 œufs

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie, séparer les jaunes d'œufs des blancs.
2. Mélanger la crème fraîche avec les jaunes d'œufs, ajouter le sucre glace, joindre le chocolat fondu, bien mélanger, puis incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige ferme.
3. Verser la préparation dans des récipients individuels et laisser refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

Mousse au chocolat (classique)

Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir
- 6 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat au bain marie ou au four à micro-ondes, séparer les jaunes d'œufs des blancs.
2. Verser peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs battus en omelette.
3. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel.
4. Incorporer délicatement 1/3 des blancs d'œufs battus en neige, puis le reste pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs d'œufs.
5. Verser la préparation dans des récipients individuels et laisser refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

كيفية التحضير:

1. ذوبي الشكلاطة مع الزبدة في حمام مائي، فرقي صفار البيض عن البياض.
2. أخلطي الكريمة الطازجة مع صفار البيض، ضفي السكر الناعم، أضيفي الشكلاطة الذائبة، أخلطي جيدا، ثم ضفي بلطف بياض البيض المخفوق كالثلج.
3. أسكي التحضير في كؤوس فردية و اتركها تبرد على الأقل ساعتين في الثلاجة قبل تقديمها.

كيفية التحضير:

1. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي أو في الميكرو أوند، فرقي صفار البيض عن البياض.
2. أسكي تدريجيا الشكلاطة الذائبة على صفار البيض المخفوق كالعجة.
3. أخفقي البياض كالثلج مع قرصة الملح.
4. ضفي بلطف 1/3 البياض المخفوق كالثلج، ثم الكمية المتبقية بحبطة جيدا مع الشكلاطة دون تكسير البياض.
5. أسكي التحضير في كؤوس فردية و اتركها تبرد على الأقل ساعتين في الثلاجة قبل تقديمها.

رغوة بالشكلاطة

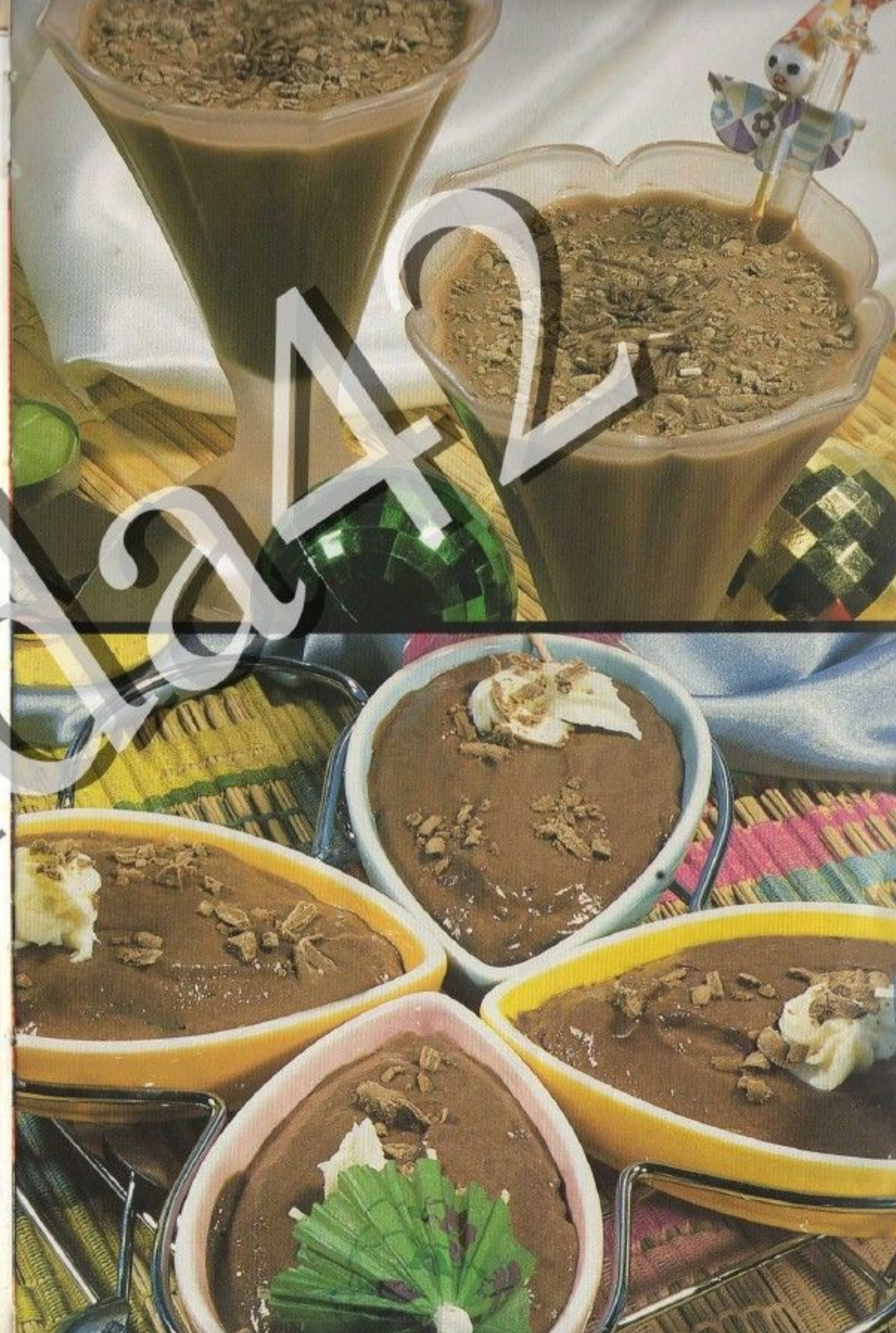
المقادير:

- 200 غ شكلاطة سوداء
- 50 غ زبدة
- 100 غ كريمة طازجة
- 25 غ سكر ناعم
- 3 بيض

رغوة بالشكلاطة (كلاسيكية)

المقادير:

- 200 غ شكلاطة سوداء
- 6 بيض
- قرصة ملح



Croquets aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 200 gr de farine (SIM)
- 30 gr de cacao
- 180 gr de sucre cristallisé
- 75 gr de margarine
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Vanille
- 200 gr de pépites de chocolat (en petits morceaux)

Préparation :

1. Préparer la pâte : travailler la margarine et le sucre en pommade, ajouter les œufs un à un, puis la vanille.
2. Incorporer ensuite la farine, le cacao, la levure et les pépites de chocolat, bien mélanger.
3. Découper deux rectangles de pâte de 25 cm de long et 10 cm de large, les placer sur du papier et les mettre au réfrigérateur pendant 30 mn.
4. Ensuite, faire cuire à four préchauffé pendant 25 mn environ, puis laisser refroidir, baisser la température du four et ré-enfourner quelques minutes le gâteau préalablement coupé en barres diagonales de 2 cm d'épaisseur.
5. Laisser refroidir et déguster en trempant dans un bon café.

كركي بقطع الشكلاطة

المقادير :

- 200 غ فريضة (سيم)
- 30 غ كاكاو
- 180 غ سكر مسحوق
- 75 غ مارجرين
- 4 بيض
- كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- 200 غ قطع شكلاطة (قطع صغيرة)

كيفية التحضير :

1. حضري العجينة : اخلطي المارجرين و السكر كالمزيج . ضفي البيض واحدة واحدة ، ثم الفانيليا .
2. ضفي بعد ذلك الفريضة ، الكاكاو ، الخميرة و قطع الشكلاطة ، اخلطي جيدا .
3. قطعي مستطيلين من العجينة بطول 25 سم و عرض 10 سم ، ضعيها على ورق و اتركها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة .
4. بعد ذلك ، إطهيه في فرن ساخن لمدة 25 دقيقة تقريبا ، ثم اتركها تبرد ، أنقصي حرارة الفرن و أعيدي الحلوى المقطعة بالميل بسمك 2 سم إلى الفرن لبضع دقائق .
5. أتركها تبرد و تذوقها مع كأس من القهوة .



Crème au chocolat (1)



Ingrédients :

- 75 gr de sucre cristallisé
- 5 œufs
- 100 gr de chocolat noir en morceaux
- 60 cl de lait entier

Préparation :

1. Dans un grand bol, battre légèrement les œufs avec le sucre. Porter le lait à ébullition, le verser sur le chocolat en mélangeant, puis verser le tout peu à peu dans les œufs battus.
2. Verser la crème obtenue dans des petits ramequins et faire cuire au bain-marie pendant 15 à 20 mn environ.
3. Laisser refroidir et servir avec des petits gâteaux, ex : tuiles, cigares,... etc.

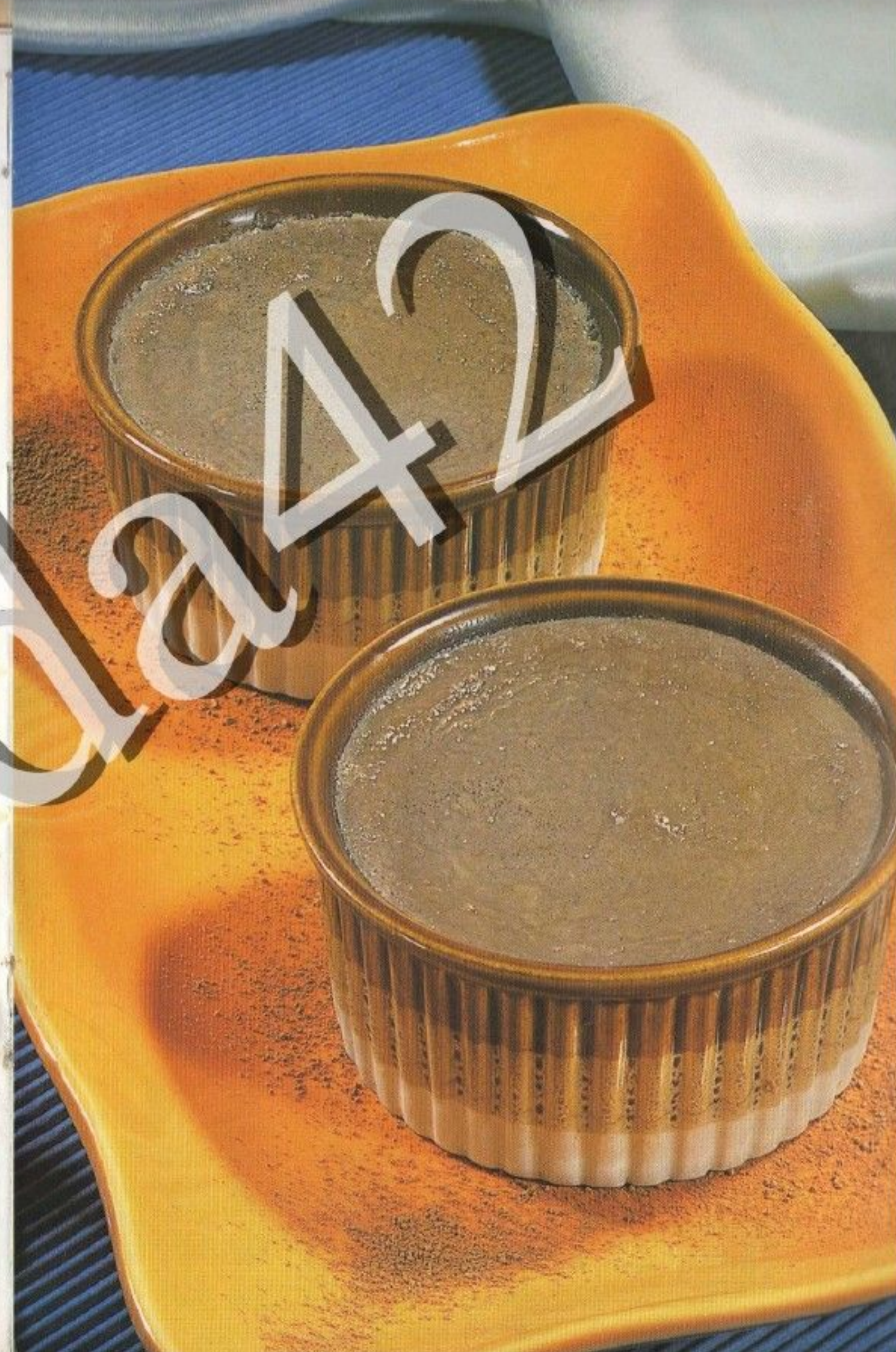
كريمة بالشكلاطة (1)

المقادير :

- 75 غ سكر مسحوق
- 5 بيض
- 100 غ شكلاطة سوداء قطع
- 60 مل حليب كامل

كيفية التحضير :

1. في طاس كبير، أخفقي قليلاً البيض مع السكر. غلي الحليب أسكبيه على الشكلاطة مع الخلط، ثم أسكبي الكل تدريجياً على البيض المخفوق.
2. أسكبي الكريمة المتحصلة عليها في اناءات خاصة بالفرن و اتركها تطهى في حمام مائي لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريباً.
3. اتركها تبرد و قدميها مع حلويات صغيرة مثل تويل، سجاثر،... إلخ.



Carrés aux amandes

Ingrédients :

Pâte :

- 4 œufs
- 3 C. à soupe d'eau chaude
- 100 gr de sucre
- 50 gr d'amandes pilées
- 50 gr de maïzena
- 50 gr de chapelure (ou biscuits écrasés)
- 50 gr de chocolat râpé
- Vanille
- Nappage :
- 4 C. à soupe de confiture d'abricots
- 4 C. à soupe de jus d'abricots (ou jus d'orange ou eau)

Glaçage :

- 100 gr de chocolat noir
- 1 C. à soupe de beurre

Préparation :

1. Fouetter les œufs et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le sucre et la vanille, battre le tout, puis incorporer les amandes, la chapelure (ou les biscuits écrasés), la maïzena et le chocolat. Mélanger le tout.
2. Garnir une plaque de papier sulfurisé, verser la pâte, lisser à la spatule et faire cuire à four préchauffé pendant 15 mn environ.
3. Après cuisson, démouler sur une grille et laisser refroidir.
4. Préparer le nappage : mélanger la confiture et le jus d'abricots, porter à ébullition.
5. Retourner le gâteau, le napper et le laisser refroidir.
6. Entre-temps, préparer le glaçage avec les ingrédients indiqués.
7. Glacer ensuite le gâteau, laisser refroidir, puis découper des carrés de 5 cm de côté, décorer avec des amandes et servir avec du thé.

المقادير :

العجينة :

- 4 بيض
- 3 ملاعق كبيرة ماء ساخن
- 100 غ سكر
- 50 غ لوز مقشر
- 50 غ ماييزينة
- 50 غ خبز مرعي (أو بسكوي مسحوق)
- 50 غ شكلاطة مبشورة
- فانيليا

الناباج :

- 4 ملاعق كبيرة مربى المشمش
- 4 ملاعق كبيرة عصير المشمش
- (أو عصير البرتقال أو الماء)

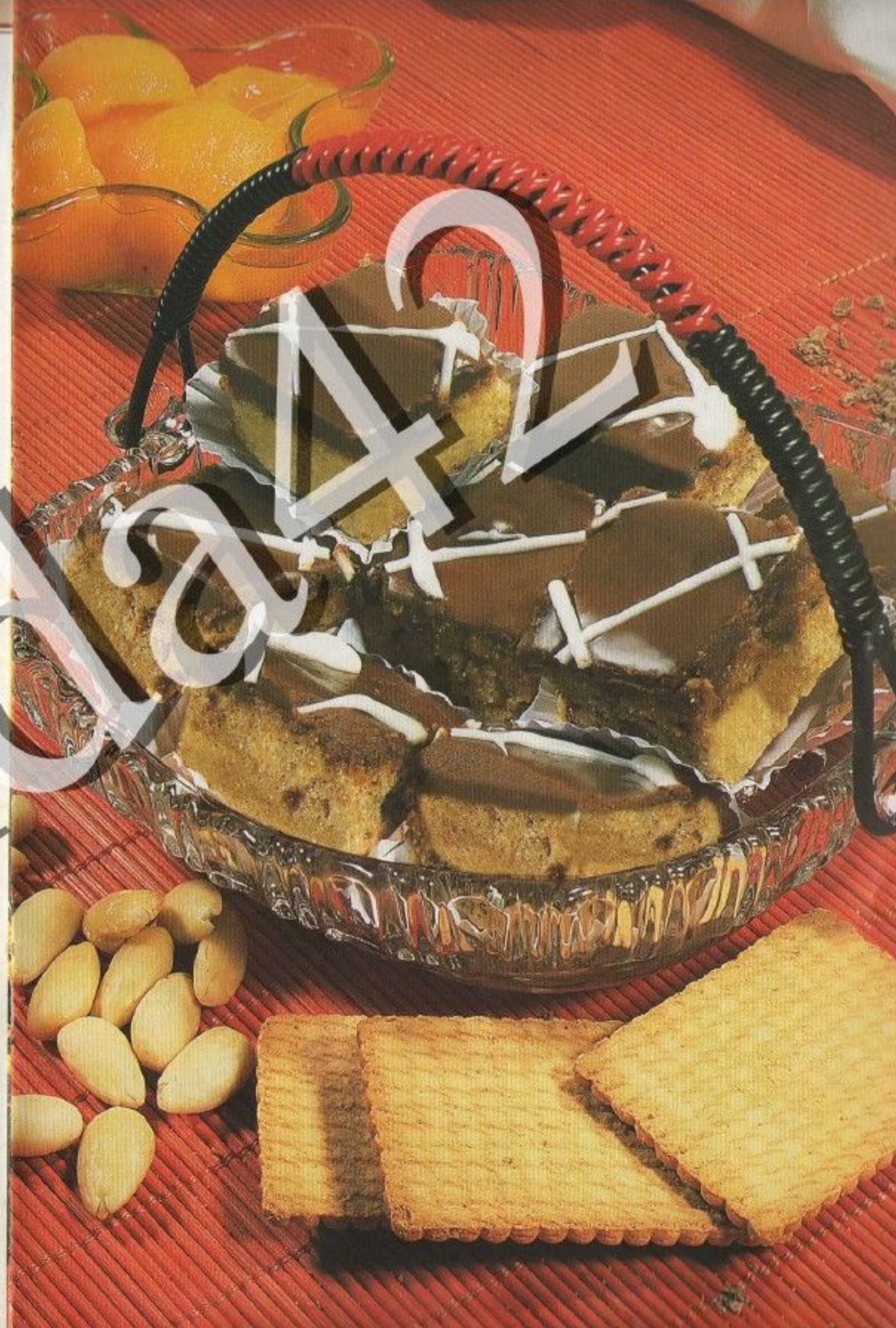
الطلاء :

- 100 غ شكلاطة سوداء
- 1 ملعقة كبيرة زبدة

مربعات باللوز

كيفية التحضير :

1. أخفقي البيض و الماء حتى يبيض الخليط. أضيفي السكر و الفانيليا، أخفقي الكل، ثم أضيفي اللوز، الخبز المرعي (أو البسكوي المسحوق)، الماييزينة، الشكلاطة. أخلطي الكل.
2. أفرشي صينية بورق كبريتي، اسكبي العجينة، ملسيها بملعقة مسطحة و اطبخيها في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة تقريباً.
3. بعد الطهي، إنزعيها من الموقد على مشبك و اتركيها تبرد.
4. حضري الناباج : أخلطي المربى و عصير المشمش، اتركيه يغلي.
5. أقلبي الحلوى، إطلبيها و اتركيها تبرد.
6. في حين، حضري الطلاء بالمقادير المذكورة.
7. إطلبي بعد ذلك الحلوى، اتركيها تبرد، ثم قطعي مربعات ضلعها 5 سم، زيني باللوز و قدميها مع الشاي.



Gâteau frais aux deux chocolats

Ingrédients :

Première couche :

- 100 gr de beurre ramolli
- 50 gr de sucre glace
- 3 C. à café de cacao
- 100 gr de chocolat noir
- 1 œuf battu
- 250 gr de biscuits au lait écrasés
- 50 gr de noix de cacao
- 50 gr de noix hachées

Deuxième couche :

- 50 gr de beurre ramolli
- 250 gr de sucre glace
- 3 C. à soupe d'eau
- 1 C. à soupe d'amandes en poudre
- 3 C. à soupe de chocolat blanc fondu

Troisième couche :

- 80 gr de chocolat noir
- 50 gr de beurre ramolli
- 50 gr de sucre glace

Préparation :

Première couche :

1. Faire fondre le chocolat, le beurre et le sucre au bain-marie, ajouter l'œuf battu et faire chauffer doucement sans faire bouillir.
2. Hors du feu, incorporer les autres ingrédients, puis étaler la préparation sur une plaque (sans bords de préférence) à 1 cm d'épaisseur.
3. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Deuxième couche :

1. Battre ensemble tous les ingrédients, étaler le mélange obtenu sur la première couche refroidie et remettre le tout au frais pendant 1 heure environ.

Troisième couche :

1. Faire fondre doucement le chocolat et le beurre au bain-marie, ajouter le sucre glace.
2. Étaler le mélange obtenu sur les deux premières couches froides et remettre au frais pendant 1 heure avant de découper des carrés ou des losanges.

حلوى باردة بفرعين من الشكلاطة

المقادير :

الطبقة الأولى :

- 100 غ زبدة طرية
- 50 غ سكر ناعم
- 3 ملاعق صغيرة كاكاو
- 100 غ شكلاطة سوداء
- بيضة مخففة
- 250 غ بسكوي بالحليب مسحوق
- 50 غ جوز الهند
- 50 غ زبدة طرية

الطبقة الثانية :

- 50 غ زبدة طرية
- 250 غ سكر ناعم
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- 1 ملعقة كبيرة غيرة اللوز
- 3 ملاعق كبيرة شكلاطة بيضاء ذائبة

الطبقة الثالثة :

- 80 غ شكلاطة سوداء
- 50 غ زبدة طرية
- 50 غ سكر ناعم

كيفية التحضير :

الطبقة الأولى :

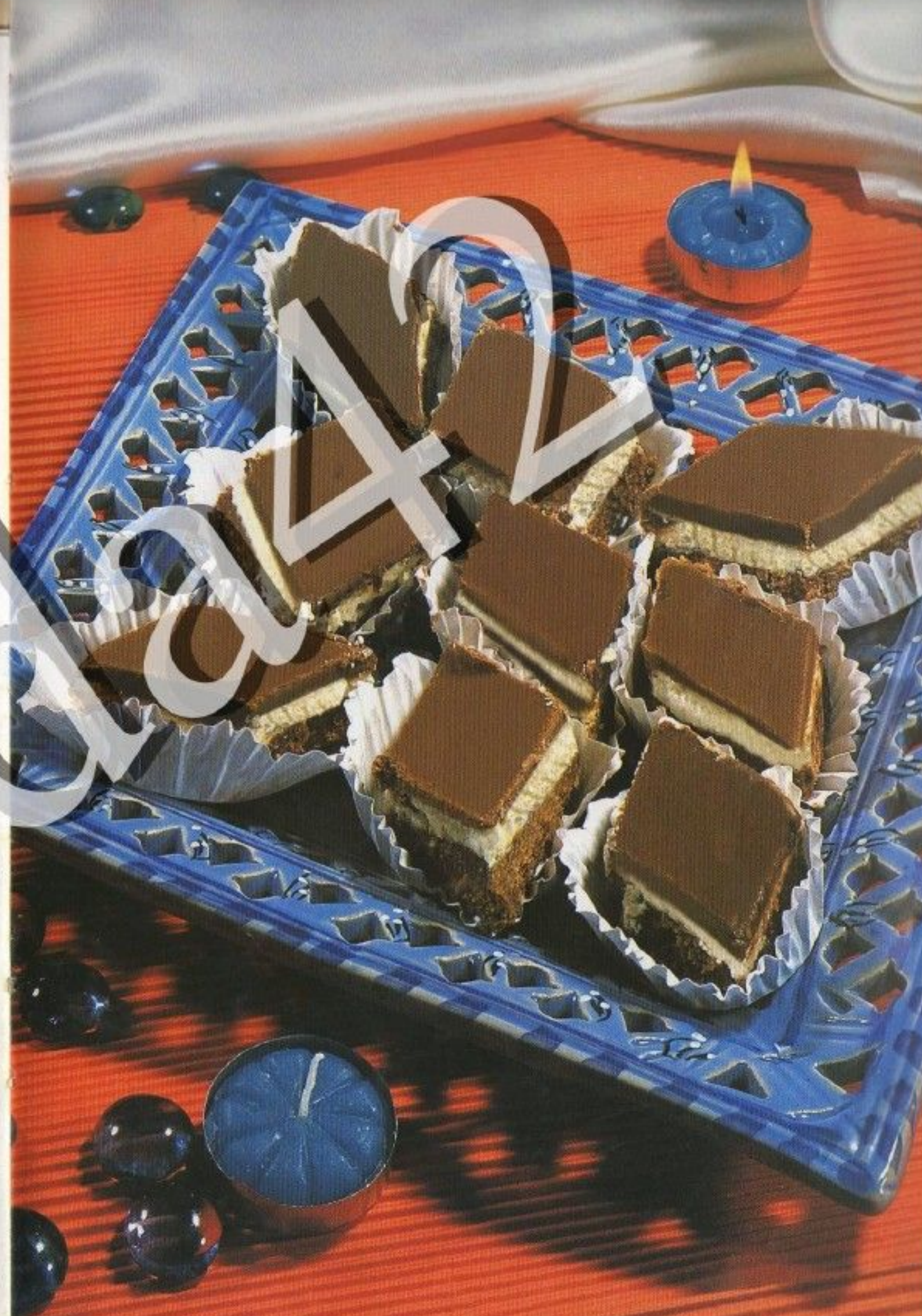
1. ذوبي الشكلاطة، الزبدة و السكر في حمام مائي، ضفي البيض المخفوق و سخني ببطء دون تركه يغلي.
2. خارج النار، ضفي المقادير الأخرى ثم استطي التحضير على صينية (بدون حواف) بسمك 1 سم.
3. ضعيتها في الثلاجة لمدة ساعة.

الطبقة الثانية :

1. أخفقي مع بعض كل المقادير، أفرشي الخليط المتحصل عليه على الطبقة الأولى الباردة و ضفي الكحل في مكان بارد لمدة ساعة تقريباً.

الطبقة الثالثة :

1. ذوبي ببطء الشكلاطة و الزبدة في حمام مائي، ضفي السكر الناعم.
2. أفرشي الخليط المتحصل عليه على الطبقتين الباردتين و ضعيتها في مكان بارد لمدة ساعة قبل تقطيعها إلى مربعات أو معينات.



Couronne aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 250 gr de margarine ramollie
- 250 gr de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 375 gr de farine (SIM) + 125 gr de maïzena
- 15 dl de lait
- 150 gr de chocolat (pépites)
- Vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Décoration :

- Sucre glace à volonté
- Fruits confits

Préparation :

1. Travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, la vanille et le sel, travailler encore jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
2. Incorporer les œufs un à un puis le lait, ajouter la farine, la maïzena et la levure, mélanger, puis ajouter les pépites de chocolat.
3. Verser la pâte obtenue dans un moule en forme de couronne (moule à savarin) beurré et fariné et enfourner pendant 30 mn environ.
4. Après cuisson, démouler, laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace et décorer avec des fruits confits, ou des motifs de chocolat fondu, à l'aide d'une poche à douille.

تاج بقطع الشكلاطة

كيفية التحضير

1. خلطي المارجرين مع السكر، الفانيليا والملح، خلطي مرة أخرى حتى تتحصلي على خليط قشدي.
2. أضيفي البيض واحدة واحدة ثم الحليب، أضيفي الفرينة، المايزينة والخميرة، خلطي، ثم أضيفي قطع الشكلاطة.
3. أسكي العجينة المتحصلة عليها في مول على شكل تاج (مول سفاران) مدهون بالزبدة ومرشوش بالفرينة واطهيه لمدة 30 دقيقة تقريباً.
4. بعد الطهي، إنزعيه من المول، أتركه يبرد، نثري السكر الناعم وزيني بالفواكه المصبرة، أو بأشكال من الشكلاطة الذائبة بواسطة لابوش أدوي.

المقادير :

- 250 غ مارجرين طرية
- 250 غ سكر مسحوق
- 3 بيض
- 375 غ فرينة (سيم) + 125 غ مايزينة
- 15 دسل حليب
- 150 غ شكلاطة (قطع صغيرة)
- فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- قرصة ملح
- التزيين :
- سكر ناعم إرادياً
- فواكه مصبرة



Cake au chocolat

Ingédients :

- 100 gr de margarine ramollie
- 100 gr sucre cristallisé
- 100 gr de chocolat râpé
- 50 gr de farine (SIM)
- 75 gr de poudre d'amandes
- 3 œufs
- 2 C. à café de levure chimique
- 2 C. à soupe de lait
- Vanille
- 1 pincée de sel

Glaçage :

- 100 gr de chocolat noir
- 1 C. à café de beurre
- Amandes effilées

Préparation :

1. Préparer la pâte : travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, la vanille et le sel et continuer à travailler jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
2. Ajouter les œufs et le chocolat râpé (fondu dans le lait), incorporer peu à peu la farine et la levure, puis la poudre d'amandes.
3. Verser la pâte obtenue dans un moule à cake beurré et fariné, faire cuire à four préchauffé pendant 30 mn environ.
Après cuisson, démouler et laisser refroidir.
4. Préparer le glaçage : dans une casserole, au bain-marie, faire fondre délicatement le chocolat cassé en morceaux à feu doux avec le beurre.
5. Glacer le gâteau et décorer d'amandes effilées.

كليك بالشكلاطة

كيفية التعضير:

1. حضري العجينة: أخلطي المارجرين كالمزهم، أضيفي السكر، الفانيليا و الملح و واصلِي الخلط حتى تتحصلِي على خليط قشدي.
2. أضيفي البيض و الشكلاطة المبشورة (الذائبة في الحليب)، ضفي تدريجاً الفرينة و الخميرة، ثم غبرة اللوز.
3. أسكبي العجينة المنخصل عليها في مول الكيك مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، إطهيا في فرن ساخن لمدة 30 دقيقة تقريباً. بعد الطهي، إنزعيها من المول و اتركيها تبرد.
4. حضري الطلاء: في قدر، في حمام مائي ذوبي بلطف الشكلاطة المكسرة إلى قطع على نار هادئة مع الزبدة.
5. إطلِي الحلوى و زيني باللوز المنسل.

المقادير :

- 100 غ مارغوين طرية
- 100 غ سكر مسحوق
- 100 غ شكلاطة مبشورة
- 50 غ فرينة (سيم)
- 75 غ غبرة اللوز
- 3 بيض
- 2 ملاعق صغيرة خميرة
- كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- فانيليا
- قرصة ملح
- الطلاء :
- 100 غ شكلاطة سوداء
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- لوز منسل



Bombe chocolatée au nougat

Ingrédients :

- 250 gr de chocolat au lait
- 25 cl de crème fraîche
- 150 gr de noisettes grillées et hachées
- 150 gr de gaufrettes à la vanille
- 50 gr de beurre
- 60 gr de sucre
- Vanille

Pour le fond :

- 50 gr de beurre
- 100 gr de sucre
- 100 gr d'amandes effilées
- 10 cl de crème fraîche
- Nappage au chocolat

Décoration :

- Copeaux de chocolat (ou coquillages ou boules de chocolat)

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat avec la crème fraîche, bien mélanger et laisser refroidir.
2. Ajouter les gaufrettes (écrasées à l'aide d'un rouleau à pâtisserie), les noisettes, le beurre fondu, le sucre et la vanille, bien mélanger.
3. Verser le tout dans un moule creux beurré et fariné et laisser prendre toute une nuit au réfrigérateur.
4. Pour le fond du gâteau : faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter le sucre et laisser dissoudre. Dès que le mélange prend une couleur, incorporer les amandes, retirer du feu, ajouter la crème puis remettre sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
5. Tracer un cercle sur une feuille de papier sulfurisé, étaler le mélange dessus, presser délicatement et laisser refroidir.
6. Disposer cette base sur un plat de service, puis démouler le gâteau, le napper de chocolat et le décorer (voir photo).

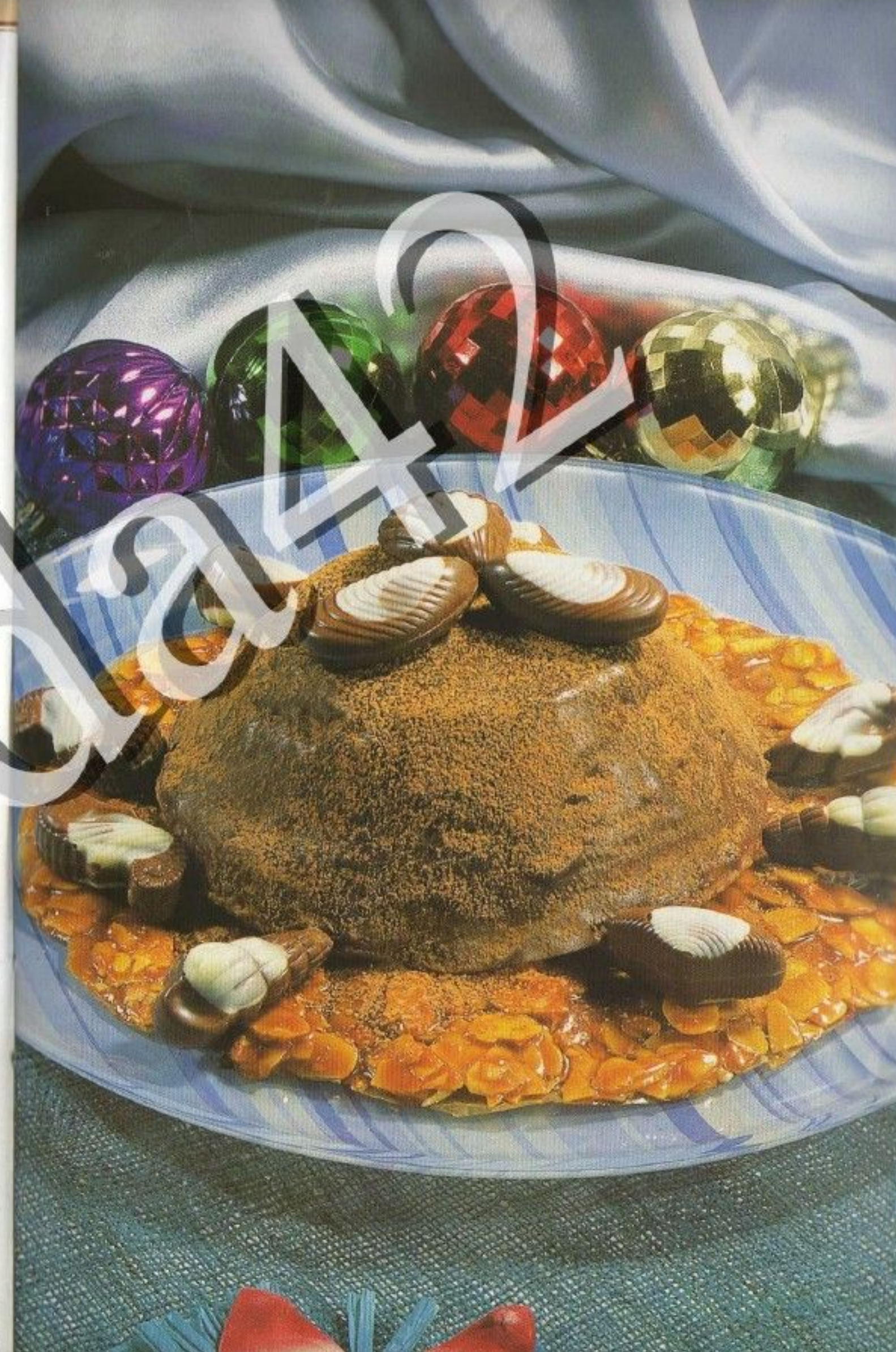
قبة الشكلاطة بالنوغة

كيفية التحضير :

1. ذوبي الشكلاطة مع الكريمة الطازجة، أخلطي جيداً واتركيها تبرّد.
2. أضيفي الفوفريط المسحوق بواسطة الحلال، البندق، الزبدة الذائبة، السكر والفانيليا، أخلطي جيداً.
3. أسكبي الخليط في مول أجوف مدهون بالزبدة ومرشوش بالفريشة و اتركيه ليلة كاملة في الثلاجة.
4. بالنسبة لقاع الحلوى : ذوبي الزبدة في قدر صغير، أضيفي السكر و اتركيه ينحل . عندما يأخذ الخليط اللون، ضفي اللوز، إنزعيه من النار، ضفي الكريمة ثم ضعها على النار دون التوقف عن التحريك حتى يتماسك الخليط.
5. خطي حلقة على ورق كبريتي، إطلي الخليط فوق الحلقة، أضغطي عليه بلطف و اتركيه يبرد.
6. ضعي الدائرة في طبق التقديم، ثم إنزعي الحلوى من المول، إطلبيها بالشكلاطة وزينيها (نظري الصورة).

المقادير :

- 250 غ شكلاطة بالحليب
- 25 سل كريمة طازجة
- 150 غ بندق محمّر و مرخي
- 150 غ فوفريط بالفانيليا
- 50 غ زبدة
- 60 غ سكر
- فانيليا
- للقاع
- 50 غ زبدة
- 100 غ سكر
- 100 غ لوز منسل
- 10 سل كريمة طازجة
- ناباج بالشكلاطة
- التزيين :
- قطع الشكلاطة (أو صدقات أو كريات الشكلاطة)



Losanges au chocolat

Ingrédients :

Biscuit :

- 125 gr de beurre ramolli (ou de margarine)
- 60 gr de sucre glace
- 30 gr de cacao
- 150 gr de farine (SIM)
- 1 C. à café de vanille (ou amandes amères)
- 1 pincée de sel

Macarons :

- 140 gr de confiture d'abricots
- 1 C. à soupe de jus d'abricots (ou d'orange)
- 150 gr de pépites de chocolat
- 170 gr d'amandes en poudre
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 200 gr de sucre cristallisé
- 1/2 C. à café d'extrait d'abricot
- 1 poignée d'amandes effilées

المقادير :

البسكوي :

- 125 غ زبدة طرية (أو مارجرين)
- 60 غ سكر ناعم
- 30 غ كاكاو

- 150 غ فريضة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا (أو لوز مر)
- قرصة ملح

المكارون :

- 140 غ مربى المشمش
- 1 ملعقة كبيرة عصير المشمش
- (أو البرتقال)

- 150 غ قطع الشكلاطة
- 170 غ غبرة اللوز
- 4 بياض بيض

- قرصة ملح
- 200 غ سكر مسحوق
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة المشمش

- 1 كمشة لوز منسل

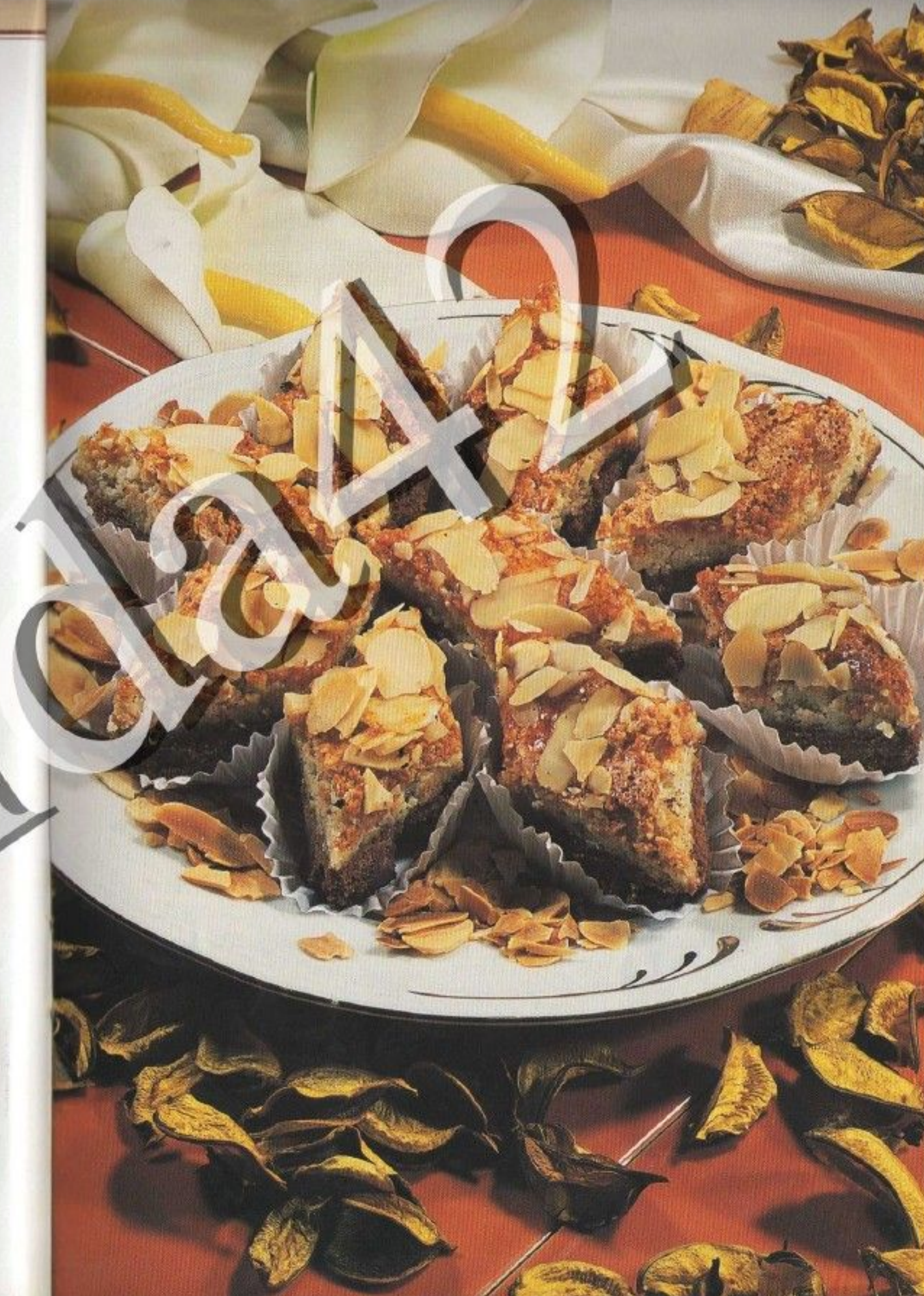
Préparation :

1. Préchauffer le four, tapisser un moule rectangulaire de papier d'aluminium beurré.
2. A l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre, le sucre, le cacao et le sel jusqu'à obtention d'une crème. Ajouter les amandes amères (ou la vanille) et la farine, bien mélanger.
3. Verser la pâte obtenue dans le moule, étaler, piquer le fond avec une fourchette, enfourner et laisser cuire jusqu'à ce que la pâte soit dure, puis retirer du four.
4. Mélanger la confiture et le jus d'abricots, verser sur la pâte cuite.
5. D'autre part, mélanger les amandes, les blancs d'œufs, le sel, le sucre, l'extrait d'abricots et les pépites de chocolat jusqu'à obtention d'une mousse. La verser sur la pâte, parsemer d'amandes effilées, enfourner et laisser cuire jusqu'à ce que le biscuit soit doré et gonflé.
6. Après cuisson, laisser refroidir, démouler et couper en losanges ou en rectangles.

معينات بالشكلاطة

كيفية التحضير :

1. تسخين الفرن، أفرد بورق مستطيل بورق الألمنيوم مدحون بالزبدة.
2. بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي الزبدة، السكر، الكاكاو والملح حتى تتحصلي على كريم. أضيفي اللوز المر (أو الفانيليا) و الفريضة، أخلطي جيدا.
3. أسكبي العجينة المتحصلة عليها في المول، ملسي، أثقبي القاع بالشوكة، و اتركها تطهى حتى تصبح العجينة صلبة، ثم انزعها من الفرن.
4. أخلطي المربى و عصير المشمش، أسكبيه على العجينة المطهية.
5. من جهة أخرى، أخلطي اللوز، بياض البيض، الملح، السكر، نكهة المشمش و قطع الشكلاطة حتى تتحصلي على رغوة، أسكبيها على العجينة، نري اللوز المنسل، غطيها و اتركها تطهى حتى يصبح البسكوي ذهبي و منتفخ.
6. بعد الطهي، أتركها تبرد، إنزعها من المول و قطعها إلى معينات أو مستطيلات.





Pavé au chocolat

Ingrédients :

- 20 biscuits à la cuillère
- 2 tablettes de chocolat
- 50 gr de margarine
- 2 œufs
- 4 C. à soupe de sucre
- 3 C. à soupe de café ou nescafé
- 2 C. à soupe de raisins secs (facultatif)

Préparation :

1. Faire macérer les raisins secs dans 2 C. à soupe de café.
2. Faire fondre le chocolat (150 gr) au bain-marie, ajouter la margarine hors du feu et mélanger.
3. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
4. Mélanger le chocolat fondu, 2 jaunes d'œufs, 2 C. à soupe de sucre et les raisins secs, puis incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige et mettre au réfrigérateur.
5. Beurrer un moule rectangulaire ou carré.
6. Faire bouillir 4 C. à soupe d'eau avec le sucre restant, ajouter le reste du café, tremper les biscuits un à un dans ce mélange, tapisser le fond du moule, recouvrir avec la mousse au chocolat, mettre le moule au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
7. Au moment de servir, démouler le pavé sur un plat de service et râper dessus le chocolat restant (voir photo).

بلاط بالشكلاطة

كيفية التحضير

1. أنقعي العنب الجاف في ملعقتين كبيرتين قهوة.
2. ذوبي الشكلاطة (150 غ) في حمام مائي، أضيفي المارجرين خارج النار واخلطي.
3. كسري البيض بفصل البياض عن الصفار.
4. اخلطي الشكلاطة الذائبة 2 صفار بيض، 2 ملاعق كبيرة سكر و العنب الجاف ثم أضيفي بياض البيض المخفوق كالثلج وضعيه في الثلاجة.
5. إدھني بالزبدة مول مستطيل أو مربع.
6. غلي 4 ملاعق كبيرة ماء مع السكر المتبقي، أضيفي القهوة المتبقية، أغطسي البسكوي واحدة بواحدة في الخليط، إفرشي قاع المول، غطيه برغوة الشكلاطة، ضعي المول في الثلاجة لمدة 6 ساعات على الأقل.
7. في وقت التقديم، إنزعي البلاط من المول وضعيه على طبق التقديم وابشري فوقه الشكلاطة المتبقية (انظري الصورة).

المقادير :

- 20 بسكوي الملعقة
- 2 علب شكلاطة
- 50 غ مارجرين
- 2 بيض
- 4 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق كبيرة قهوة أو نيسكافيه
- 2 ملاعق كبيرة عنب جاف (زبيب) (إختياري)



Cake frais au chocolat

Ingredients :

- 300 gr de biscuits à la cuillère (ou biscuits au lait)
- 125 gr de sucre
- 140 gr de margarine
- 2 œufs
- 200 gr de chocolat (2 tablettes)

Glaçage :

- 150 gr de chocolat
- 1 C. à soupe d'eau froide

Décoration :

- Cerneaux de noix (ou noix de coco, ou chocolat blanc râpé ou vermicelles de chocolat)

Préparation :

1. Passer les biscuits au robot (poudre). Travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, les jaunes d'œufs et le chocolat fondu au bain-marie, incorporer en dernier délicatement les blancs d'œufs battus en neige.
2. Tapisser un moule à cake de papier d'aluminium, verser la préparation et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
3. Ensuite, démouler le cake, napper et décorer (voir photo).

كيك بارد بالشكلاطة

المقادير :

- 300 غ بسكوي الملعقة (أو بسكوي بالحليب)
- 125 غ سكر
- 140 غ مارجرين
- 2 بيض
- 200 غ شكلاطة (2 علب)

الطلاء :

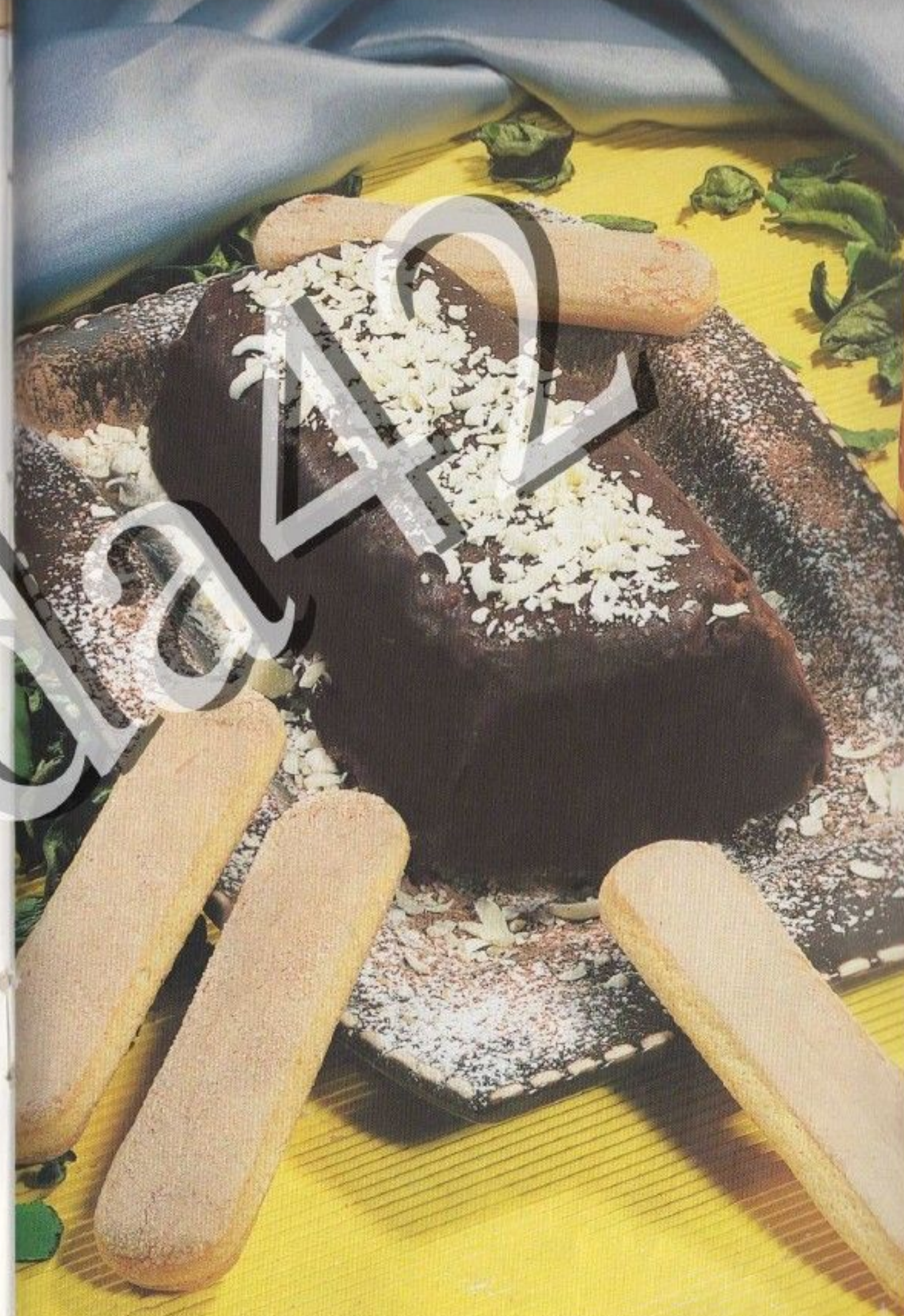
- 150 غ شكلاطة
- 1 ملعقة كبيرة ماء بارد

التزيين :

- أنصاف الجوز (أو جوز الهند، أو شكلاطة بيضاء مبشورة أو دويذة الشكلاطة)

كيفية التحضير :

1. مرري البسكوي في الطاحونة الكهربائية (غبرة). أخلطي المارجرين كالمرهم، أضيفي السكر، صفار البيض و الشكلاطة الذائبة في حمام مائي. أضيفي في الأخير لطف بياض البيض المخفوق كالثلج..
2. أفرشي مول الكيك بورق الألمنيوم، أسكبي التحضير وضعيه في الملاجة حتى الغد.
3. بعد ذلك، إنزعي الكيك من المول بإطليه وزينه (أنظري الصورة).



Dessert moelleux aux noix

Ingredients :

- 200 gr de chocolat noir en morceaux
- 125 gr de beurre (ou margarine) en morceaux
- 100 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- 125 gr de noix grillées et concassées (ou noix de pécan ou 125 gr de farine (SIM))
- 4 œufs
- 2 C. à café de cannelle
- Quelques cerneaux de noix pour la décoration

Glaçage :

- 125 gr de chocolat noir
- 60 gr de beurre ou margarine
- 2 C. à soupe de miel ou sirop épais
- 1 pincée de cannelle

Préparation :

1. Préchauffer le four, beurrer et fariner un moule rond (ou autre de votre choix).
2. Dans une casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat et la margarine, puis retirer du feu.
3. Batre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un aspect mousseux, incorporer le chocolat (préparation précédente), les noix (ou la farine), la cannelle et la vanille.
4. Verser dans un moule, faire cuire au bain-marie pendant 30 mn environ (comme pour un flan), puis laisser refroidir.
5. Ensuite, renverser le gâteau sur une grille, le glacer et le décorer avec des cerneaux de noix tout autour et sur les bords (voir photo).

تعزية رطبة بالجوز

المقادير :

- 200 غ شكلاطة سوداء قطع
- 125 غ زبدة (أو مارجرين) قطع
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 125 غ جوز محمّر ومكسر (أو جوز البقان)
- 125 غ فريضة (سيم)
- 4 بيض
- 2 ملاعق صغيرة قرفة
- بعض أنصاف جوز للتزيين

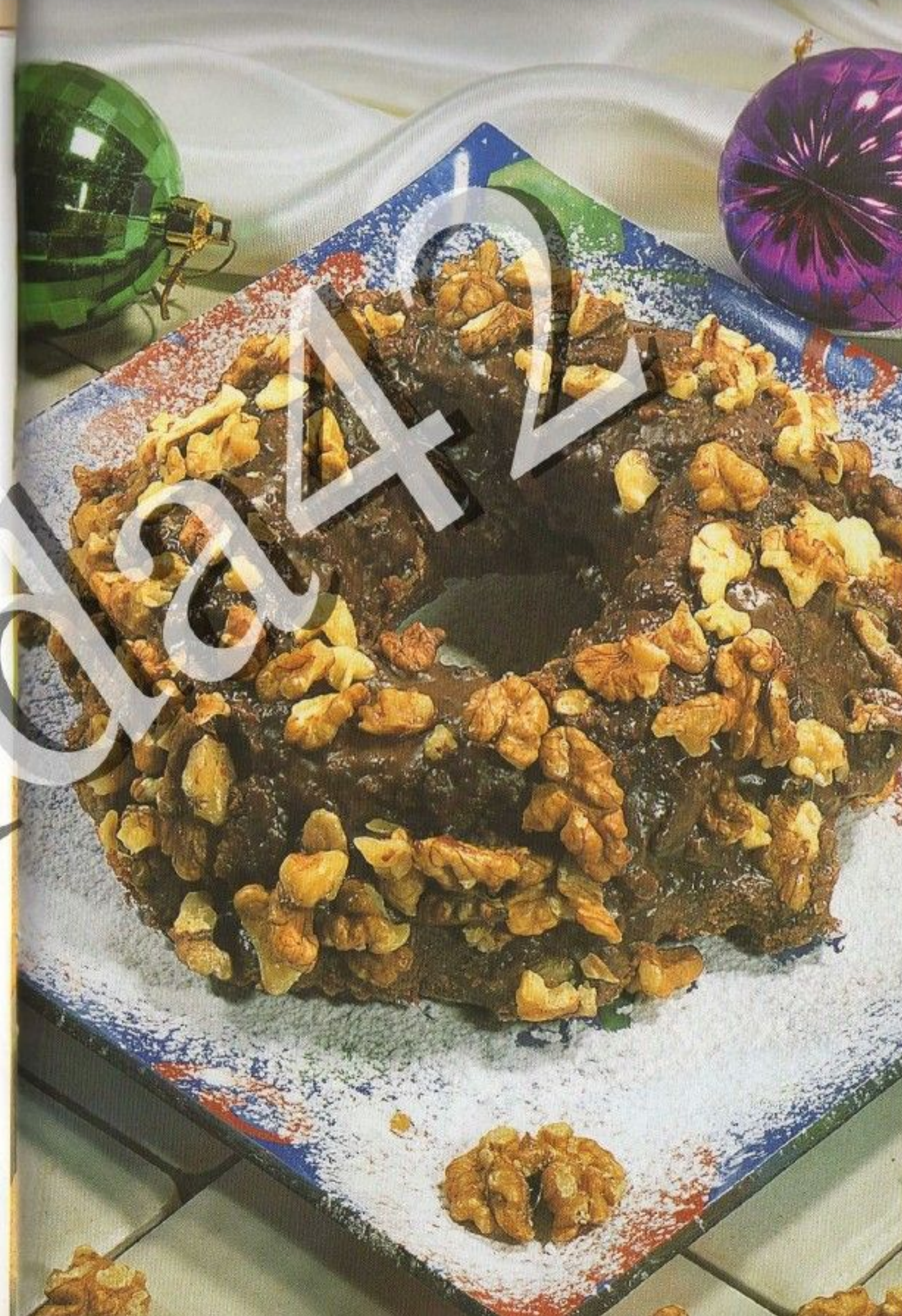
الطلاء :

- 125 غ شكلاطة سوداء
- 60 غ زبدة أو مارجرين
- 2 ملاعق كبيرة عسل أو مشروب

خاثر

- قرصة قرفة

- ### كيفية التحضير :
1. سخني الفرن ادخلي مول دائري بالزبدة ورشيه بالفريضة (أو مول آخر حسب إختيارك).
 2. في قدر على نار هادئة، ذوبي الشكلاطة و المارجرين، ثم انزع من النار.
 3. أخفقي البيض مع السكر حتى تتحصل على خليط رغوي، أضيفي الشكلاطة (الخليط السابق)، الجوز (أو الفريضة)، القرفة و الفانيليا.
 4. أسكبها في المول، إطهيا في حمام مائي لمدة 30 دقيقة تقريباً (مثل الفلان)، ثم اسكبها تبرّد.
 5. بعد ذلك، إقلبي الحلوى على مشبك، إزيليها وزينيها بأنصاف الجوز على كل الحواف (أنظري الصورة).



Madeleines au chocolat



Ingrédients :

- 4 œufs
- 16 C. à soupe de sucre
- 16 C. à soupe de lait
- 16 C. à soupe d'huile
- 12 C. à soupe assez bombées de farine(SIM)
- 1 sachet et 1/2 de levure chimique
- 1 C. à café de vanille
- 2 C. à soupe de cacao

Glaçage :

- 150 gr de chocolat
- Un peu d'eau fraîche

Préparation :

1. A l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux et blanchâtre.
2. Ajouter l'huile tout en battant, le lait, la vanille, la farine, la levure et le cacao.
3. Remplir des caissettes en papier de cette préparation aux 3/4, puis enfourner pendant 20 à 25 mn à four préchauffé.
4. Après cuisson, laisser refroidir et glacer les madeleines.

مادلين بالشكلاطة

المقادير :

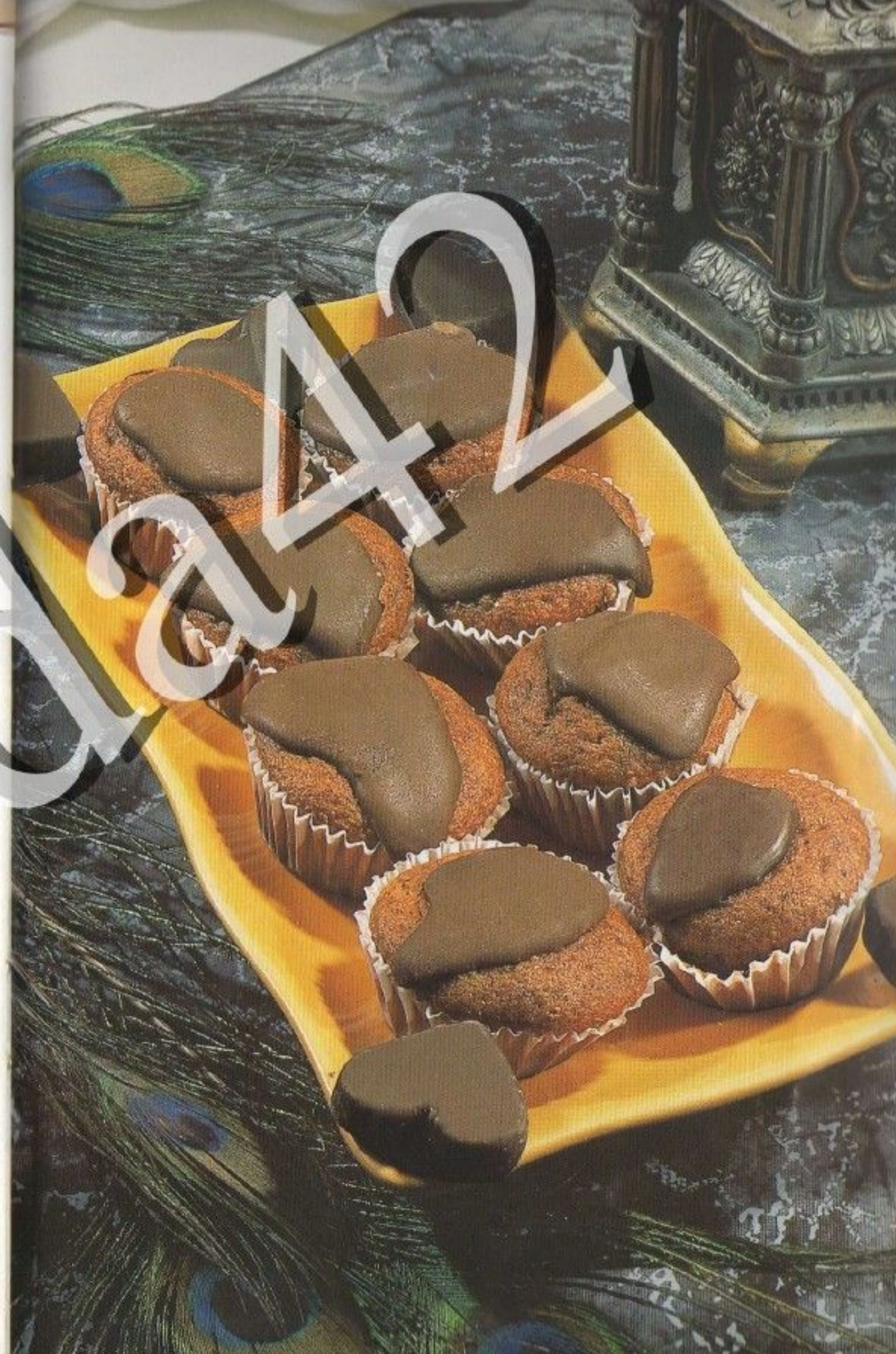
- 4 بيض
- 16 ملعقة كبيرة سكر
- 16 ملعقة كبيرة حليب
- 16 ملعقة كبيرة زيت
- 12 ملعقة كبيرة مملوءة
- فريشة (سيم)
- 1 كيس و 1/2 خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو

الطلاء :

- 150 غ شكلاطة
- قليل من الماء البارد

كيفية التحضير :

1. بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي البيض و السكر حتى تتحصلي على خليط رغوي و مبيض.
2. أضيفي الزيت مع الخفق، الحليب، الفانيليا، الفريشة، الخميرة و الكاكاو.
3. إملئي حاويات من الورق بهذا التحضير إلى 3/4.
4. ثم اطهيها لمدة 20 إلى 25 دقيقة في فرن ساخن.
4. بعد الطهي، أتركها تبرد و اطلي المادلين.



Macarons au chocolat

Ingrédients :

- 250 gr de sucre glace
- 250 gr de poudre d'amandes
- 125 gr de cacao
- 6 à 7 blancs d'œufs

Ganache :

- 250 gr de chocolat noir
- 20 cl (une tasse) de crème fraîche
- 50 gr de beurre

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat et la crème fraîche au bain-marie en remuant jusqu'à obtention d'un mélange lisse, puis mixer ce mélange en ajoutant le beurre.
2. Préparation des macarons : mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes, ajouter le cacao et réserver.
3. Dans une terrine, monter les blancs d'œufs en neige, incorporer peu à peu la préparation précédente en travaillant à la spatule.
4. Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, disposer des petits tas de pâte à l'aide d'une poche à douille (ou d'une cuillère à café), puis enfourner pendant 12 à 15 mn.
5. Après cuisson, détacher délicatement les macarons à l'aide d'un couteau, étaler une couche épaisse de crème ganache sur la moitié des macarons et bien les coller deux à deux en pressant doucement.
6. Servir avec des boissons fraîches ou du thé.

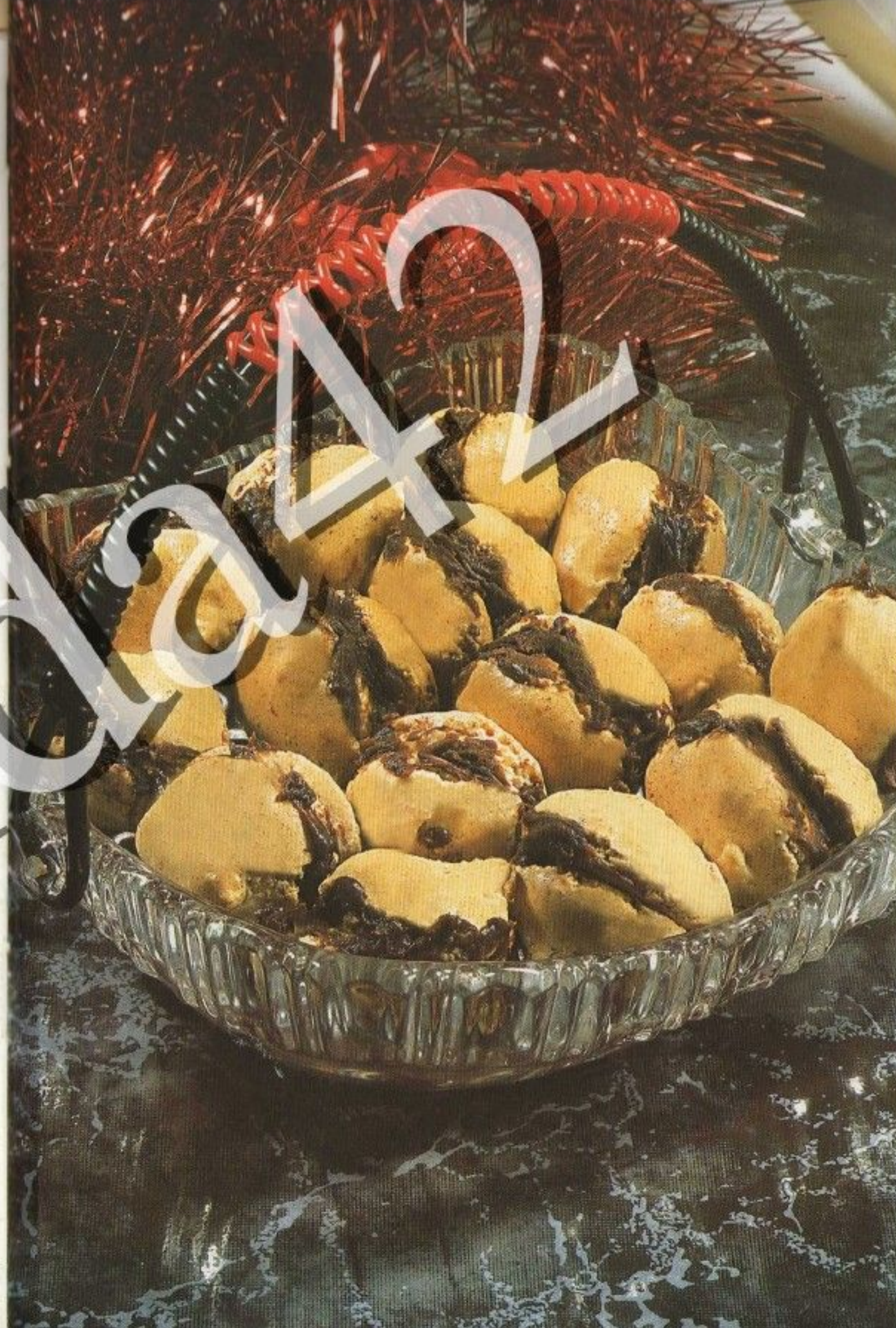
مكارون بالشكلاطة

كيف التحضير:

المقادير :

- 250 غ سكر ناعم
- 250 غ غبرة اللوز
- 125 غ كاكاو
- 6 إلى 7 بياض بيض
- فانيلا
- 250 غ شكلاطة سوداء
- 20 سل (1 طاس) كريمة طازجة
- 50 غ زبدة

1. نضع في الشكلاطة والكريمة الطازجة في حمام مائي مع الخلط حتى تتحصل على خليط أملس، ثم اخلطي هذا الخليط بإضافة الزبدة.
2. تحضير المكارون : أخلطي السكر الناعم مع غبرة اللوز، أضيفي الكاكاو واخلطيه.
3. في وعاء، أخفقي بياض البيض كالنجم، ضفي تدريجياً القدر السابق بالخلط بملعقة مسطحة.
4. على صينية مفروشة بالورق الكبريتي، ضفي كومات صغيرة من العجينة بواسطة لادوش أدوي (أو بملعقة القهوة)، ثم إطهيه لمدة 12 إلى 15 دقيقة.
5. بعد الطهي، إنزعي بلطف المكارون بواسطة سكين، إطلي طبقة سميكة من كريمة الفانيلا على نصف المكارون و الصقيها جيداً مثني مثني بالضغط ببطي.
6. تقدم مع مشروبات باردة أو الشاي.



Meringues au chocolat

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 250 gr de sucre cristallisé
- 4 C. à soupe de cacao
- 4 C. à soupe de sucre glace

Préparation :

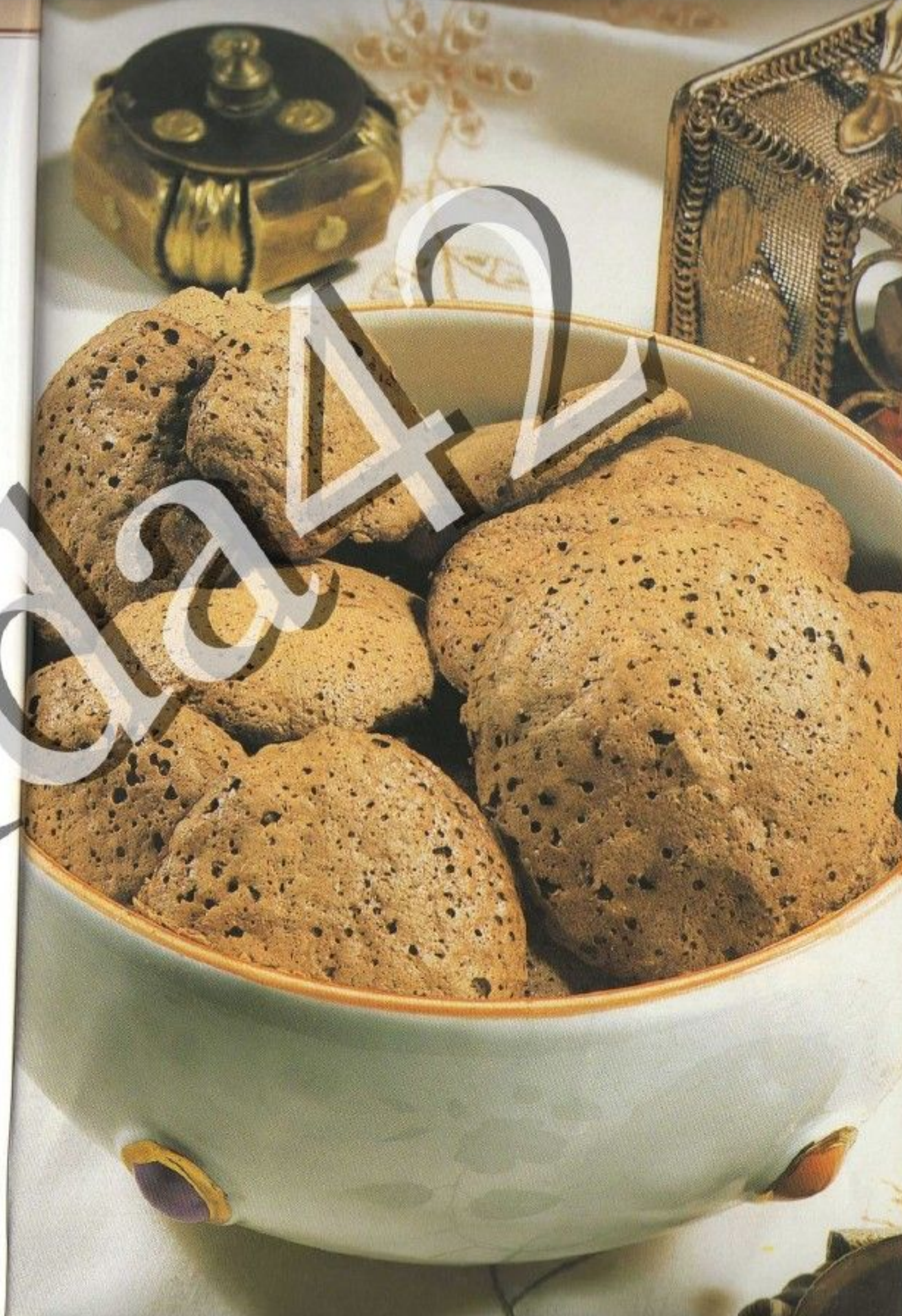
1. Dans une terrine, monter les blancs d'œufs en neige avec 1 C. à café de sucre cristallisé, laisser de côté.
2. Dans une casserole, verser le reste de sucre, mouiller avec 3 C. à soupe d'eau et faire cuire pour obtenir un sirop épais. Le verser sur les blancs en neige sans cesser de fouetter jusqu'à refroidissement. Incorporer le cacao et le sucre glace, remplir une poche à douille de cette préparation.
3. La mettre en petits tas sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé, en les espaçant de 4 cm, enfourner à four préchauffé pendant 1 heure à 1 heure 30, porte entrouverte.
4. Après cuisson, laisser refroidir les meringues avant de les coller deux à deux, puis saupoudrer de cacao.

مورينغ بالشكلاملة

المقادير :

- 4 بياض بيض
- 250 غ سكر مسحوق
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
- 4 ملاعق كبيرة سكر ناعم

1. كمية التحضير :
في وعاء، أخفقي بياض البيض كالثج مع ملعقة صغيرة سكر مسحوق، أتركه بجانب.
2. في قدر، أسكب السكر المتبقي، بـ 3 ملاعق كبيرة ماء و أتركه يطهى حتى تتحصل على مشروب خاثر، أسكب على بياض البيض دون التوقف عن الخفق حتى يبرد. أضيفي الكاكاو و السكر الناعم، إملئي لابلش أدري بهذا التحضير.
3. ضعها على شكل كومات على صينية خاصة بالفرن مفروشة بورق كبريتي، بقرابة 4 سم، إطهيه في فرن ساخن لمدة ساعة إلى ساعة ونصف، الباب مفتوحة قليلاً.
4. بعد الطهي أتركي المورينغ تبرد قبل إصاقها مثنى مثنى، ثم ذري عليها الكاكاو.



Chocolat à tartiner

Ingrédients :

- 1 verre à thé de cacao
- 2 verres à thé de sucre glace
- 4 verres à thé de lait en poudre
- 1 verre à thé d'eau tiède (ou un peu plus)

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients secs puis mouiller peu à peu d'eau tiède juste pour avoir une texture lisse facile à tartiner.
2. Vous pouvez ajouter à la préparation un peu de noisettes moulues ou quelques gouttes d'extrait de noisette.

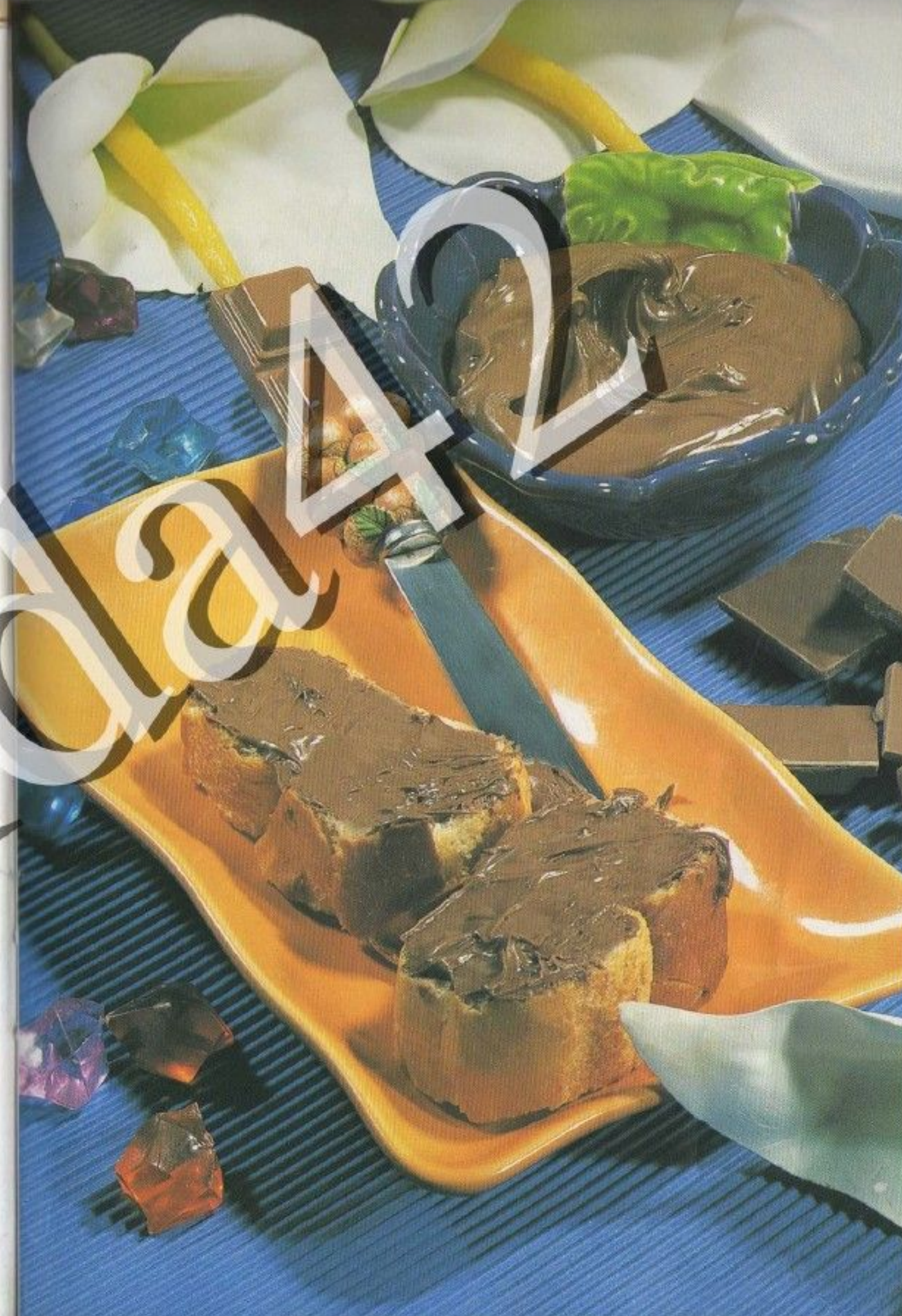
المقادير :

- 1 كأس صغير كاكاو
- 2 كأس صغير سكر ناعم
- 4 كأس صغير غيرة حليب
- 1 كأس صغير ماء دافئ (أو أكثر)

شكالة للطلبة

كيفية التحضير

1. أخلطي كل المقادير الجافة ثم بللي بالماء الدافئ تدريجياً فقط للحصول على خليط أملس وسهل الطلي.
2. تستطيعين إضافة قليل من البندق المرحي إلى التحضير أو بعض قطرات عطر البندق.



Bâtonnets au chocolat

Ingrédients :

- 1 tasse de gâteau au chocolat émietté
- 1/4 tasse de noisettes moulues
- 80 gr de margarine fondue
- 1/4 tasse de chocolat noir râpé
- 1 C. à soupe de confiture d'abricot
- Glaçage au chocolat

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger les gâteaux émiettés et les noisettes, faire une fontaine, y mettre la margarine fondue et la confiture.
2. Bien mélanger, puis ajouter le chocolat râpé et mélanger.
3. Ensuite, former des bâtonnets, les glacer et les décorer avec des noisettes entières ou des cerises confites, selon vos goûts (voir photo).

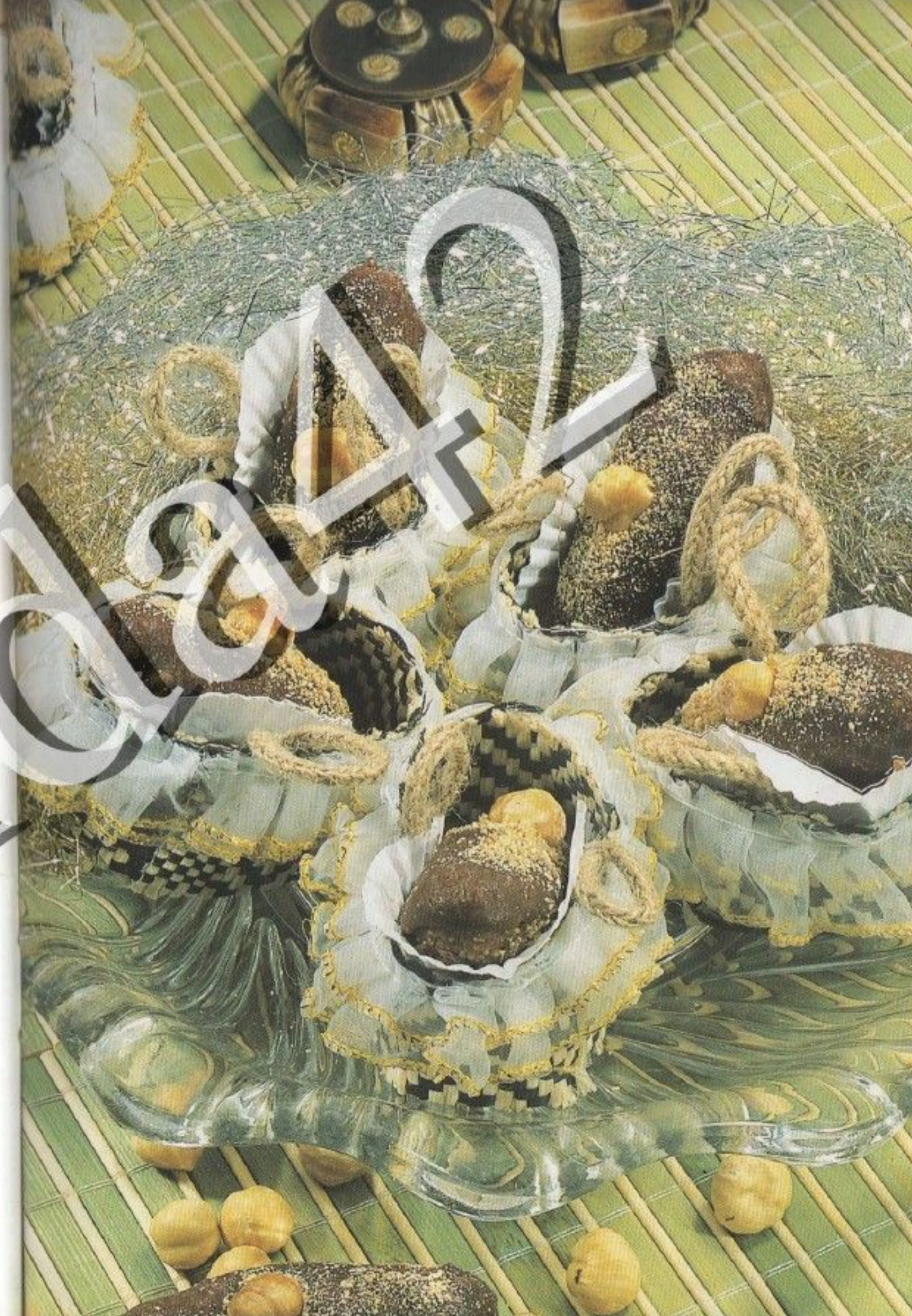
عصيات بالشكلاطة

المقادير :

- 1 طاس حلوى بالشكلاطة مفتتة
- 1/4 طاس بندق مرحي
- 80 غ مارجرين ذائبة
- 1/4 طاس شكلاطة سوداء
- 1 ملعقة كبيرة مربى المشمش
- طلاء بالشكلاطة

كيفية التحضير :

1. في طاس، اخلطي الحلوى المفتتة و البندق، شكلي حفرة، ضعي المارجرين الذائبة و المربي.
2. اخلطي جيداً، ثم أضفي الشكلاطة المبشورة و اخلطي.
3. بعد ذلك، شكلي عصيات، إطلايها وزينيها بحبات بندق أو الكرز المصبر، حسب ذوقك (انظري الصورة).



Crème anglaise au chocolat

Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 5 C. à soupe de cacao
- 7 C. à soupe de sucre cristallisé
- 8 jaunes d'œufs

Préparation :

1. Faire bouillir le lait, verser le cacao en pluie et bien remuer.
2. Préparer la crème anglaise : dans une terrine, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanchâtre, verser petit à petit le lait chocolaté chaud sans cesser de fouetter.
3. Remettre le tout dans une grande casserole sur feu doux, faire cuire en remuant avec une cuillère en bois, sans laisser bouillir.
4. Dès que la crème anglaise nappe la cuillère, la verser dans une terrine en la filtrant, continuer à battre pendant qu'elle refroidit.
5. Verser dans une coupe et mettre au frais.

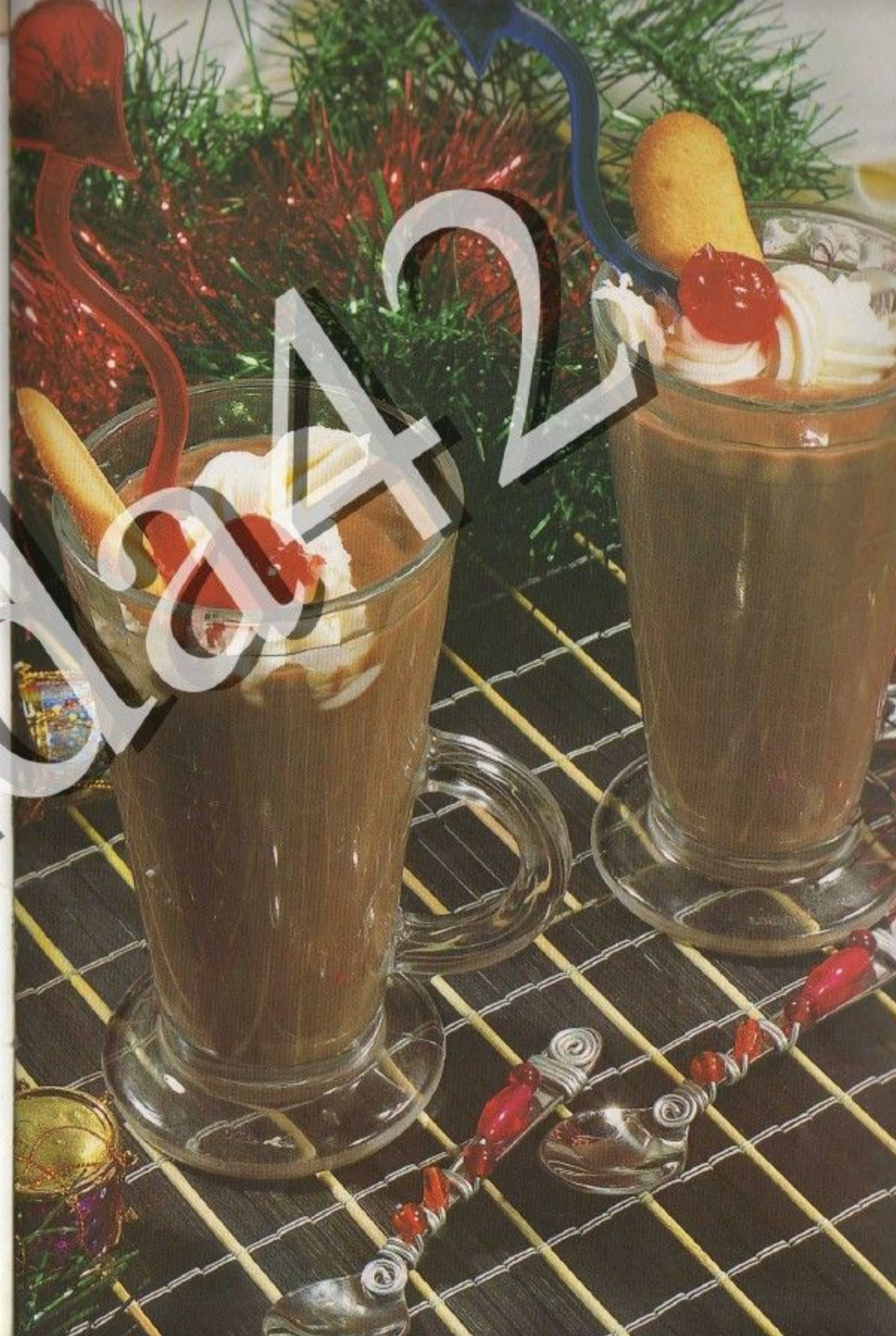
كريمة إنجليزية بالشكلاطة

المقادير :

- 1 لتر حليب
- 5 ملاعق كبيرة كاكاو
- 7 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 8 صفار بيض

كيفية التحضير :

1. غلي الحليب، أسكبي الكاكاو كالمطر واخلطي جيداً.
2. حضري الكريمة الإنجليزية في وعاء أخفقي صفار البيض مع السكر حتى تتحصى على خليط رغوي ومبيض أسكبي تدريجياً حليب الشكلاطة الساخن بدون التوقف عن الخفق.
3. ضعي الكل في قدر كبير على نار مادية، اتركيه يطهى مع التحريك بملعقة خشبية، دون تركه يغلي.
4. عندما تغطي الكريمة الإنجليزية المعلقة، أسكبيها في وعاء بتصفيتها، واصلي الخفة حتى تبرد.
5. أسكبيها في كأس وضعيها في مكان بارد.



Gâteau moelleux au chocolat

Ingédients :

- 100 gr de chocolat noir
- 5 œufs
- 50 gr de margarine
- 180 gr de sucre cristallisé
- 1/2 C. à café de vanille
- 20 gr de farine (SIM)
- 20 gr de maïzena
- 1 pincée de sel

Décoration :

- 180 gr de chocolat
- 50 gr de fruits confits

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat et la margarine au bain-marie.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le chocolat fondu, la vanille, la maïzena et la farine.
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, ajouter 30 gr de sucre, continuer de battre, puis incorporer ce mélange à la préparation précédente, verser le tout dans un moule à manqué (rond) beurré et fariné enfourner à four préchauffé pendant 35 à 40 mn environ.
4. Après cuisson, démouler le gâteau, laisser refroidir, puis décorer avec du chocolat et les fruits confits.

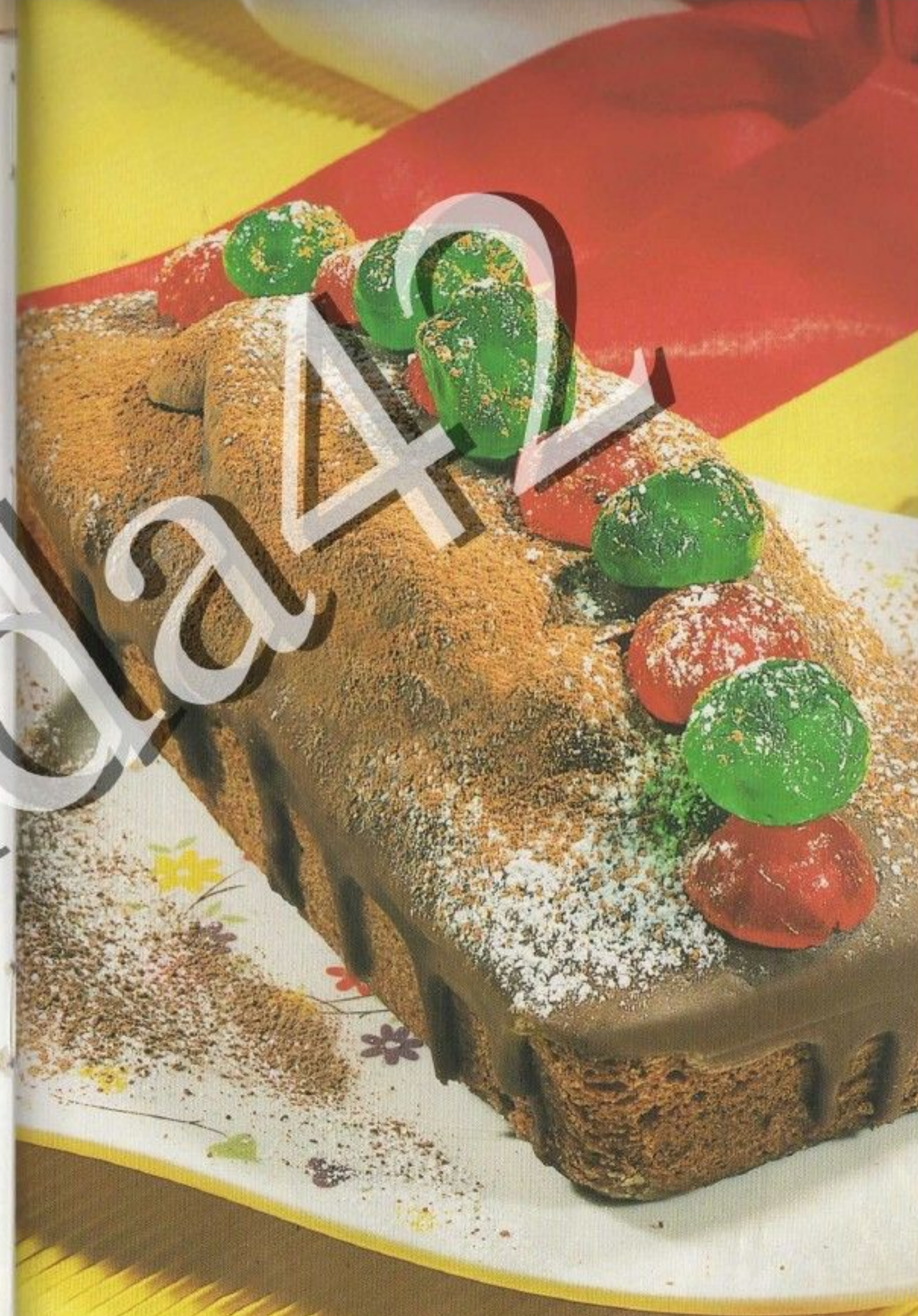
حلوى رطبة بالشكلاطة

المقادير :

- 100 غ شكلاطة سوداء
- 5 بيض
- 50 غ مارجرين
- 180 غ سكر مسحوق
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 20 غ فريينة (سيم)
- 20 غ ماييزينة
- قرصة ملح
- التزيين :
- 180 غ شكلاطة
- 50 غ فواكه مصبرة

كيفية التحضير :

1. ذوبي الشكلاطة و المارجرين في حمام مائي.
2. فرقي البياض عن الصفار، أخفقي صفار البيض مع السكر حتى يصبح الخليط أبيضاً، أضيفي الشكلاطة الذائبة، الفانيليا، الماييزينة و الفريينة.
3. أخفقي البياض كالثلج مع قرصة ملح، أضيفي 30 غ سكر، واصل الخفق، ثم أضيفي هذا الخليط إلى التحضير السابق، اسكبي الكل في مول المونيكه (دائري) مدهون بالزبدة و مرشوش بالفريينة، إطهيه في فرن ساخن لمدة 35 إلى 40 دقيقة تقريباً.
4. بعد الطهي، إنزعي الحلوى من المول، أتركها تبرد، ثم زينها بالشكلاطة و الفواكه المصبرة.





Douceurs au chocolat et aux diouls

Ingrédients :

- 2 mesures de Diouls grillés et mixés pas trop fins
- 1 mesure de noisettes grillées moulues
- 3 à 4 C. à soupe de chocolat fondu (ou à tartiner)
- 1 petite tasse de beurre fondu

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients, confectionner des boules, puis les enrober de chocolat et de noisettes grillées hachées.
2. Ranger chaque douceur au chocolat dans des petites caissettes.

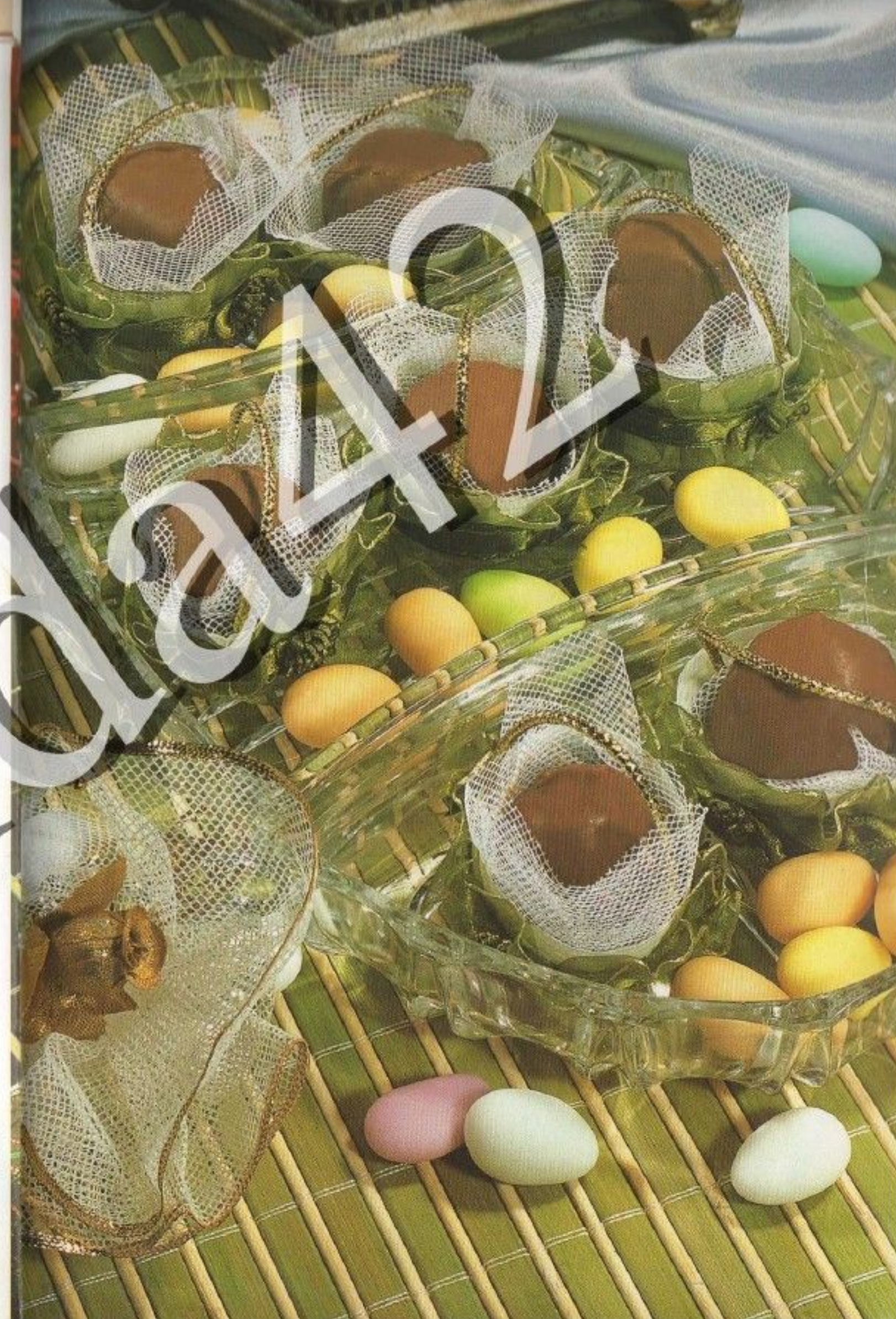
حلاوة بالشكلاطة و بالديول

المقادير :

- 2 كيلات ديول محمّرة و مرحية ليست جد رقيقة
- 1 كيلة بندق محمّر و مرحي
- 3 إلى 4 ملاعق كبيرة شكلاطة ذائبة (أو للطلاي)
- طاس صغير زبدة ذائبة

كيفية التحضير :

1. أخلطي كل المقادير، شكل كرات، ثم رمدوها بالشكلاطة و البندق المحمّر و المرحي.
2. ضعي كل حلاوة بالشكلاطة في حاويات صغيرة.



Soufflés au chocolat

Ingrédients :

- 100 gr de chocolat noir
- 80 gr + 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 4 C. à soupe de lait
- 20 gr de beurre
- Sucre glace
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Beurrer 4 moules individuels, les saupoudrer de sucre et les retourner pour éliminer le surplus.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le lait et 60 gr de sucre, remuer jusqu'à obtention d'un mélange lisse, puis retirer du feu.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
4. Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat chaud en mélangeant.
5. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sel, à mi-parcours, ajouter 20 gr de sucre et continuer de battre.
6. Les incorporer au chocolat, sans casser les blancs, puis remplir les moules aux 3/4 quarts de leur hauteur et enfourner à four préchauffé pendant 15 mn.
7. Dès sortie du four, saupoudrer de sucre glace et servir immédiatement.
8. Vous pouvez servir ces soufflés avec une crème anglaise tout autour du soufflé : c'est ce que l'on appelle une île flottante.

سوفلي بالشكلاطة

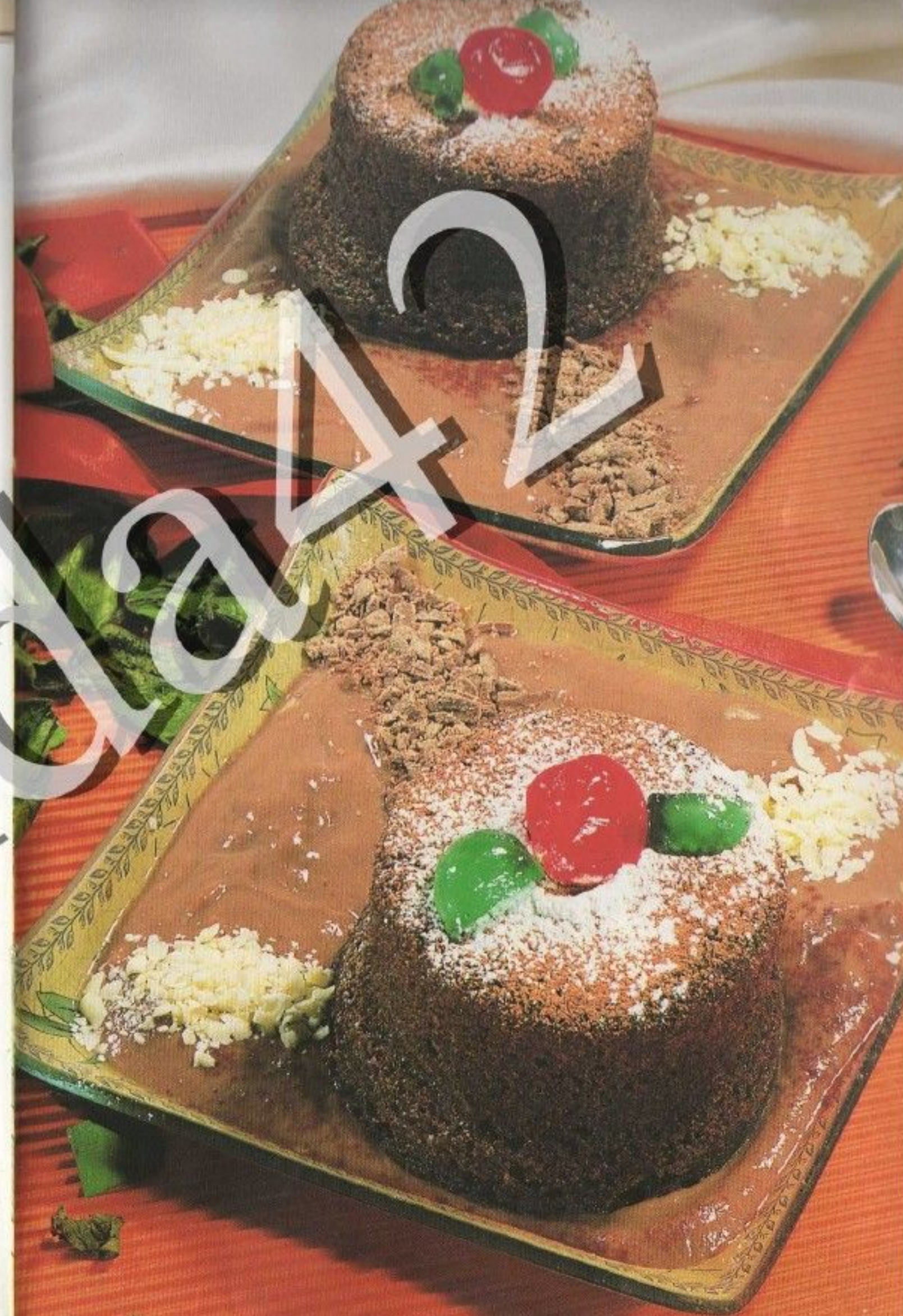
كيفية التحضير:

إدعني بالزبدة 4 قوالب فردية، ذري السكر و اقليها لتفادي الكمية الزائدة.

2. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي مع الحليب و 60 غ سكر، أخلطي حتى تتحصل على خليط أملس، ثم انزعها من النار.
3. فرقي البياض عن صفار البيض.
4. أضيفي صفار البيض للشكلاطة الساخنة مع الخلط.
5. أخفقي بياض البيض كالبج مع الملح، عند نصف الخفق، ضفي 20 غ سكر و واصل الخفق.
6. أضيفيه للشكلاطة، بدون تكسير البياض، ثم املئي القوالب إلى 3/4 ارتفاعها و اطيها في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة.
7. عند إخراجها من الفرن، ذري عليه السكر الناعم و قدمي مباشرة.
8. تستطيعين تقديم السوفلي مع الكريمة الإنجليزية على كل الحواف : هذا ما نسميه بالجزيرة العائمة.

المقادير :

- 100 غ شكلاطة سوداء
- 80 غ + 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 3 بيض
- 4 ملاعق كبيرة حليب
- 20 غ زبدة
- سكر ناعم
- قرصة ملح



Roulé au chocolat

Ingrédients :

Pâte :

- 3 œufs
- 80 gr de chocolat noir
- 60 gr de margarine
- 100 gr de sucre
- 100 gr de farine (SIM)
- 1 C. à café rase de levure chimique
- Crème (préparée la veille) :
- 150 gr de margarine
- 2 C. à soupe rases de café soluble (nescafé)
- 1 C. à soupe d'eau
- 2 blancs d'œufs
- 100 gr de sucre glace

Décoration :

- 150 gr de chocolat noir
- 3 C. à soupe d'eau
- 25 gr de margarine
- Pignons ou amandes effilées selon le choix

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, travailler les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux et blanchâtre, incorporer le chocolat et la margarine fondus, en alternant avec la farine et la levure.
2. Battre les blancs d'œufs en neige ferme, prélever 1/3 de cette mousse de neige et la mélanger à la pâte afin de la ramollir.
3. Verser le reste des blancs dans la pâte et mélanger délicatement sans casser les blancs (enrober). Verser la pâte sur une toile à pâtisserie (de 35 x 38 cm) tapissée d'une feuille de papier sulfurisé, l'étaler avec une spatule, puis enfourner à four chaud.
4. Dès que le gâteau est cuit, le retourner puis le rouler sur un torchon mouillé, essoré et saupoudré de sucre. Ensuite, le rouler encore dans une feuille de papier sulfurisé beurrée et laisser de côté.
5. Préparer la crème : mélanger l'eau chaude et le café soluble, fouetter les blancs d'œufs en neige avec le sucre glace.
6. Quand la meringue devient ferme et brillante, incorporer le mélange au café.
7. Travailler la margarine en pommade, ajouter progressivement la crème refroidie, laisser reposer.
8. Dérouler le gâteau avec précaution, étaler une couche épaisse de crème, rouler et couper les extrémités.
9. Procéder au glaçage et décorer avec des pignons ou des amandes effilées (voir photo).

ملفوف بالشكلاطة

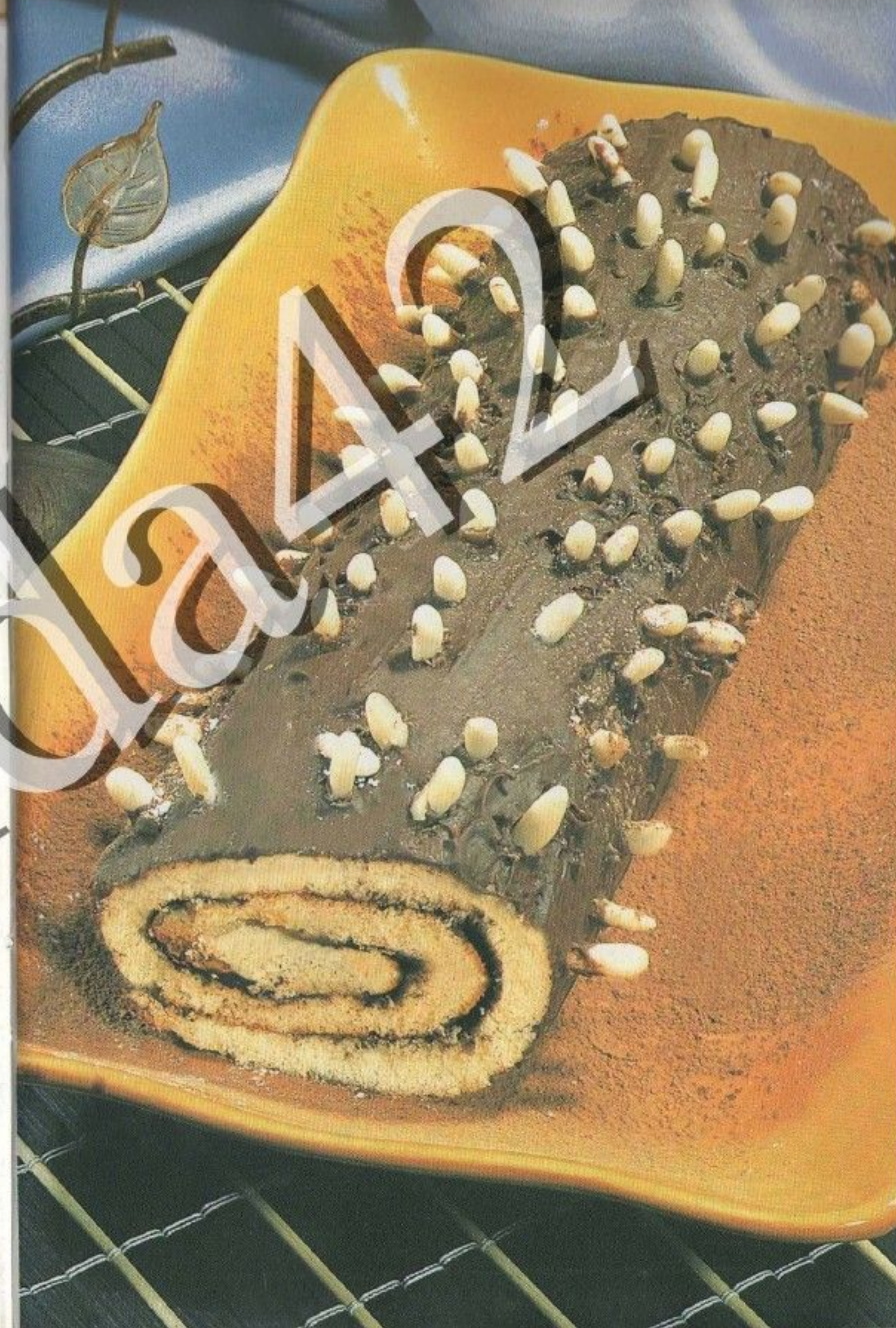
كيفية التحضير :

1. فرقة البيض عن صفار البيض، أخلطي الصفار مع السكر حتى تتصلبي على خيط، أضيفي الشكلاطة والمارجرين الذائبتين مع إضافة الزبدة والخميرة بالتناوب.
2. أخفقي بياض البيض كالتنج، إنزعي 1/3 من رغوة الثلج واخلطها للعجينة حتى تنضج.
3. أسكبي البياض المتبقي للعجينة واخلطي ببطء دون تكسير البياض (الزبد). أسكبي العجينة على صينية (38x35 سم) مفروشة بالورق المارجرين، إطلبيها بملعقة مسطحة ثم اطويها في فرن ساخن.
4. عندما تطهى الحلوى، قلبها ثم لفها على منشفة مبللة، معصورة ومرشوشة بالسكر، بعد ذلك، لفها مرة أخرى في ورق كبريتي مدهون بالزبدة و اتركها بجنب.
5. حضري الكريمة : أخلطي الماء الساخن و القهوة سريعة الذوبان، أخفقي بياض البيض كالتنج مع السكر الفاعم.
6. عندما تصبح المورينغ متماسكة و لامعة، أضيفي خليط القهوة.
7. أخلطي المارجرين كالمرهم، أضيفي تدريجياً الكريمة الباردة، اتركها لتتاج.
8. إفتحي الحلوى بحذر، إطلي طبقة سميكة من الكريمة، لفي و قطعي شرائح.
9. باشري في الطلاء وزيني بالصنوبر أو اللوز المنسل (أنظري الصورة).

المقادير :

العجينة :

- 3 بيض
- 80 غ شكلاطة سوداء
- 60 غ مارجرين
- 100 غ سكر
- 100 غ فريضة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- الكريمة (محضرة ليلة من قبل) :
- 150 غ مارجرين
- 3 ملاعق كبيرة قهوة سريعة
- الذوبان (نيسكافيه)
- 1 ملعقة كبيرة ماء
- 2 بياض بيض
- 100 غ سكر ناعم
- التزيين :
- 150 غ شكلاطة سوداء
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- 25 غ مارجرين
- صنوبر أو لوز منسل حسب الإختيار



Crème au chocolat (2)

Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir
- 1 goutte d'extrait de café
- 70 gr de margarine
- 1/2 C. à café de cannelle
- 15 cl de lait
- 4 C. à soupe de crème fraîche

Préparation :

1. Dans une terrine, mélanger le chocolat coupé en morceaux, la margarine coupée en dés, l'extrait de café et la cannelle.
2. Verser le lait bouilli en remuant pour faire fondre le chocolat, puis répartir la préparation dans 4 coupes et mettre au frais.
3. Servir avec de la crème fraîche battue en chantilly.

كريمة بالشكلاطة (2)

المقادير :

- 200 غ شكلاطة سوداء
- قطرة نكهة القهوة
- 70 غ مارجرين
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 15 مل حليب
- 4 ملاعق كبيرة كريمة طازجة

كيفية التحضير :

1. في وعاء، أخلطي الشكلاطة المقطعة إلى قطع، المارجرين المقطعة إلى مكعبات، نكهة القهوة و القرفة.
2. أسكبي الحليب المغلي مع التحريك لتذويب الشكلاطة، ثم قسمي التحضير إلى 4 كؤوس و ضعها في مكان بارد.
3. قدميها مع الكريمة الطازجة المخفقة كالشانتيلي.



Gâteau glacé au cacao

Ingrédients :

- 1 paquet de biscuits au lait

Crème au chocolat :

- 1 litre de lait
- 1/2 verre de maïzena
- 1/2 verre de sucre cristallisé
- 3 C. à soupe de cacao
- 2 œufs battus
- 120 gr de beurre

Préparation :

1. Faire bouillir le lait, le laisser refroidir, puis ajouter la maïzena, le sucre et le cacao. Verser ce mélange dans une casserole, ajouter les œufs, bien mélanger et laisser épaissir sur feu doux en remuant sans arrêt.
2. Ensuite, retirer du feu, ajouter le beurre en morceaux, bien remuer et laisser refroidir.
3. Tapisser un moule à cake de papier aluminium, disposer une couche de biscuits trempés dans le lait, étaler une couche de crème au cacao, recouvrir d'une couche de biscuits, recouvrir de crème et terminer l'opération par une couche de biscuits. Recouvrir d'une feuille de papier aluminium et mettre au frais jusqu'au lendemain.
4. Ensuite, démouler, retirer le papier aluminium et servir ce gâteau avec le reste de crème. Décorer selon votre choix.

حلوى باردة بالكاكاو

كيفية التحضير:

1. غلي الحليب، أتركيه يبرد، ثم أضيفي الماييزينة، السكر و الكاكاو. أضيفي الخليط في قدر، أضيفي البيض، أخلطي جيداً و اتركيه يعقد على نار هادئة دون التوقف عن التحريك.
2. بعد ذلك، إنزعيه من النار، أضيفي الزبدة المقطعة إلى قطع، حركي جيداً و اتركيه يبرد.
3. أفرشي مول الكيك بورق الألمنيوم، ضعي طبقة من البسكوي المغطوس في الحليب، أجلي طبقة من الكريمة بالكاكاو، غطي بطبقة من البسكوي، غطي بالكريمة و انهي العملية بطبقة من البسكوي. غطي بورقة من الألمنيوم و ضعها في الثلاجة حتى الغد.
4. بعد ذلك، إنزعيها من المول، إنزعي ورق الألمنيوم و قدمي هذه الحلوى مع الكريمة المتبقية. زيني حسب ذوقك.

المقادير :

- 1 علبة بسكوي بالحليب
- كريمة بالشكلاطة :
- 1 لتر حليب
- 1/2 كأس ماييزينة
- 1/2 كأس سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو
- 2 بيض مخفق
- 120 غ زبدة



Truffes au chocolat

Ingrédients :

- 75 gr de beurre
- 75 gr de sucre glace
- 1/2 C. à café de vanille
- 200 gr de chocolat noir
- 75 gr de pistaches hachées (ou noisettes ou amandes grillées)
- 1 poignée de noisettes moulues (ou amandes)

Préparation :

1. Dans une terrine, travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre glace et la vanille.
2. D'autre part, faire fondre le chocolat au bain-marie en remuant pour obtenir une texture lisse, incorporer peu à peu le beurre en pommade et les noisettes en poudre (ou les amandes), puis laisser durcir au frais.
3. Façonner des boules, les rouler dans les pistaches hachées (ou noisettes ou amandes grillées) et les disposer dans des caissettes.

تروفي بالشكلاطة

كيفية التحضير :

1. في وعاء، أعجن الزبدة كالمرهم، أضيفي السكر الناعم و الفانيليا.
2. من جهة أخرى، ذوبي الشكلاطة في حمام مائي بالتدريج حتى تتحصل على خليط أملس، أضيفي تدريجياً الزبدة كالمرهم و غبرة البندق (أو اللوز)، ثم اتركيها لتتصلب في الثلاجة.
3. شكلي كريات، لفيها في الفستق المرحي (أو البندق أو اللوز المحمّر) و ضعها في حاويات.

المقادير :

- 75 غ زبدة
- 75 غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 200 غ شكلاطة سوداء
- 75 غ فستق مرحي (أو بندق أو لوز محمّر)
- أكمشة بندق مرحي (أو لوز)



Bouchées aux raisins secs et au chocolat

Ingédients :

- 250 gr de noisettes entières (ou amandes)
- 175 gr de chocolat noir
- 250 gr de raisins secs
- 15 gr de cerises confites (ou écorce d'oranges confites en dés)
- 3 tablettes de chocolat
- Vermicelles de chocolat pour la décoration

Préparation :

1. Faire griller les noisettes et les hacher grossièrement.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter les amandes (ou les noisettes), les raisins secs macérés dans du jus d'orange et égouttés et les fruits confits, bien mélanger et retirer du feu.
3. Laisser refroidir, façonner des boules et laisser reposer au frais pendant 1 heure.
4. Faire fondre le chocolat de nappage, y plonger les boules une à une, laisser durcir un peu, puis les parsemer de vermicelles ou de chocolat. Disposer dans des caissettes.

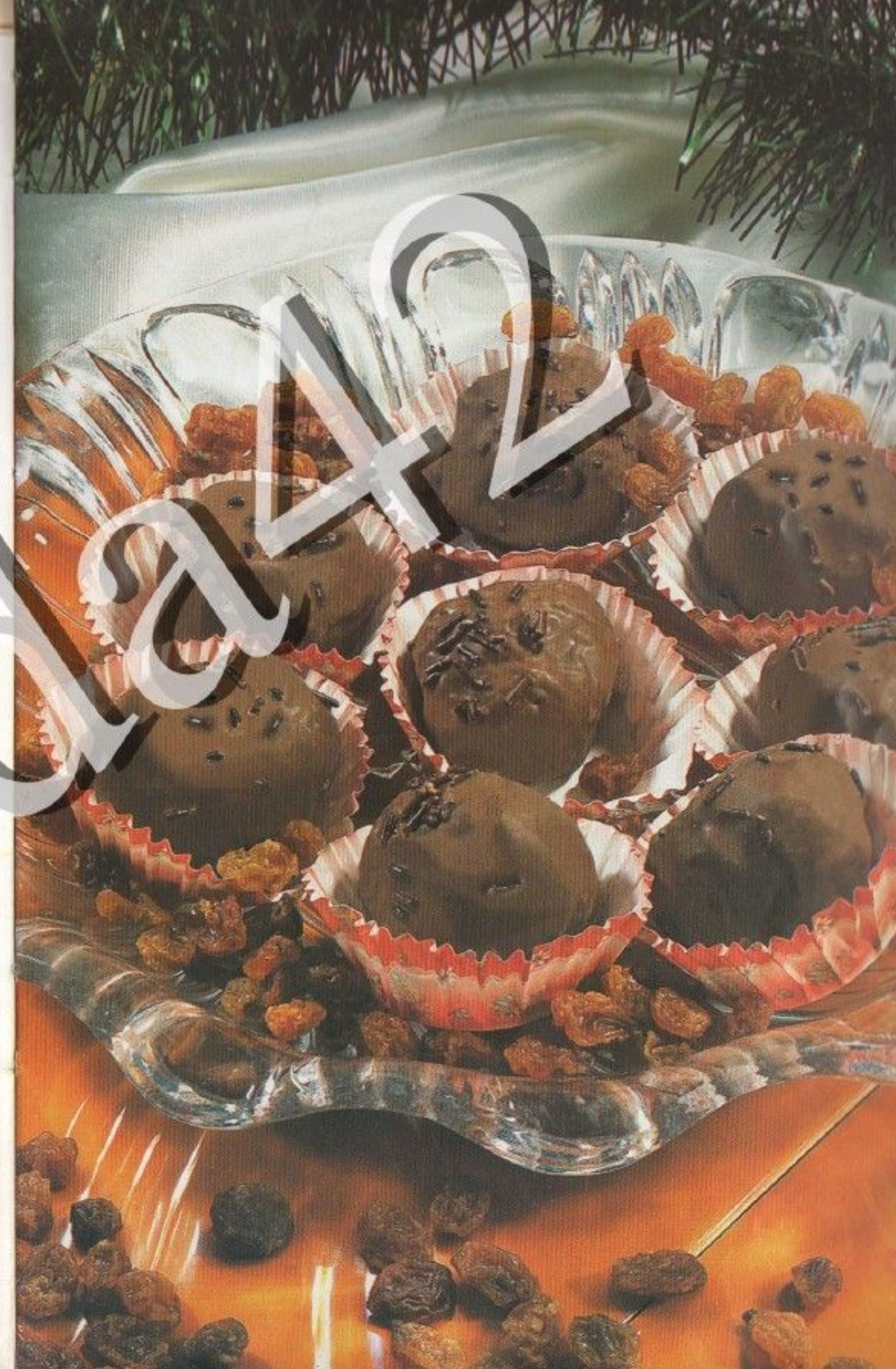
لقيمات بالعنب الجاف و بالشكلاطة

المقادير :

- 250 غ بندق كامل (أو لوز)
- 175 غ شكلاطة سوداء
- 250 غ عنب جاف (زبيب)
- 15 غ كرز مصبر (أو قشور البرتقال المصبرة مقطعة إلى مكعبات)
- 3 علب شكلاطة
- دويذة الشكلاطة للتزيين

كيفية التحضير :

1. احمرري البندق و ارحيه حشن.
2. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي أضيفي اللوز (أو البندق)، العنب الجاف المنقوع في عصير البرتقال و المقطر و الفواكه المصبرة، الخلطي جيداً و انزعيتها من النار.
3. أتركها تبرد، شكلي كريات و اتركها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعة.
4. ذوبي الشكلاطة للناباج، أغطسي الكريات واحدة بواحدة، أتركها تتصلب قليلاً، ثم ذري الدويذة أو الشكلاطة. ضعها في حاويات.



Truffes au beurre

Ingrédients :

- 150 gr de beurre
- 100 gr de sucre glace
- 200 gr de chocolat noir
- 2 œufs
- Vanille
- 30 gr de cacao ou vermicelles de chocolat

Préparation :

1. Travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre glace, la vanille et les jaunes d'œufs.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie en remuant, le mélanger à la préparation précédente, mettre au frais puis confectionner des boules, remettre au frais puis rouler les truffes dans le cacao (ou les vermicelles de chocolat).

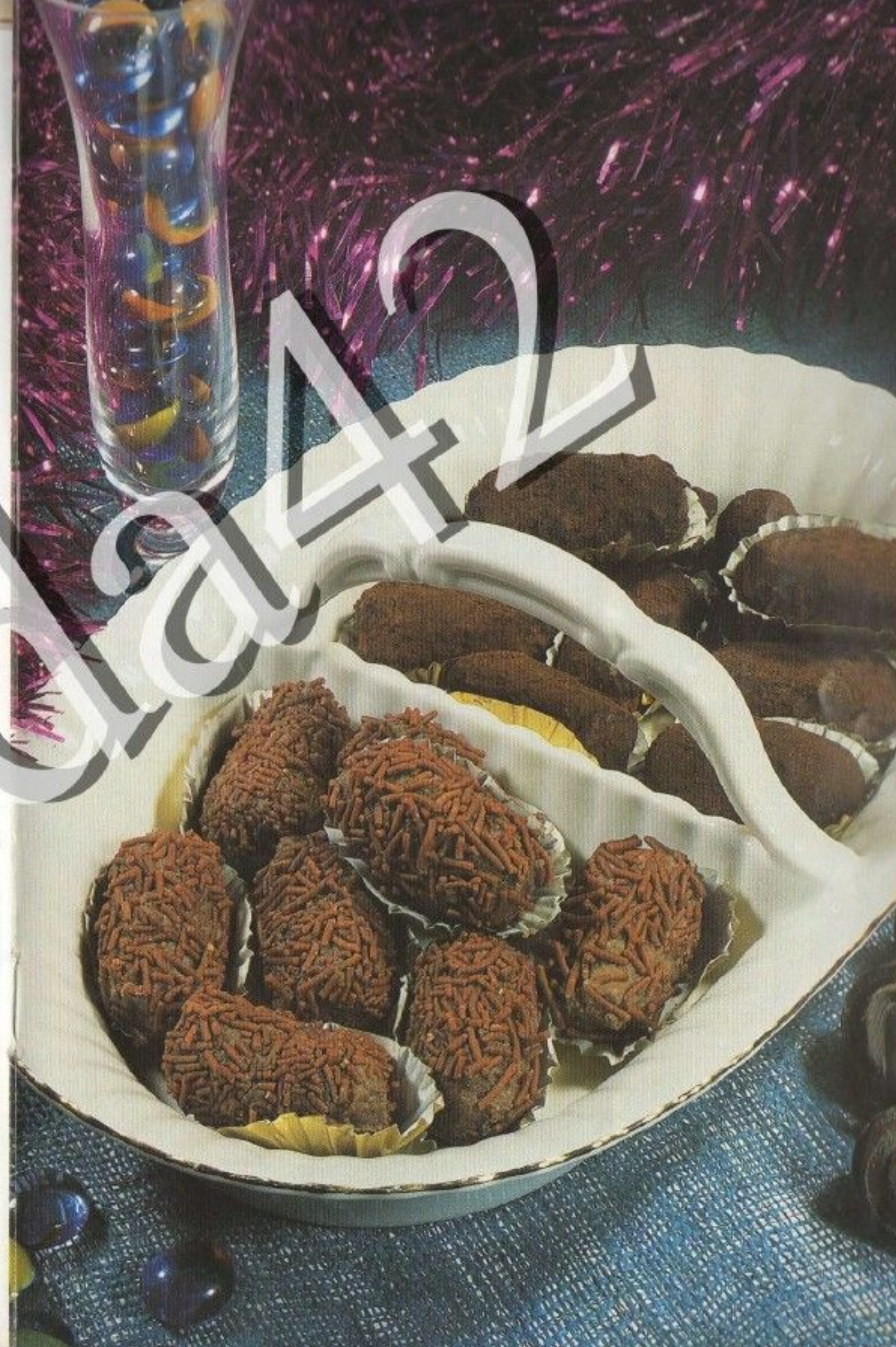
تروف بالزبد

المقادير :

- 150 غ زبدة
- 100 غ سكر ناعم
- 200 غ شكلاطة سوداء
- 2 بيض
- فانيليا
- 30 غ كاكاو أو دويده الشكلاطة

كيفية التحضير :

1. أخلطي الزبدة كالمزج، أضيفي السكر الناعم، الفانيليا وصفار البيض.
2. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي مع التحريك، أخلطيها مع التحضير السابق، ضعيها في الثلاجة ثم شكلي كرات، أرجعيها إلى الثلاجة ثم لفي التروف في الكاكاو (أو دويده الشكلاطة).



Eclairs au chocolat

Ingrédients :

Pâte à chou :

- 1/4 litre d'eau
- 100 gr de margarine
- 1 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel
- 150 gr de farine
- 3 à 4 œufs selon la grosseur
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Crème pour fourrer :

- 1/2 litre de lait
- 75 gr de sucre
- 2 jaunes + 1 œuf entier
- 50 gr de farine (SIM)
- 1 C. à soupe de cacao + 1 C. à soupe de chocolat en poudre
- Vanille

Pour glacer :

- 200 gr de fondant
- 2 C. à café de cacao

Préparation :

1. La pâte : faire chauffer l'eau et la margarine avec le sucre et la pincée de sel, à ébullition ajouter la farine en pluie. Dessécher la pâte obtenue sur feu doux, jusqu'à ce qu'elle forme une boule, puis retirer du feu et incorporer les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque œuf (la pâte doit être molle).
2. Ensuite, mettre la pâte dans une poche à douille (ou à l'aide d'une cuillère) et coucher en languettes de 10 à 12 cm de long, bien les espacer les uns des autres.
3. Dorer les éclairs au jaune d'œuf avec un pinceau et faire cuire à four chaud pendant 20 mn environ, sans ouvrir la porte du four.
4. Préparer la crème : Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux et blanchâtre, incorporer la farine, le cacao et le chocolat en poudre, verser le lait bouilli et la vanille, remuer, verser le tout dans une casserole et laisser épaissir sur feu doux.
5. Une fois les éclairs cuits et refroidis, les fendre sur toute leur longueur, les fourrer de crème, faire tiédir le fondant avec le cacao et glacer les éclairs. Laisser sécher.

إكلار بالشكلاطة

كيفية التحضير:

1. العجينة : سخني الماء و المارجرين مع السكر و قرصة الملح عند الغليان. ضعي الفريضة كالمطر، جففي العجينة المتحصلة عليها على نار هادئة، حتى تتشكل كرية، ثم انزعها من النار و أضيفي البيض واحدة بواحدة مع الخلط جيداً بين كل بيضة (يجب أن تكون العجينة طرية). بعد ذلك، ضعي العجينة في لابلون أتركي (أو بواسطة ملعقة) 10 إلى 12 سم، أتركي فراغ بين كل واحدة.
2. إاطلي الإكلار بصقار البيض بواسطة ريشة و اطهيا في فرن ساخن لمدة 20 دقيقة تقريباً. بدون فتح باب الفرن.
3. حضري الكريمة : في وعاء، اخفقي صفار البيض، البيضة الكاملة و السكر حتى تتحصلي على خليط رغوي و أبيض، أضيفي الفريضة، الكاكاو و غبرة الشكلاطة. اسكبي الحليب المغلي و الفانيليا، حركي، أسكبي الكل في قفوف أتركيه يتخثر على نار هادئة.
4. عندما تطهى الإكلار و تبرد، شقيها بالطول، إحشيها بالكريمة. دفئي الفوندون مع الكاكاو واطلي الإكلار، أتركيها تجف.

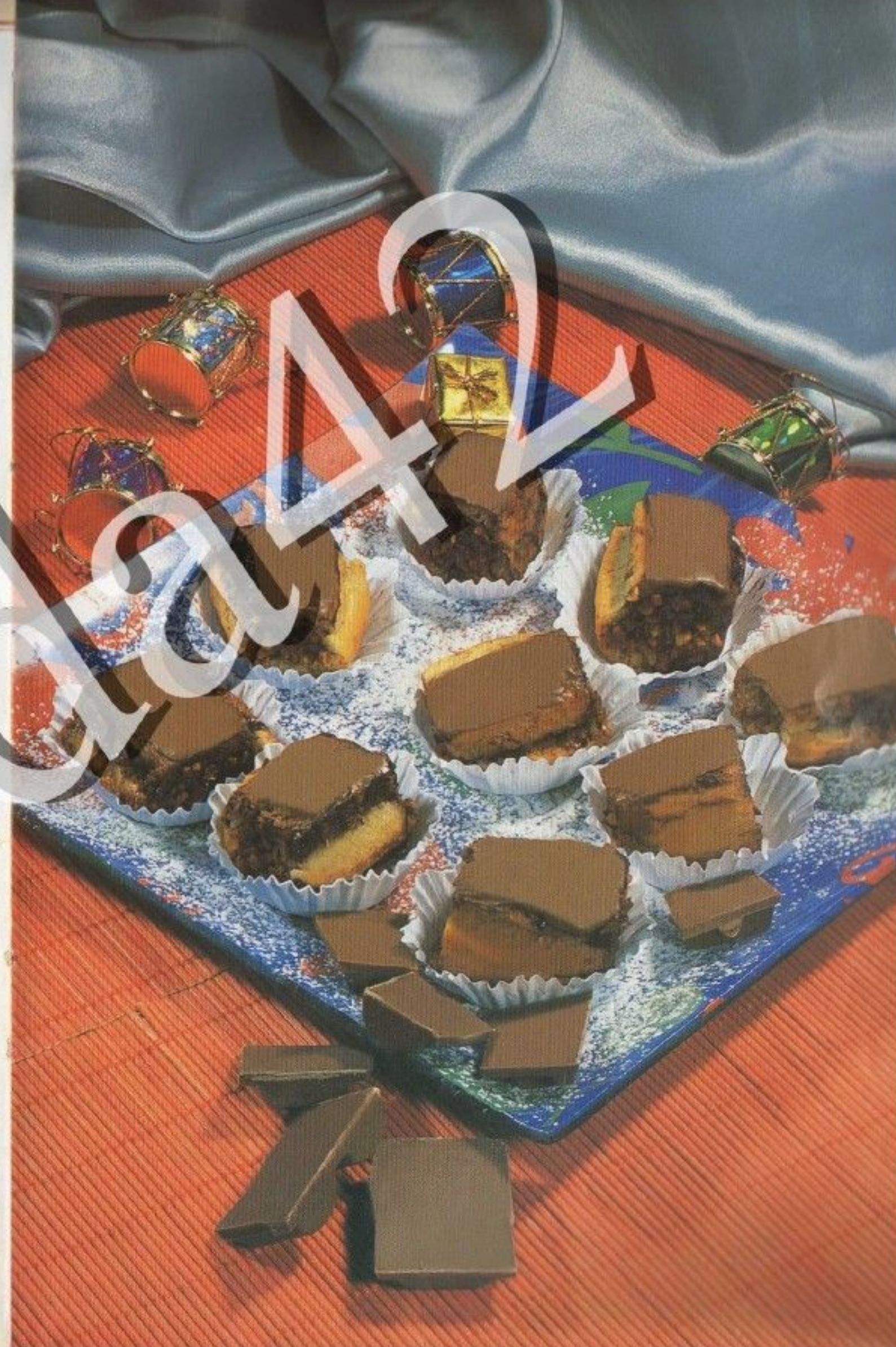
المقادير :

بات آشو :

- 1/4 لتر ماء
- 100 غ مارجرين
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- قرصة ملح
- 150 غ فريضة (سيم)
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم
- 1 صفار بيض للتحمير
- كريمة الحشوة :
- 1/2 لتر كليب
- 50 غ سكر
- 1 صفار + بيضة كاملة
- 50 غ فريضة
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو + 1 ملعقة كبيرة غبرة شكلاطة
- فانيليا

للطلاء :

- 200 غ فوندون
- 2 ملاعق صغيرة كاكاو



Boules au cacao

Ingrédients :

- 250 gr de margarine
- 1 verre à thé de sucre glace
- 1 verre à thé de sucre cristallisé
- 2 C. à soupe de cacao
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- Farine selon la consistance (SIM)

Glaçage :

- 3 tablettes de chocolat
- Un peu d'eau fraîche

Préparation :

1. Travailler la margarine en pommade, ajouter les sucres (glace et cristallisé) et bien travailler le mélange.
2. Ajouter l'œuf battu, le cacao, la levure et la farine, travailler jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Ensuite, confectionner des boules et les faire cuire à four moyen préalablement chauffé.
3. Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'eau fraîche et fouetter énergiquement pour obtenir une crème. Tremper les boules au cacao dans le chocolat de nappage, décorer de billes de chocolat en couleur, ou de chocolat blanc râpé.

كريات بالكاكاو

المقادير :

- 250 غ مارجرين
- 1 كأس صغير سكر ناعم
- 1 كأس صغير سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- بيضة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فريشة حسب الحاجة (سيم)
- الطلاء :
- 3 علب شكلاطة
- قليل من الماء البارد

كيفية التحضير :

1. اعجنى المارجرين والمرهم، أضيفي السكرين (الناعم و المسحوق) و اعجنى الخليط جيداً.
2. أضيفي البيض المخفوق، الكاكاو، الخميرة و الفريشة، اعجنى حتى تتحصل على عجينة متماسكة. بعد ذلك شكلي كريات و اطبخيها في فرن متوسط مسخن من قبل.
3. حضري الطلاء : اذربي الشكلاطة في حمام مائي أضيفي الماء البارد و اخفقي بقوة حتى تتحصل على كريمة. أغطسي كريات الكاكاو في شكلاطة الناباج، زيني بكريات الشكلاطة الملونة، أو بالشكلاطة البيضاء المبشورة.



Petits cakes aux pépites de chocolat



Ingédients :

- 125 gr de margarine
- 25 gr de sucre glace
- 2 gros œufs
- 180 gr de farine (SIM)
- 1 sachet de levure chimique
- 200 gr de chocolat en pépites ou râpé

Préparation :

1. Travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, continuer de travailler, puis ajouter les œufs, la farine et la levure et en dernier le chocolat râpé (ou les pépites de chocolat).
2. Verser la pâte dans des petits moules à cake préalablement beurrés et farinés et faire cuire à four préchauffé pendant 20 à 25 mn environ.

كيك صغير بقطع الشكلاطة

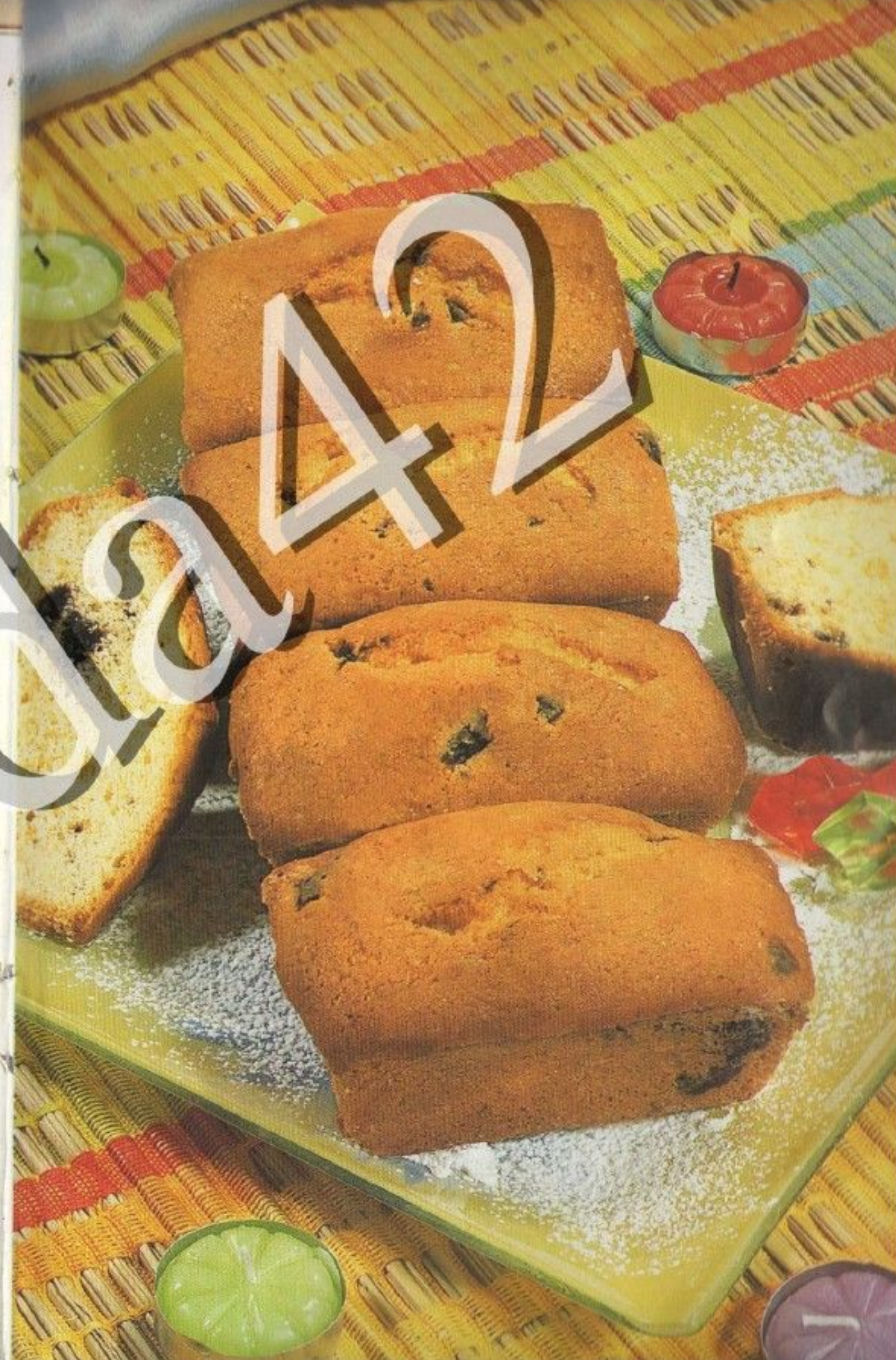
كيفية التحضير:

1. أعجنني المارجرين كالمرهم، أضيفي السكر، واصلي الخلط، ثم أضيفي البيض، الفرينة والخميرة وفي الأخير الشكلاطة المبشورة (أو قطع الشكلاطة).

2. أسكبي العجينة في قوالب صغيرة للكيك مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة و اطهوها في فرن مسخن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريباً.

المقادير:

- 125 غ مارجرين
- 25 غ سكر ناعم
- 2 بيض كبير
- 180 غ فرينة (سيم)
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 200 غ شكلاطة قطع أو مبشورة





Sommaire

- 4 Mousse au chocolat
رغوة الشكلاطة (كلاسيكية) Mousse au chocolat (classique)
- 6 Croquets aux pépites de chocolat
كروكي بقطع الشكلاطة
- 8 Crème au chocolat (1)
كريمة بالشكلاطة (1)
- 10 Carrés aux amandes
مربعات باللوز
- 12 Gâteau frais aux deux chocolats
حلوى باردة بنوعين من الشكلاطة
- 14 Couronne aux pépites de chocolat
تاج بقطع الشكلاطة
- 16 Cake au chocolat
كيك بالشكلاطة
- 18 Bombe chocolatée au nougat
قنبلة الشكلاطة بالنوط
- 20 Losanges au chocolat
معينات بالشكلاطة
- 22 Pavé au chocolat
بلاط بالشكلاطة
- 24 Cake frais au chocolat
كيك بارد بالشكلاطة
- 26 Dessert moelleux aux noix
تحلية رطبة بالحوز
- 28 Madeleines au chocolat
مادلين بالشكلاطة
- 30 Macarons au chocolat
مكارون بالشكلاطة
- 32 Meringues au chocolat
مورينغ بالشكلاطة
- 34 Chocolat à tartiner
شكلاطة للطللي
- 36 Bâtonnets au chocolat
عصيات بالشكلاطة
- 38 Crème anglaise au chocolat
كريمة إنجليزية بالشكلاطة
- 40 Gâteau moelleux au chocolat
حلوى رطبة بالشكلاطة
- 42 Douceurs au chocolat et aux Diouls
حلاوة بالشكلاطة وبالديول
- 44 Soufflés au chocolat
سوفلي بالشكلاطة
- 46 Roulé au chocolat
ملفوف بالشكلاطة
- 48 Crème au chocolat (2)
كريمة بالشكلاطة (2)
- 50 Gâteau glacé au cacao
حلوى باردة بالكاكاو
- 52 Truffes au chocolat
ترووف بالشكلاطة
- 54 Bouchées aux raisins secs et au chocolat
لقيمات بالعنب الجاف و بالشكلاطة
- 56 Truffes au beurre
ترووف بالزبدة
- 58 Eclairs au chocolat
إكلار بالشكلاطة
- 60 Boules au cacao
كريات بالكاكاو
- 62 Petits cakes aux pépites de chocolat
كيك صغير بقطع الشكلاطة

