

Gâteaux **Petit Dejeuner**

حلويات **فطور الصباح**



خطوة بخطوة
Etape par Etape
100%



19 صورة لكل كيفية
19 photos par recette

كيفية أصلية
ناجحة و مضمونة
Recettes originales
réussies & garanties



Beignets فطائر

Ingrédients

- 500 g de farine
- 1/2 verre de sucre semoule
- 1/2 verre d'huile + margarine
- 1/2 verre de lait
- 1 œuf entier + 2 jaunes
- Zeste d'un citron
- 20 g de levure de bière
- 2 g de sel
- Confiture
- Huile pour la friture

المكونات

- 500 غ فرينة
- 1/2 كأس سكر
- 1/2 كأس زيت + زبدة
- 1/2 كأس حليب
- حبة بيض + صفار بيضتان
- مبشور ليمون
- 20 غ خميرة
- 2 غ ملح
- مرسي
- زيت للقلي



1

Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2

Mélangez la levure et le lait tiède
اخلطي الخميرة و الحليب الفاتر



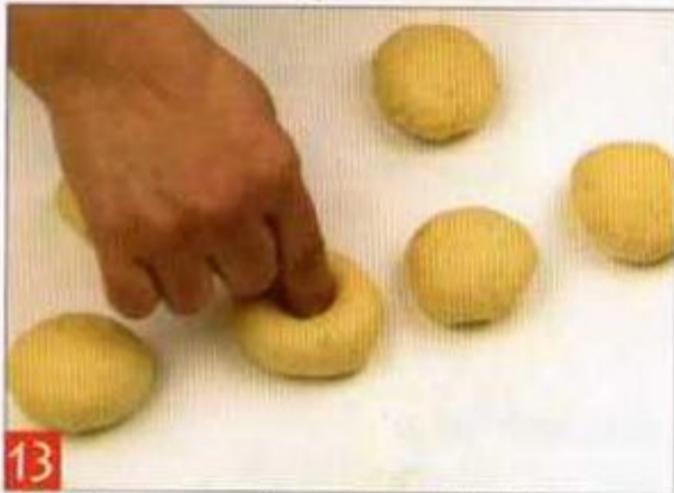
7

Salez
ملحي



8

Ajoutez un œuf entier plus 2 jaunes
أضيفي حبة بيض كاملة و صفار بيضتين



13

Creusez un trou si vous le désirez
أو اصنعي ثقب في وسطها حسب الرغبة



14

Faites frire à feu doux
اقلبها على نار هادئة



3 Rajoutez une cuillère de sucre et laissez lever
اضيفي ملعقة سكر واتركيها تخمر



4 En parallèle, prendre une partie de la farine
من جهة اخرى. خذي قليل من الفرينة



5 Ajouter le sucre et le zeste de citron
اضيفي السكر و مبشور الليمون



6 Incorporer le mélange beurre-huile
اضيفي مزيج الزبدة الذائبة والزيت



9 Incorporez le levain
اضيفي الخميرة



10 Travaillez la pâte obtenue puis laissez lever
اعجني العجينة قليلا ثم اتركها ترتاح



11 Faites des petites boules
اصنعي كريات صغيرة



12 Prenez une boule et aplatissez-la
خذي كرية و سطحها قليلا



15 Retirez du feu et laissez égoutter
انزعيها من فوق النار و قطريها من الزيت



16 Passez-les au sucre semoule
رمدبهم في السكر



17 Coupez en deux l'un des côtés
اقطعي احدى الجهتين إلى نصفين



18 Remplissez-les avec de la confiture
املئيها بالمرابي



Beignets express

فطائر سريعة

Ingrédients

- 1 c à s de sucre semoule
- 1 c à s d'huile
- 1 œuf entier
- Zeste d'orange
- 1 c à c de levure chimique
- Farine
- 1 pincée de sel
- **Garniture** : sucre glace ou miel
- Huile pour friture

المكونات

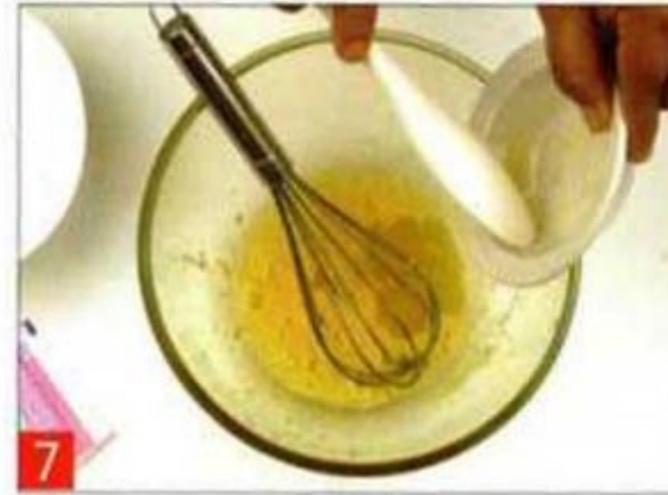
- ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة كبيرة زيت
- حبة بيض
- مبشور برتقال
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة
- ملح
- للتزيين: سكر ناعم أو عسل
- زيت للقلي



1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2 Cassez l'œuf dans une terrine
اكسري البيضة في اناء



7 L'huile
الزيت



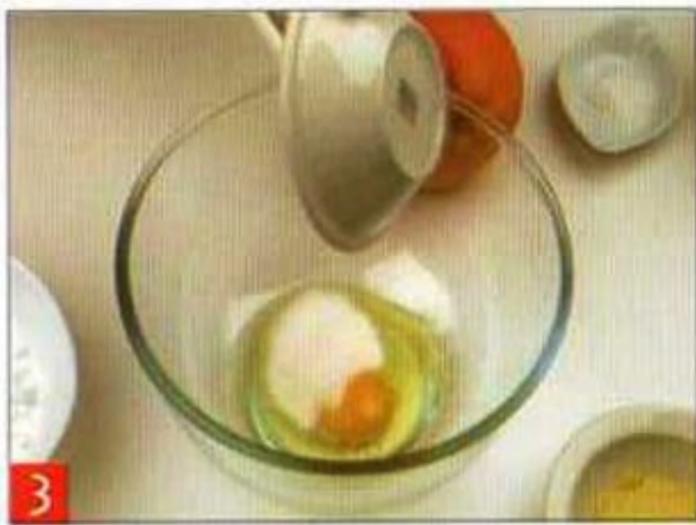
8 La levure chimique
الخميرة الكيميائية



13 Façonnez de petites boules
شكلي كريات صغيرة



14 Aplatissez-les
سطحها



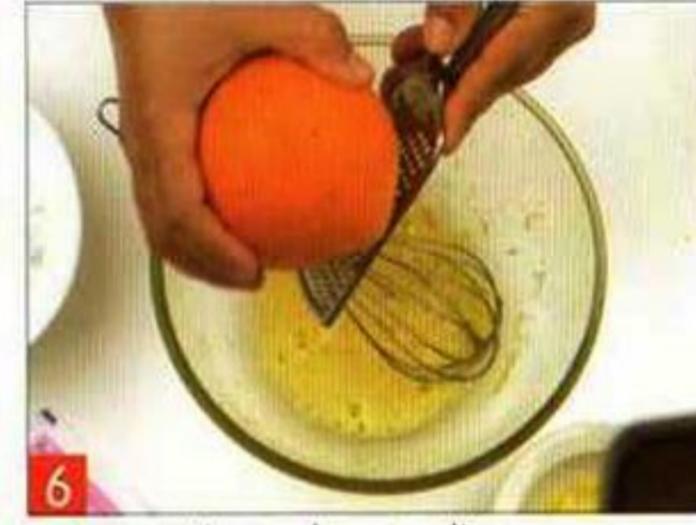
3
Ajoutez le sucre
اضيفي السكر



4
Le sel
الملح



5
Battez
اخلطي



6
Ajoutez le zeste d'orange
اضيفي مبشور قشور البرتقال



9
Ajoutez progressivement la farine
اضيفي الفريئة تدريجيا



10
Jusqu'à consistance de la pâte
إلى أن تلتئم العجينة



11
Laissez reposer 5 min
اتركيها تترتاح لمدة 5 دقائق



12
Mettez de l'huile à chauffer.
سخني الزيت



15
Faire frire
اقليها



16
Retirez du feu et laissez égoutter
اتزعبها من النار و قطريها



17
Faites chauffer du miel
سخني العسل



18
Emmiellez
عسلها

Grands fours فرنديات كبيرة

Ingrédients

- 180 g de beurre
- 125 g de sucre semoule
- 2 œufs entiers
- 10 g de levure chimique
- 325 g de farine
- Vanille
- Confiture d'abricot

المكونات

- 180 غ زبدة
- 125 غ سكر
- حبتان بيض
- 10 غ خميرة كيميائية
- 325 غ فرينة
- فانيليا
- مربى المشمش

15' 180°



1

Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2

Mettez le beurre dans le fouet
ضعي الزبدة في الخلاط



7

Ajoutez le sel
اضيفي الملح



8

Et la vanille
و الفانيليا



13

Faites des boudins puis enfournez
ضعي أعواد من العجينة ثم اطهبيهم في الفرن



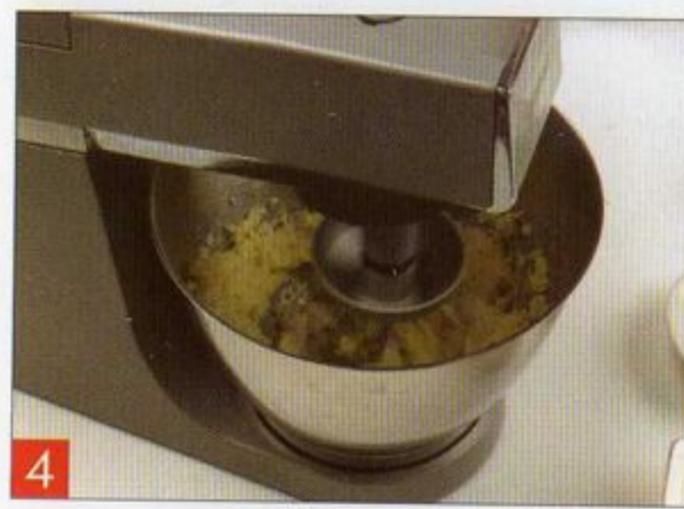
14

Faites fondre le chocolat au bain-marie
ادبيبي الشكلاطة في حمام مائي



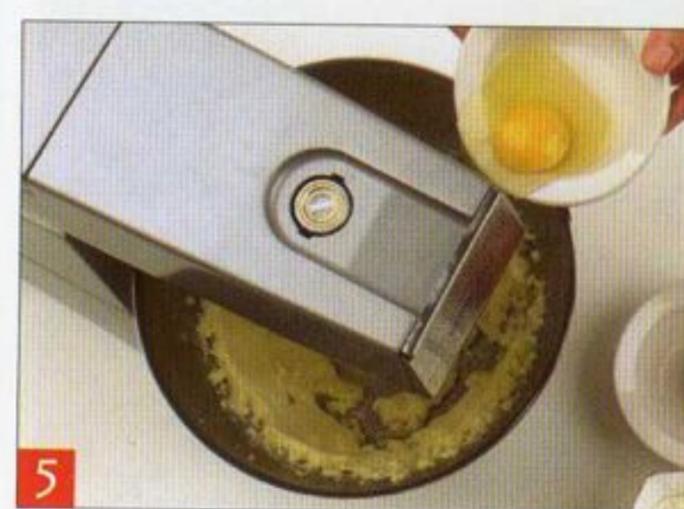
3

Incorporez le sucre
اضيفي السكر



4

Fouettez
اخلطي



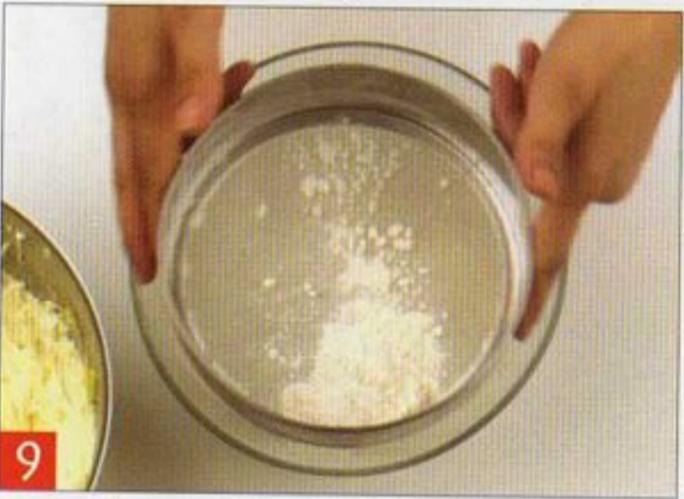
5

Incorporez les œufs et continuez à fouetter
اضيفي البيض وواصلتي الخلط



6

Mettez la farine dans un tamis
ضعي الفرينة في غربال



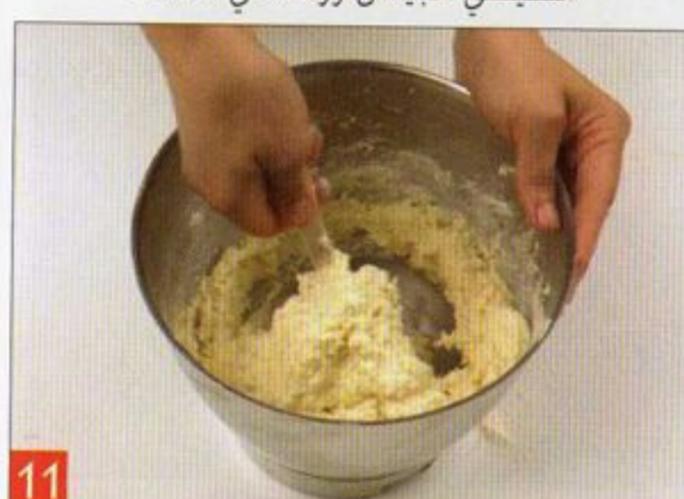
9

Tamisez le tout
غربليهم



10

Incorporez au mélange
اضيفيهم للخليط



11

Mélangez
اخلطي



12

Remplissez une poche à douille
املئي جيب الحلواني



15

Mettez la confiture sur une pièce
ضعي المربى على القطعة الأولى



16

Joignez-lui une deuxième
ضعي فوقها قطعة أخرى



17

Trompez le premier bout
مرري الجهة الأولى



18

Puis le second dans le chocolat fondu
ثم الجهة الثانية في الشكلاطة الذائبة



Brioches

بريوش

Ingrédients

- 500 g de farine
- 1 c à s de sel
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 25 cl de lait chaud
- 15 g de levure boulangère
- 1 œuf + 1 œuf battu pour la dorure
- 150 g de chocolat
- Vanille
- Quelques noisettes entières

15'

180°

المكونات

- 500 غ الفرينة
- ملعقة كبيرة ملح
- 100 غ زبدة
- 50 غ سكر
- 25 سل حليب
- 15 غ خميرة
- بيضة + بيضة مخفوقة للدهن
- 150 غ شكلاطة
- فانيليا
- حبات بندق



1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2 Mettez la farine et le sel dans une terrine
ضعي الفرينة و الملح في إناء



7 Ramassez la pâte
لمي العجينة



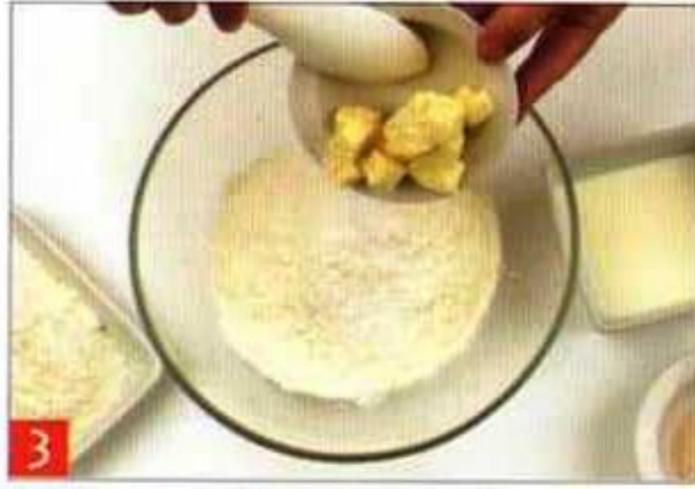
8 Pétrissez légèrement
اعجني قليلا



13 Puis les deux autres côtés
ثم المهنتين الأخرتين



14 Etalez la pâte puis roulez-la
ابسطي العجينة ثم لفها



3 Rajoutez le beurre
أضيفي الزبدة



4 Et le sucre puis mélangez
والسكر ثم اخلطي



5 Mélangez le lait, la levure et l'œuf
اخلطي الحليب، الخميرة و البيض



6 Laissez lever puis incorporez au mélange
اتركيها تخمر ثم أضيفيها للخليط



9 Laissez reposer
اتركيها تستريح



10 Étalez puis parsemez de morceaux de chocolat
ابسطي العجينة ثم انثري قطع الشكلاطة



11 Et quelques noisettes
و بعض حبات البندق



12 Rabattre les deux côtés
إطوي الجهتين



15 Coupez en tranches
إقطعها إلى شرائح



16 Donnez-leur une forme
أعطيهم شكل



17 Mettez dans le moule puis décorez avec des noisettes
ضعيهم في قوالب ثم زينيهم بحبات البندق



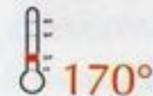
18 Mettez-leur du jaune d'œuf puis enfournez
ادهنيهم ببياض البيض ثم اطهيهم في الفرن



Les madeleines مادلين

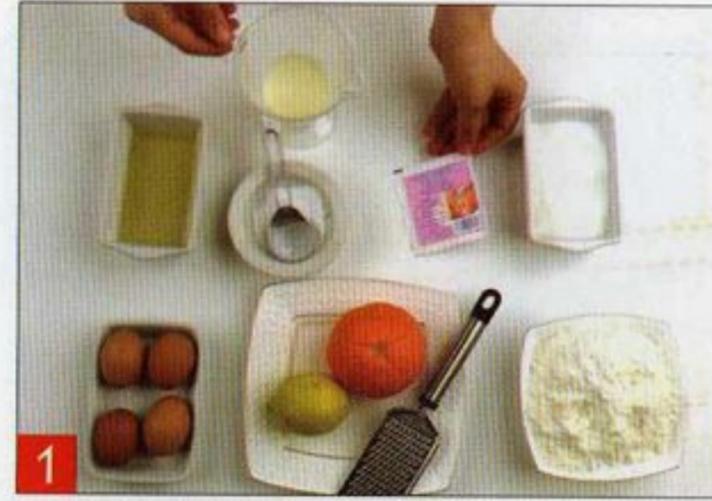
Ingrédients

- 300 g de farine
- 4 œufs
- 200 g de sucre semoule
- ½ verre de lait
- ½ verre d'huile
- 10 g de levure chimique
- Zeste d'orange
- Zeste de citron
- 1 c à c vanille
- Chocolat blanc



المكونات

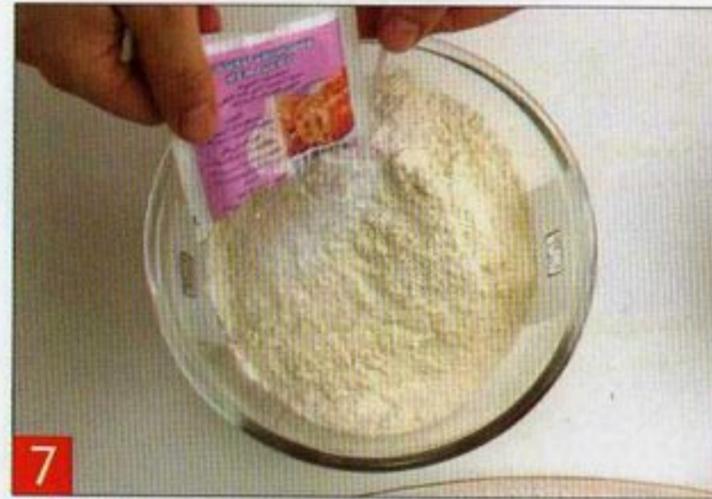
- 300 غ فرينة
- 4 بيضات
- 200 غ سكر
- ½ كأس حليب
- ½ كأس زيت
- 10 غ خميرة كيميائية
- مبشور البرتقال
- مبشور الليمون
- ملعقة صغيرة فانيليا
- شكلاطة بيضاء



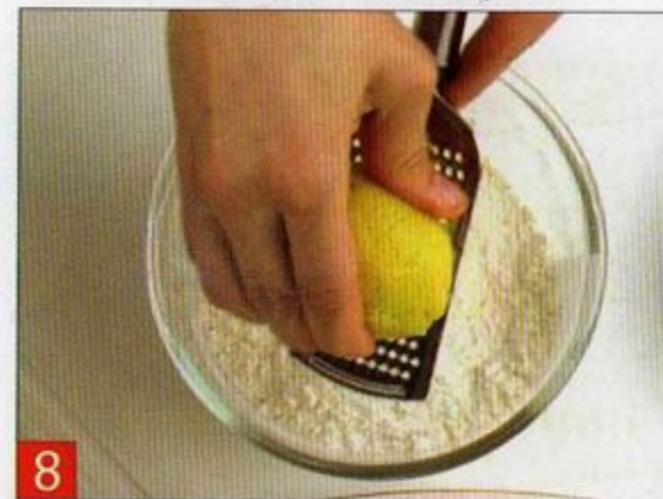
1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات



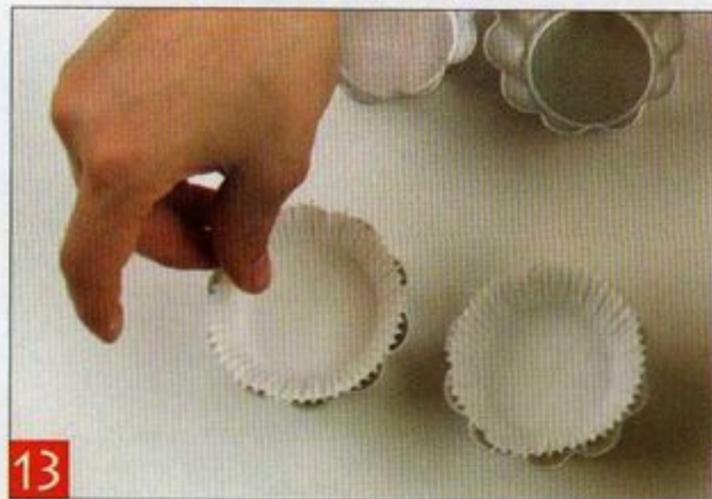
2 Mettez les œufs dans un fouet
ضعي البيض داخل الخلاط



7 Incorporez la levure chimique
اضيفي الخميرة الكيميائية



8 Le zeste de citron
مبشور الليمون



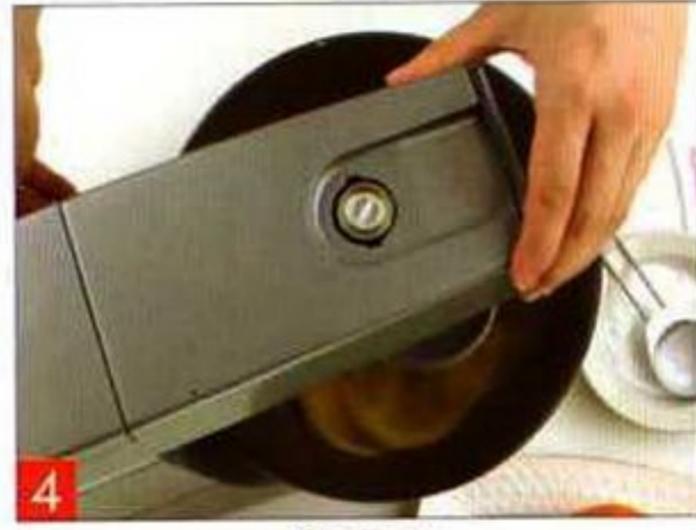
13 Mettez les caissettes à l'intérieur des moules
ضعي القوالب الورقية داخل القوالب المعدنية



14 Remplissez-les de pâte puis enfournez
ملئهم بالعجينة ثم اطهيهم في الفرن



Rajoutez le sucre
اضيفي السكر



Fouettez
اخلطي



Tamisez la farine
غريلي الفريئة



Mettez-la dans une terrine
ضعيها في إناء



Et le zeste d'orange
و مبشور البرتقال



Mélangez le lait et l'huile
اخلطي الحليب و الشراب



Incorporez le lait et la farine au mélange
اضيفي الحليب و الفريئة للمزيج



Mélangez
اخلطي



Mettez du chocolat blanc dans un bain-marie
ضعي شكلاطة بيضاء في حمام مائي



Laissez fondre
أتركها تذوب



Remplissez une poche à douille
املئي جيب الحلواني



Décorez les madeleines
زيني حبات المادلين



Les petits pains خبيزات

Ingrédients

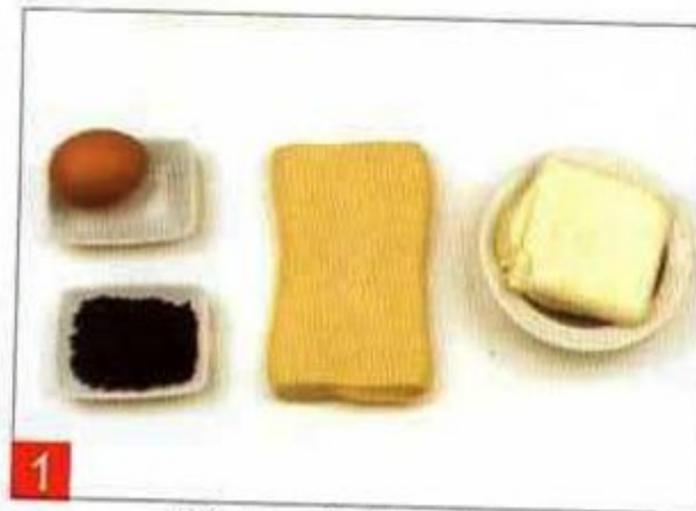
- 250 g de pâte feuilletée levée
- 100 g de vermicelle chocolat
- 1 œuf
- Chocolat blanc

المكونات

- 250 غ عجينة مورقة ص 28
- 100 غ شعيريات الشكلاطة
- حبة بيض
- شكلاطة بيضاء

30'

180°



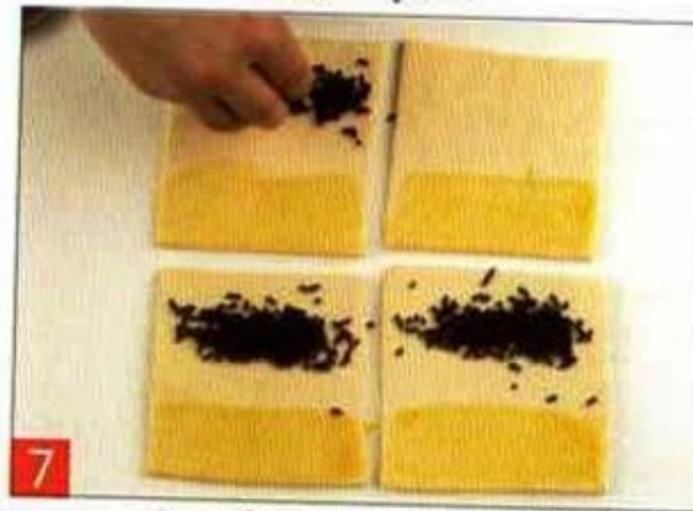
1

Préparez les ingrédients
حضري المكونات



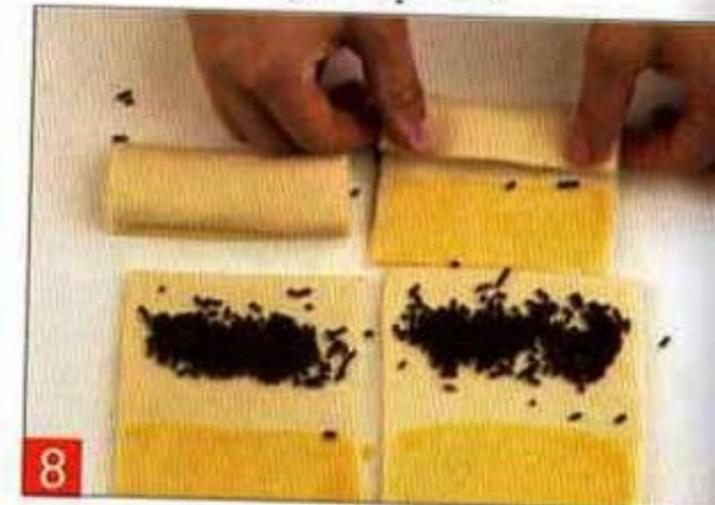
2

Abaissez la pâte
ابسطي العجينة



7

Au milieu de chaque carré
في وسط كل مربع



8

Roulez-les
لفيهم



13

Remplissez une poche à douille
إملئي جيب الحلواني



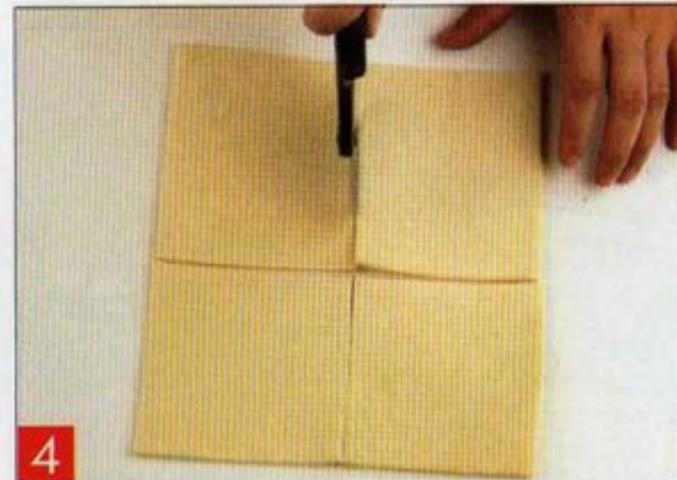
14

Décorez-avec les petits pains
زيني بها الخبيزات



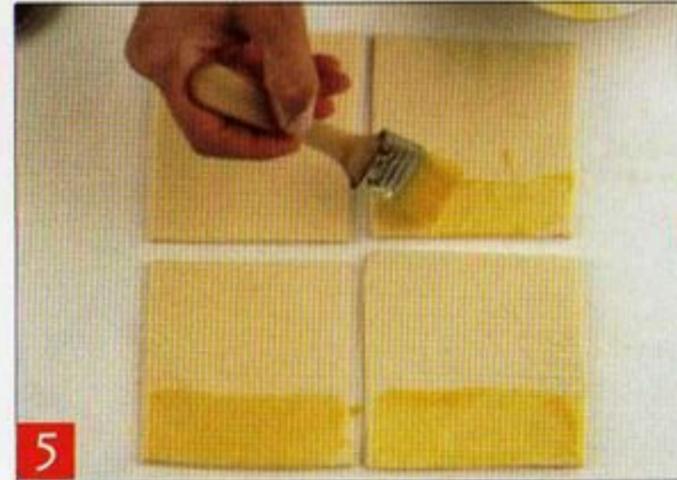
3

Égalisez les bords
اقطعي الجوانب



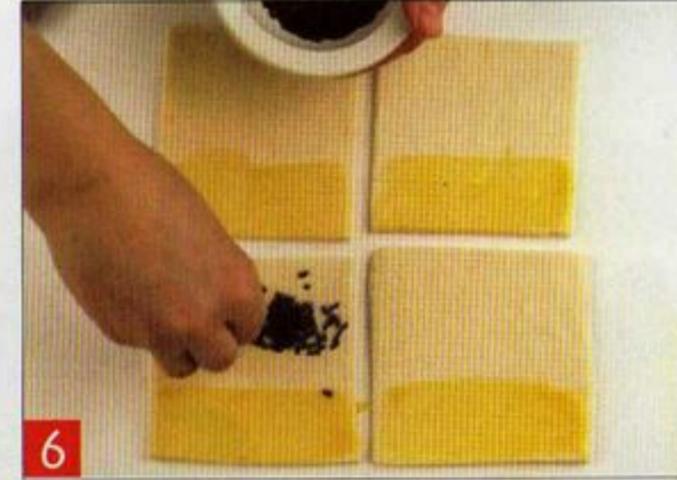
4

Coupez des carrés
اقطعها إلى مربعات



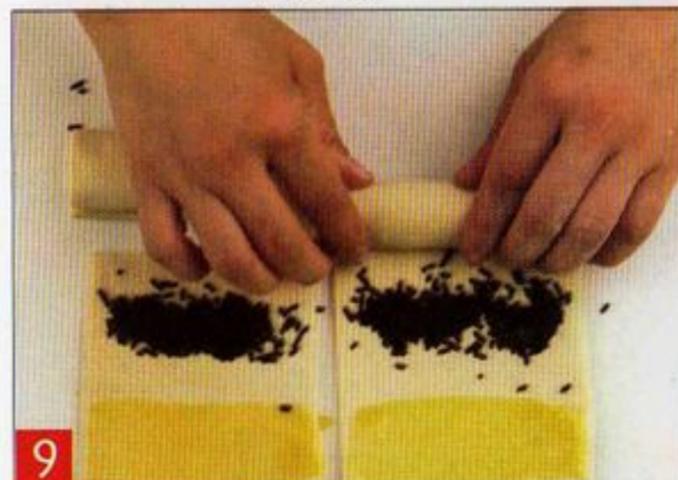
5

Badigeonnez les côtés de jaune d'œuf
بللي الجوانب بصفار البيض



6

Mettez des granulés de chocolat
ضعي رقائق الشكلاطة



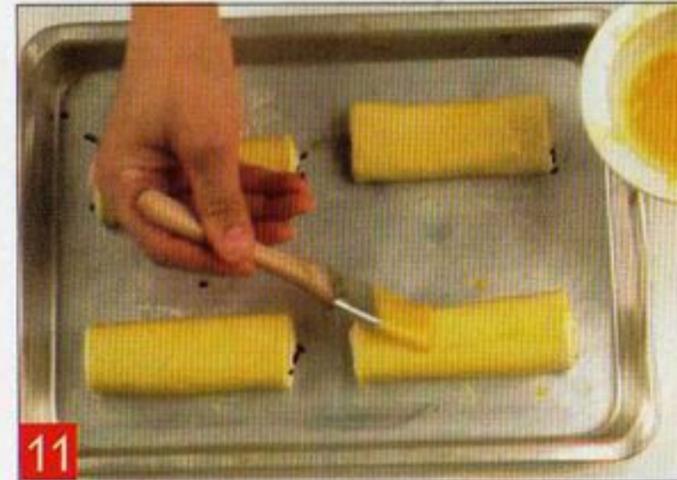
9

Fixez les bouts grâce au jaune d'œuf
الصقي النهاية بواسطة صفار البيض



10

Disposez sur un plateau
ضعيهم في صينية



11

Badigeonnez de jaune d'œuf puis enfournez
ادهنيهم بصفار البيض ثم اطهيهم في الفرن



12

Râpez le chocolat blanc et faites-le fondre
ابشري الشكلاطة البيضاء ثم أذبيها



15

Depuis la face
من الواجهة



16

Jusqu'aux côtés
إلى الجوانب



17

Mettez les pépites de chocolat sur les bouts
ضعي شعيرات الشكلاطة في الأطراف



18

Continuez ainsi
واصلتي العملية

Les pains suisses

خبز سويسري

Ingrédients

- 300 g de pâte feuilletée levée page 28
- Raisins secs longs
- Raisins secs ordinaires
- Vermicelle chocolat
- ¼ l de crème pâtissière
- 1 œuf
- Gelée
- Farine
- Eau de fleur d'oranger

المكونات

- 300 غ عجينة مورقة ص 28
- زبيب طويل الشكل
- زبيب عادي
- شعيريات الشكلاطة
- ¼ ل كريمة الحلواني
- حبة بيض
- جولي
- فريئة
- ماء الزهر

30'

180°



1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات



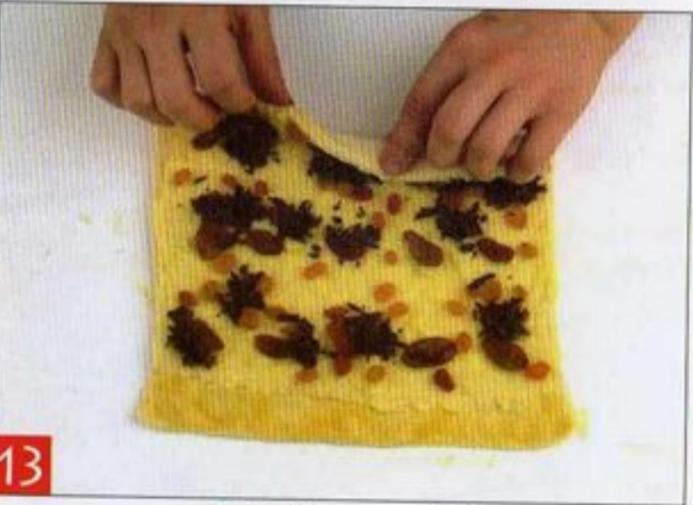
2 Abaissez la pâte et égalisez les bords
ابسطي العجينة و اقطعي الجوانب



7 Étalez-la sur toute la surface
ابسطيها على كل المساحة



8 Imbibez les raisins secs longs d'eau de fleur d'oranger
بللي الزبيب الطويل بماء الزهر



13 Rabattez un côté
إطوي جهة



14 Roulez jusqu'au bout
لفيها إلى النهاية



3 Des deux côtés
من الجهتين



4 Exercez une légère pression sur l'un des bords
إضعطي قليلا على أحد الجوانب



5 Badigeonnez avec un œuf
ادهني بالبيض



6 Prenez un peu de crème
خذي قليل من الكريمة



9 Placez-les sur la pâte
ضعبهم فوق العجينة



10 Imbibez les raisins secs ordinaires aussi
بللي أيضا الزبيب العادي



11 Mettez-les à côté des autres
ضعبهم أمام الآخرين



12 Mettez aussi des copeaux de chocolats
ضعي أيضا شعيرات الشكلاطة



15 Rebadigeonnez pour que ça tienne
ادهنيها مجددا لتلتصق جيدا



16 Coupez des tranches
اقطعي شرائح



17 Badigeonnez toute la surface puis enfournez
ادهنيهم كليا ثم اطهيهم في الفرن



18 Badigeonnez avec de la gelée
ادهنيهم الجولي



Palmier النخليات

Ingrédients

- 250g de farine
- 200g de margarine de feuilletage
- Sucre
- 2 c à s d'huile
- 5g de sel
- Eau

المكونات

- 250 غ فرينة
- 200 غ مرغرين التوريق
- سكر
- ملعقتي زيت
- 5 غ ملح
- ماء

15'

190°



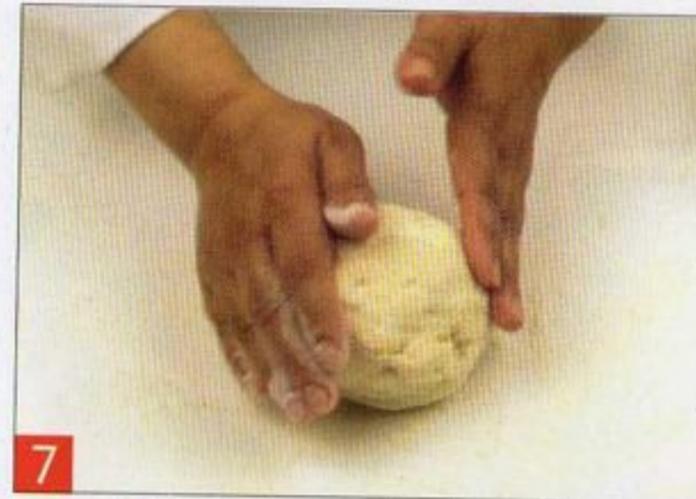
1

Préparez les ingrédients
حضري المكونات



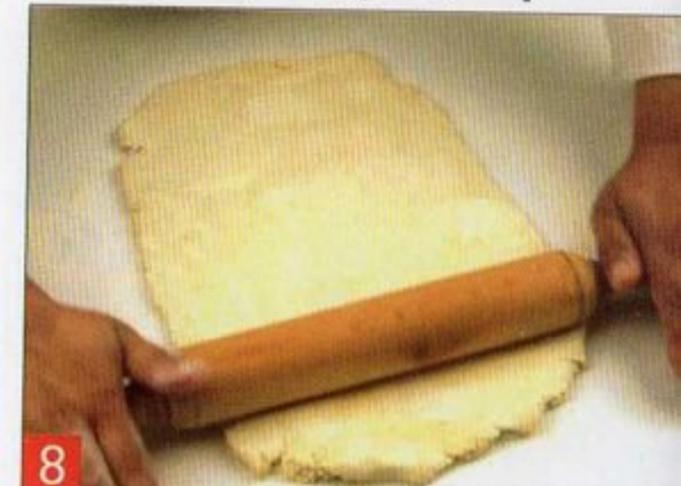
2

Mettez la farine dans une terrine puis salez
ضعي الفرينة في إناء ثم ملحي



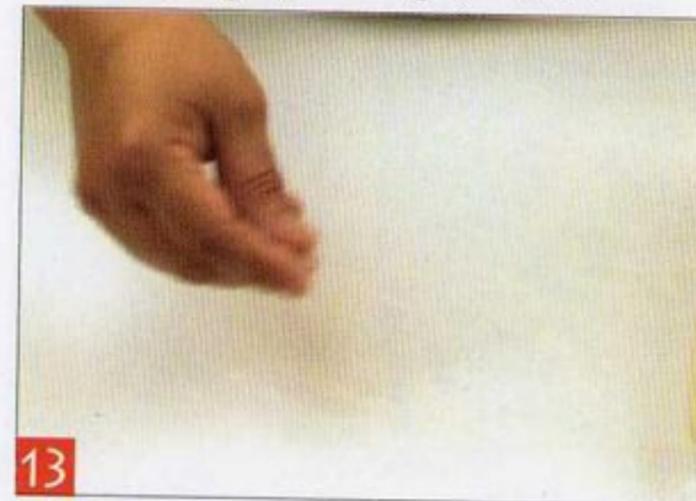
7

Laissez reposer 10 min au frais
اتركيها ترتاح 10 دقائق في البراد



8

Abaissez la pâte
إبسطي العجينة



13

Saupoudrez du sucre semoule sur le plan de travail
رشّي طاولة العمل بالسكر



14

Égalisez les bords
اقطعي الجوانب



3

Rajoutez l'huile
أضيفي الزيت



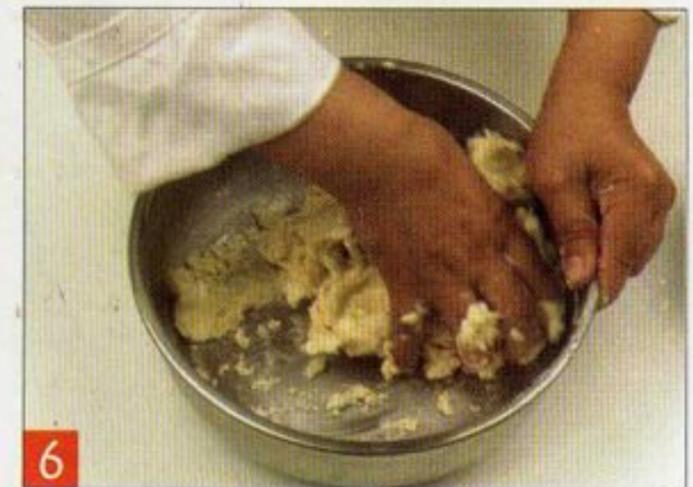
4

Puis la margarine coupée en petits dés
ثم المرغرين مقطعة إلى مكعبات



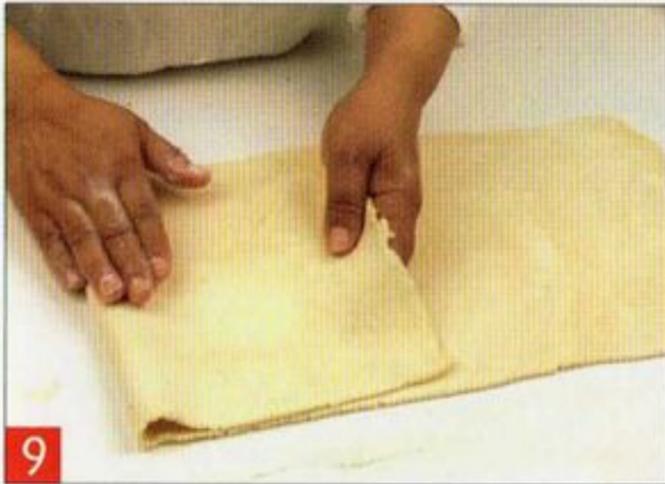
5

Rajoutez l'eau
اضيفي الماء



6

Ramassez la pâte
لمي العجينة



9

Rabattre un côté
إطوي جهة



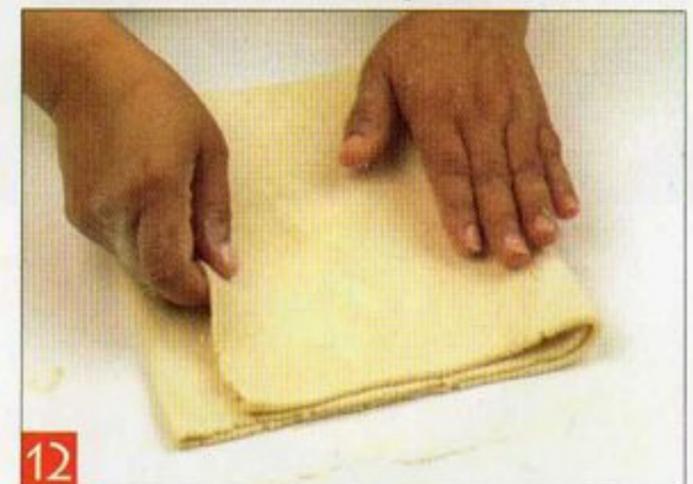
10

Puis le second
ثم الأخرى



11

Étalez puis laissez reposer 10 min au frais
إبسطي العجينة ثم اتركها ترتاح 10 دقائق في البراد



12

Refaites les étapes 9,10 et 11 deux fois
أعيدني نفس المراحل 9, 10 و 11 مرتين



15

Rabattre les deux côtés
إطوي الجهتين



16

Pliez une seconde fois
إطوي مرة ثانية



17

Ajustez et laissez reposer 10 min au congélateur
اضبطي الشكل ثم اتركها ترتاح 10 دقائق في الثلاجة



18

Découpez en tranches puis enfournez
إقطعني شرائح ثم إطهيهم في الفرن



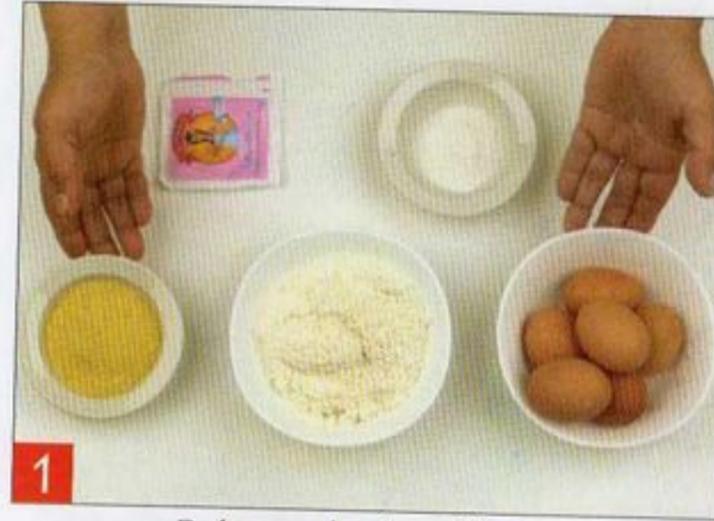
M'chaoucha المشوشة

Ingrédients

- 4 c à s de farine
- 1/2 c à c de sel
- 2 c à s de semoule
- 6 œufs
- 1 c à c levure chimique

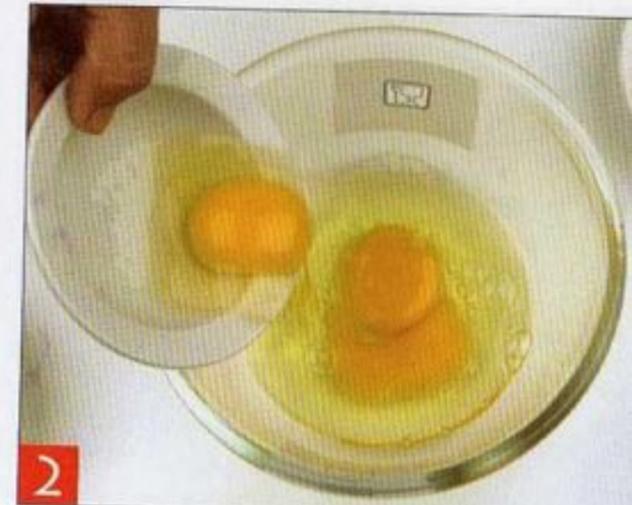
المكونات

- 4 ملاعق كبيرة فرينة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملاعق كبيرة دقيق
- 6 بيض
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية



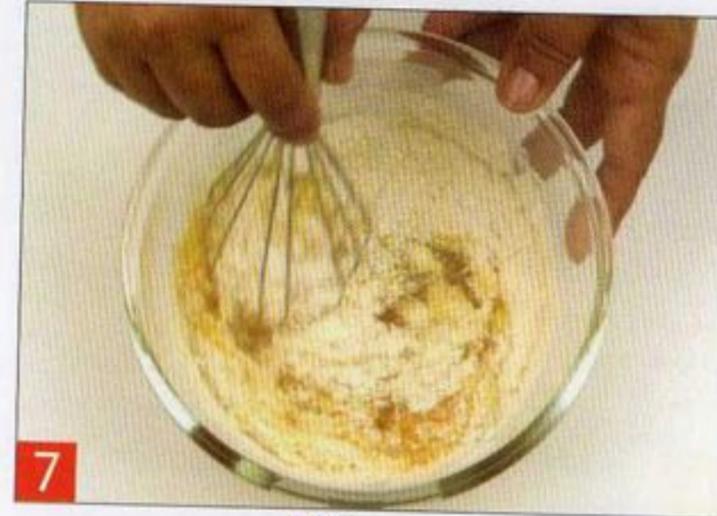
1

Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2

Mettez les œufs dans une terrine
ضعي البيض في إناء



7

Mélangez
اخلطي



8

Jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
ألى أن تحصل على خليط متجانس



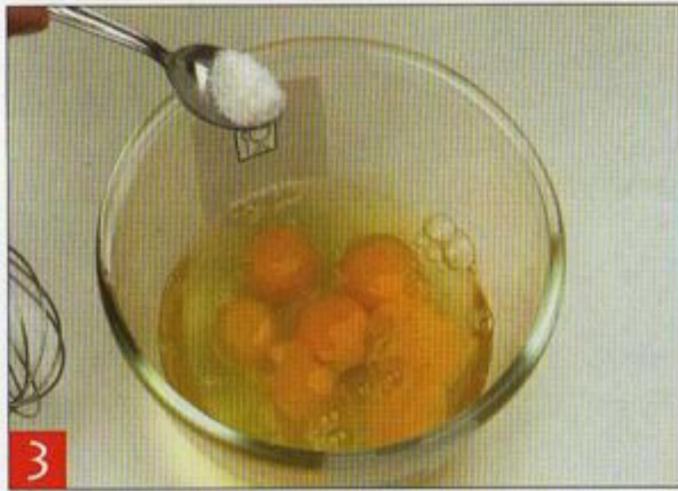
13

Retournez-la
اقلبيه



14

Laissez-la cuire sur l'autre face
اتركه يطهى من الجهة الثانية



3

Salez
ملحي



4

Ajoutez la farine
اضيفي الفرينة



5

La semoule
الدقيق



6

La levure chimique
الخميرة الكيميائية



9

Mettez l'huile à chauffer
ضعي الزيت لتسخن



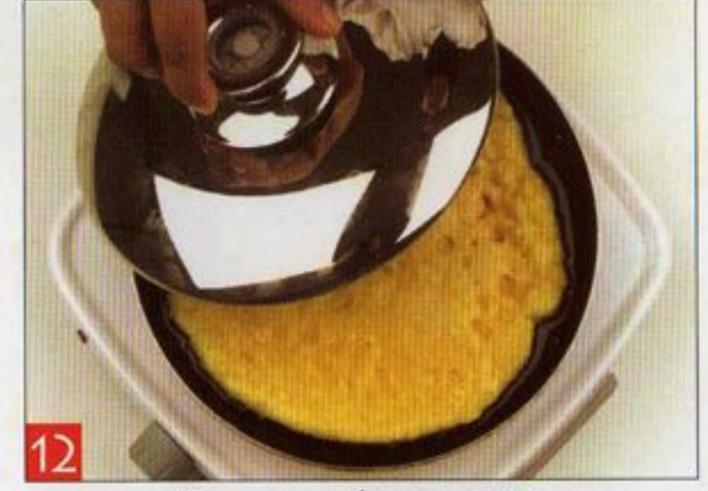
10

Versez la préparation
اسكبي المزيج



11

Répartissez le mélange sur toute la surface
انشره على جميع المساحة



12

Couvrez et laissez cuire
غطيه واتركيه يطهى



15

Coupez la galette
إقطعها



16

Prenez les morceaux hors feu
إنزعي الأطراف من فوق النار



17

Faites chauffer du miel
سخني العسل



18

Emmiellez les morceaux
عسلي القطع



Les crêpes الكريب

Ingrédients

- Crème au citron page 30
- 300 g de farine
- 120 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 6 œufs
- ½ l de Lait
- Vanille
- Zeste de Citron
- Eau
- Beurre

المكونات

- 30 ص كريمة الليمون
- 300 غ فرينة
- 120 غ سكر ناعم
- ملح
- 6 بيضات
- ½ ل حليب
- فانبلا
- مبشور الليمون
- ماء



1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2 Mettez la farine dans une terrine
ضعي الفرينة في إناء



7 Incorporez les œufs
اضيفي البيض



8 Puis le lait
ثم الحليب



13 Graissez une poêle chauffée au préalable
ادهني مقلاة مسبوقة من قبل



14 Versez une louche de pâte
اسكبي مغراف من العجينة



3

Ajoutez le sucre glace
اضيفي السكر الناعم



4

Le sel
الملح



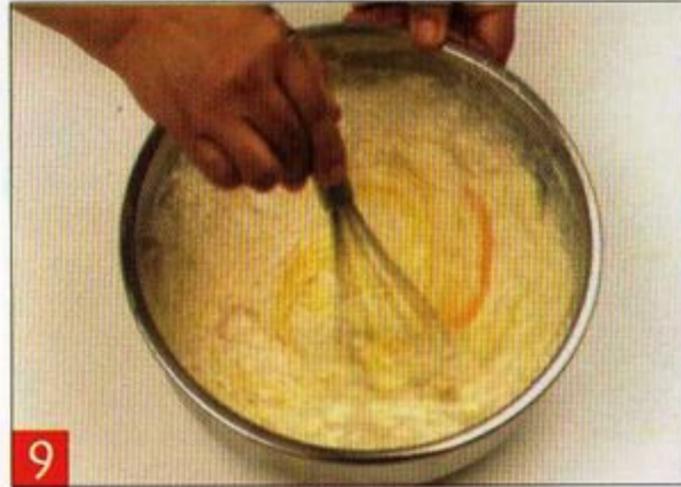
5

La vanille
الفانيليا



6

Le zeste de citron
مبشور الليمون



9

Mélangez
اخلطي



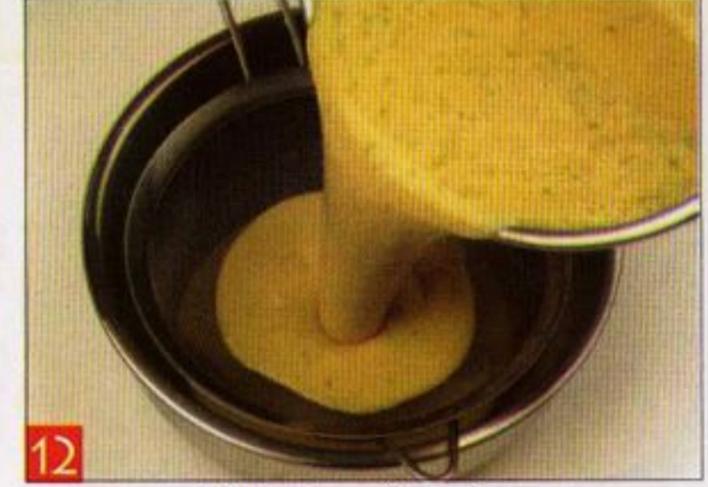
10

Rajoutez un peu d'eau
اضيفي قليل من الماء



11

Laissez reposer 30 min
اتركيها ترتاح 30 دقيقة



12

Filtrez la préparation
صفي الخليط



15

Laissez cuire puis retournez la crêpe
اتركيها تطهى من هذه الجهة ثم أديرها



16

Laissez cuire l'autre face
اتركيها تطهى من الجهة الثانية



17

Prenez un peu de crème
خذي قليل من الكريمة



18

Étalez sur les crêpes et superposez-les
ادهني الكريب ثم ضعهم واحدة فوق الأخرى



Halwat tabaa حلوى الطابع

Ingrédients

- 2 œufs+ 1 blanc d'œuf
- 100 g de sucre
- 50 g d'huile
- 1 c à c de levure chimique
- Zeste de citron
- 1 pincée de sel
- Farine
- Maïzena
- Gelée

المكونات

- بيضتان + بياض بيضة
- 100 غ سكر
- 50 غ زيت
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- مبشور الليمون
- ملح
- فرينة
- مايزينة
- جولي



1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2 Cassez les deux œufs dans une terrine
اكسري البيضتين في إناء



7 Ajoutez le zeste de citron
اضيفي مبشور الليمون



8 La levure chimique
الخميرة الكيميائية



13 Farinez l'emporte-pièce
أدخلني الفالق في الفرينة

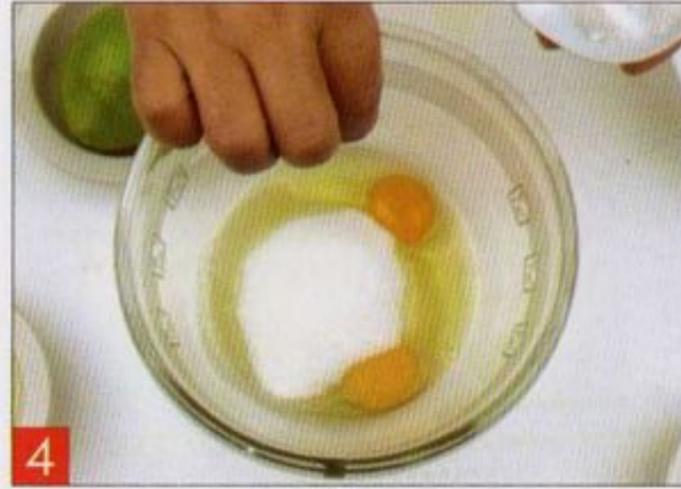


14 Découpez la pâte avec différentes formes
إقطعني العجينة إلى أشكال مختلفة





3 Ajoutez le sucre
اضيفي السكر



4 Salez
الملح



5 Battez
اخفقيهم



6 Ajoutez l'huile en continuant à battre
اضيفي الزيت مع مواصلة الخلط



9 Ajoutez la farine jusqu'à consistance
اضيفي الفرينة إلى أن تتماسك العجينة



10 Ramassez la pâte avec la maïzena
لمي العجينة بالمايزينة



11 Mettez la pâte sur un plan de travail
ضعي العجينة فوق طاولة العمل



12 Saupoudrez avec la maïzena et étalez la pâte
رشني المايزينة وابسطي العجينة



15 Badigeonnez de blanc d'œuf
إدهني الحبات ببياض البيض



16 Saupoudrez du sucre sur la face puis enfournez
رشني السكر على الواجهة ثم إطهيهم في الفرن



17 Imbibez de gelée
ادهنيهم بالجولي



18 Décorez selon votre goût
زينيهم حسب الذوق



Croquets الكروكي

Ingredients

- Farine
- 1 mesure d'œufs + 1 jaune
- 1 mesure de sucre
- 1 mesure d'huile
- 1 c à c de levure chimique
- 1 c à c de vanille
- 1 pincée de sel
- Maïzena
- 1 c à s de lait
- Fruits confits, raisins secs et amandes effilées

المكونات

- فرينة
- كيله بيض + صفار بيضة
- كيله سكر
- كيله زيت
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملح
- مايزينة
- ملعقة كبيرة حليب

15'



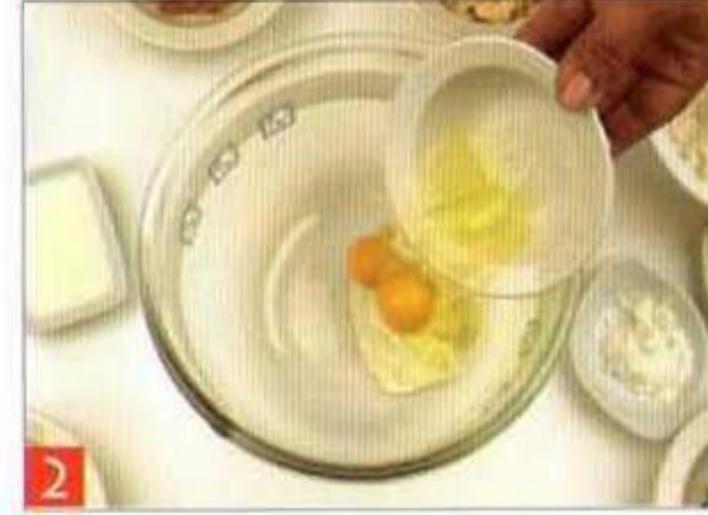
180°

فواكه محففة، زبيب وفانيليا اللوز



1

Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2

Mettez les œufs dans une terrine
ضعي البيض في إناء



7

Ajoutez les fruits confits et les raisins secs
اضيفي الفواكه المجففة والزبيب



8

La levure chimique
الخميرة الكيميائية



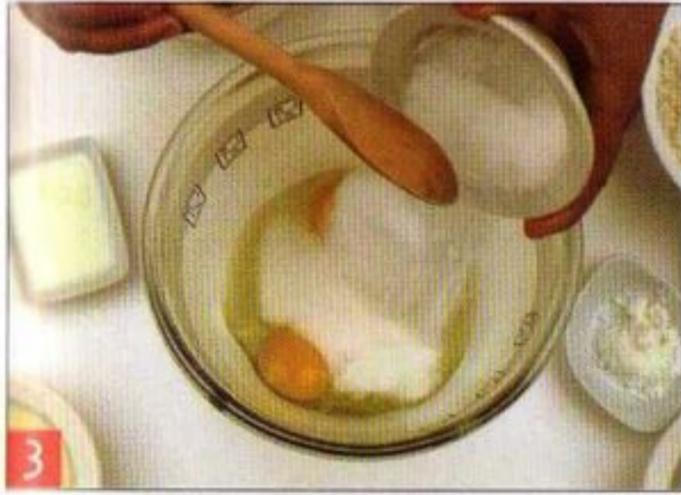
13

Formez des boudins
اصنعي حبوب

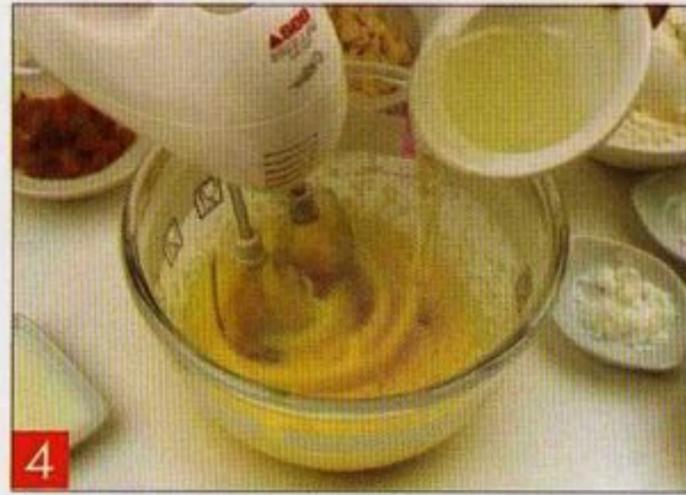


14

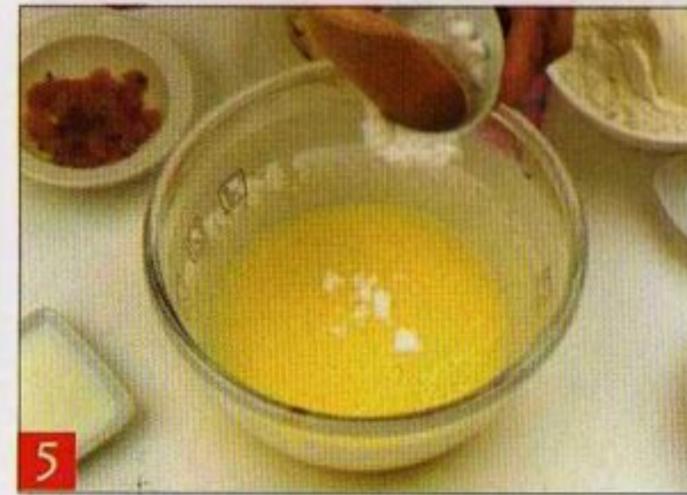
Espacez-les en les posant dans un plateau
ضعيهم في صينية وانركي بينهم الفراغ



3
Ajoutez le sucre
اضيفي السكر



4
Rajoutez l'huile en battant
أضيفي الزيت مع الخلط



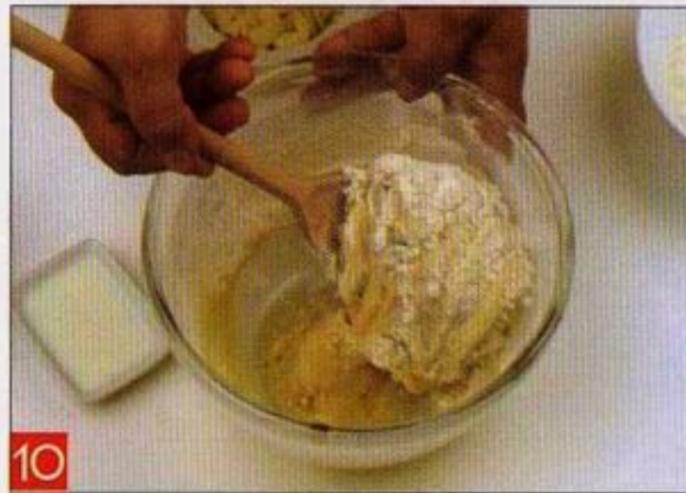
5
Parfumez à la vanille
عطره بالفانيليا



6
Salez
ملحي



9
Ajoutez la farine jusqu'à consistance
اضيفي الفريضة إلى أن تتماسك العجينة



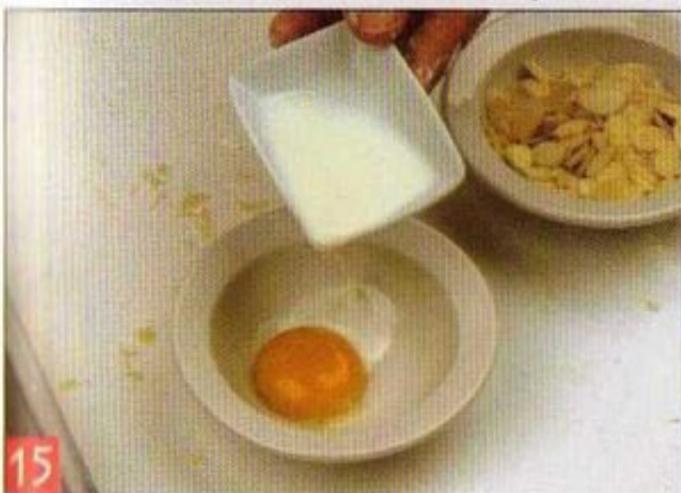
10
Mélangez
اخلطي



11
Ramassez la pâte avec de la maïzena
لمي العجينة بالمايزينة



12
Prenez une partie de la pâte
خذني جزء من العجينة



15
Mélangez le lait et le jaune d'œuf
اخلطي البيض والحليب



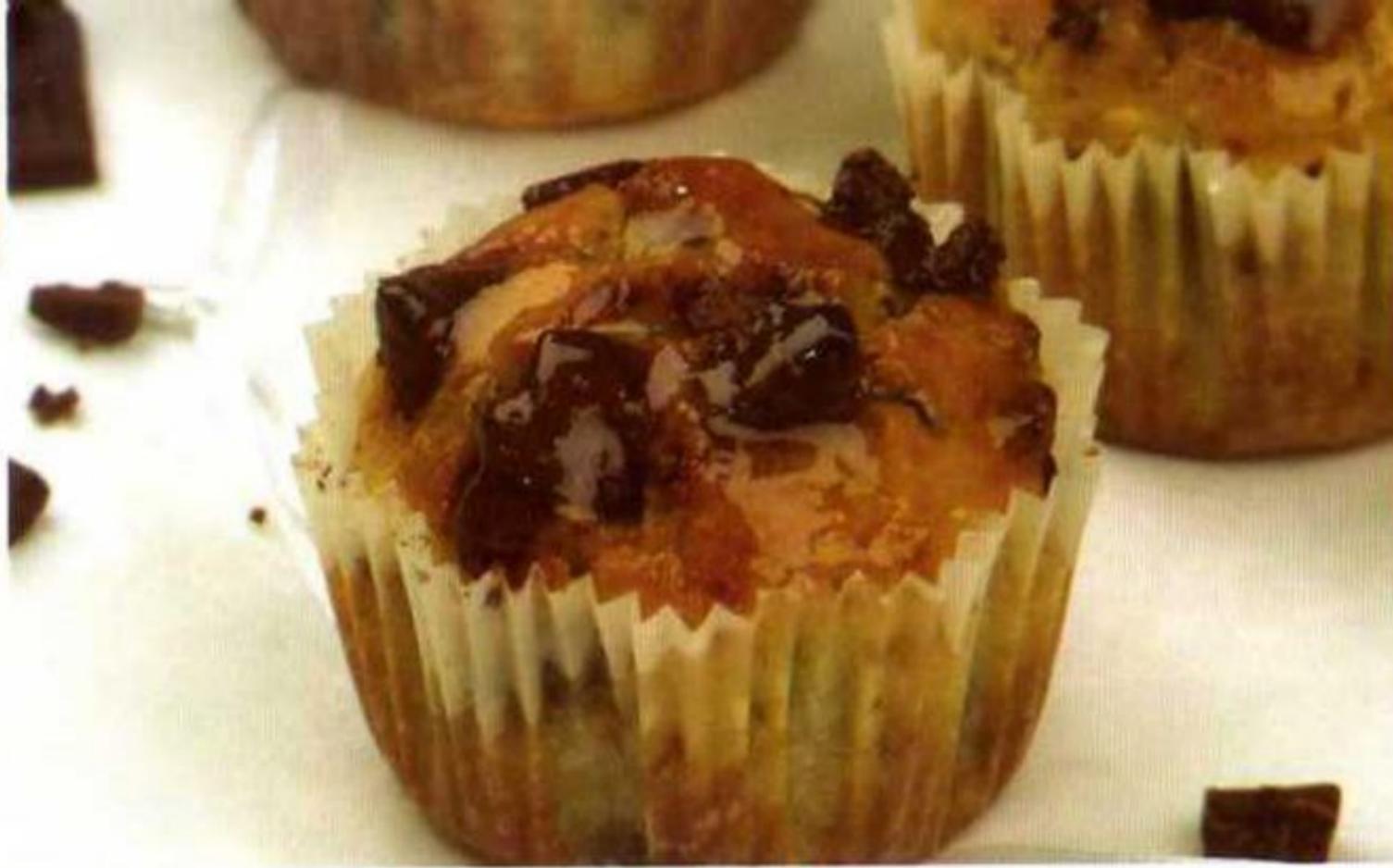
16
Dorez les boudins
اطلي به الحرابيش



17
Décorez selon votre goût puis enfournez
زينيهم حسب الذوق ثم اطهيهم في الفرن



18
Coupez-les à chaud
إقطعهم عند إخراجهم من الفرن



Muffins الموفين

Ingrédients

- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 85 g de sucre semoule
- 85 g de beurre
- 75 g de chocolat noir
- 50 g de fruits confits
- 1 gros œuf
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 pincée de sel
- Des noix



المكونات

- 250 فرينة
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- 85 غ سكر
- 85 غ زبدة
- 75 شكلاطة سوداء
- 50 غ فواكه مجففة
- حبة بيض كبيرة
- 20 سل فشدة سائلة
- ملح
- جوز



1

Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2

Mettez la farine dans une passoire
ضعي الفرينة في غربال



7

Mélangez
اخلطي



8

Concassez les noix
اهشمي الجوز



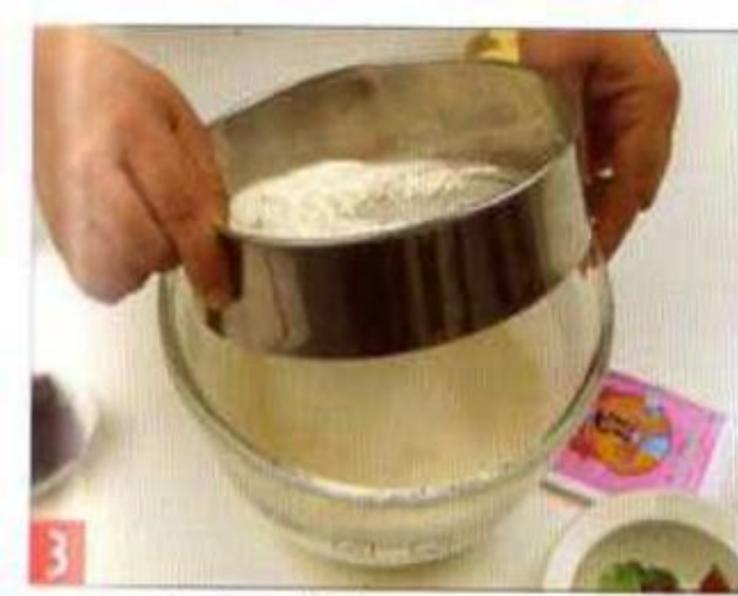
13

Incorporez au mélange
اضيفيهم للمزيج



14

Mélanger
اخلطي



3 Tamisez-la dans une terrine
غربليها داخل إناء



4 Salez
ملحي



5 Ajoutez le sucre
أضيفي السكر



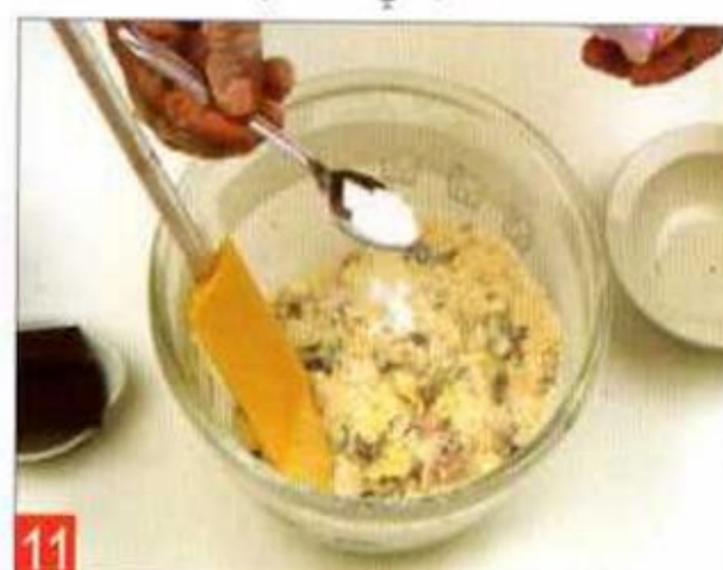
6 Le beurre
الزبدة



9 Coupez le chocolat en petits morceaux
اقطعي الشكلاطة إلى قطع صغيرة



10 Ajoutez les fruits confits et mélangez
اضيفي الفواكه المجففة واخلطي



11 Ajoutez la levure chimique et mélangez
اضيفي الخميرة الكيميائية واخلطي



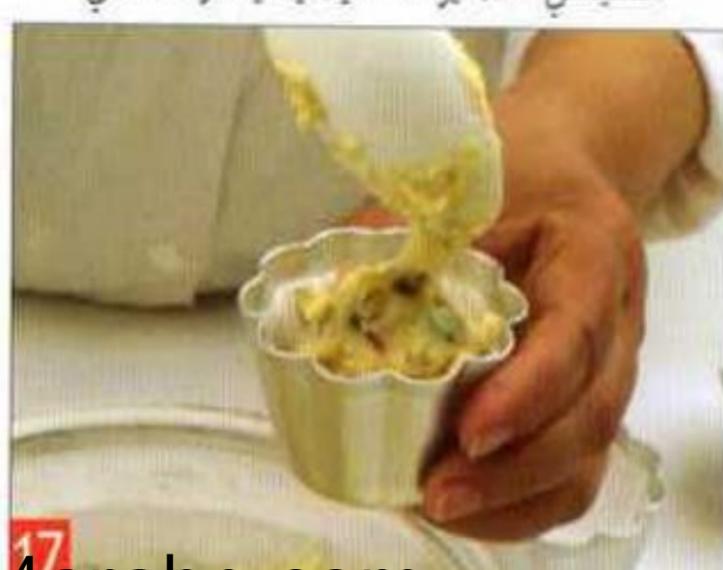
12 Cassez l'œuf dans le lait
اكسري البيض على الحليب



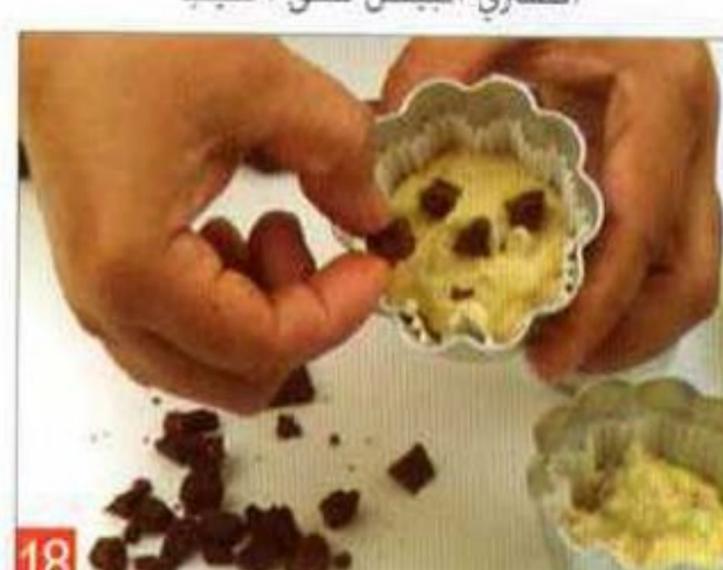
15 Graissez les moules



16 Mettez les caissettes dedans



17 Remplissez les moules aux trois quarts



18 Décorez avec le chocolat puis enfournez

Pâte feuilletée levée

العجينة المورقة

Ingrédients

- 500 g de farine
- 120 g de sucre
- 10 g de sel + 1 oeuf
- ½ verre d'huile
- 2 c à s de lait en poudre
- 25 g de levure boulangère
- ¼ l d'eau
- Pour 500 g de pâton mettre 250 g de beurre

المكونات

- 500 غ الفريينة
- 120 غ سكر
- 10 غ ملح + بيضة
- ½ كأس زيت
- ملعقتين كبيرتين حليب غيرة
- 25 غ خميرة
- ¼ ل ماء
- من أجل 500 غ عجينة ضعفي 250 غ زبدة



1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2 Mettez un peu de farine et de sucre dans une terrine
ضعي قليل من الفريينة و السكر في إناء



7 Ajoutez l'huile
اضيفي الزيت



8 Puis l'œuf
ثم البيضة



13 Abaissez chaque côté séparément
ابسطي كل جهة على حدى



14 Mettez les morceaux de margarine au milieu
ضعي قطع الزبدة في الوسط



3

Ajoutez la levure boulangère
أضيفي الخميرة



4

Ajoutez un peu d'eau tiède et laissez lever
أضيفي قليل من الماء الفاتر واتركيها تخمر



5

Mettez le reste de farine dans un pétrin
ضعي بقية الفريضة في آلة العجن



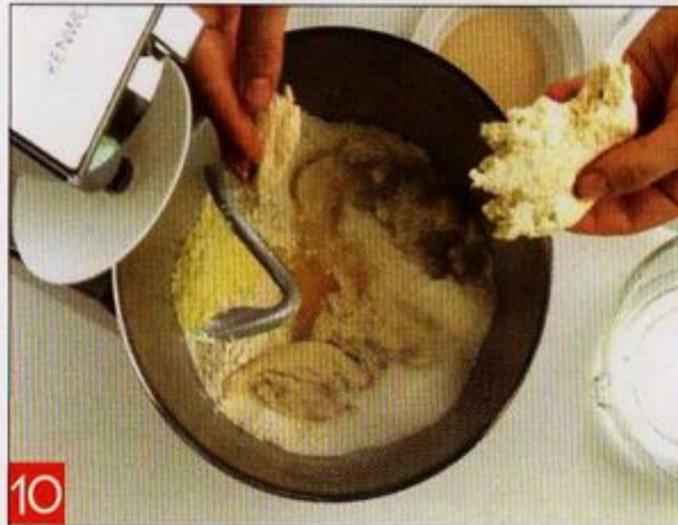
6

Ajoutez le lait en poudre, le sel et le sucre
أضيفي غيرة الحليب، الملح و السكر



9

Et l'eau
و الماء



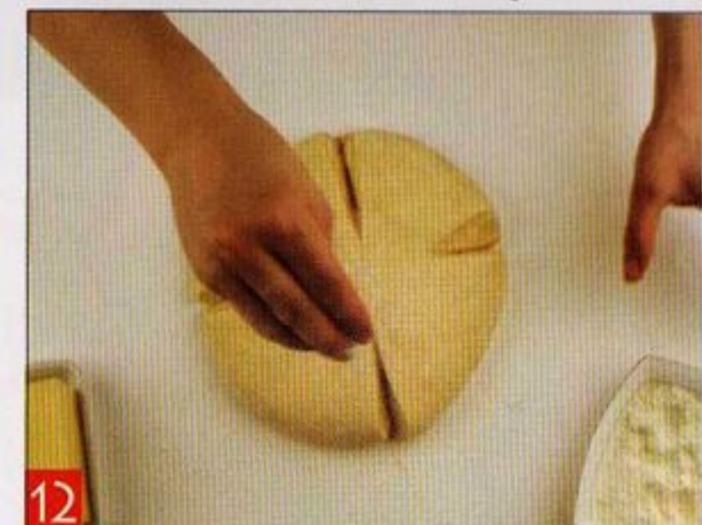
10

Ajoutez le levain coupé en morceaux
أضيفي قطع الخميرة



11

Pétrissez puis laissez reposer
اعجنيها واتركيها ترتاح



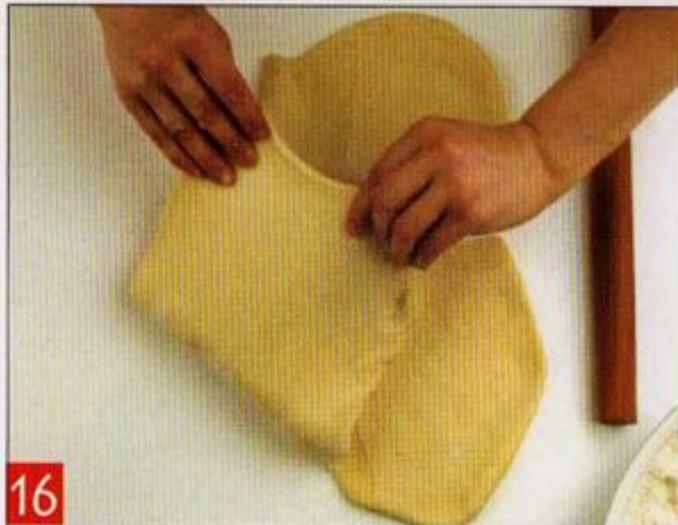
12

Faites des entailles sur les côtés et fleurez
اقطعي الجوانب ثم رشني الفريضة



15

Rabattre les côtés
إطوي الجوانب



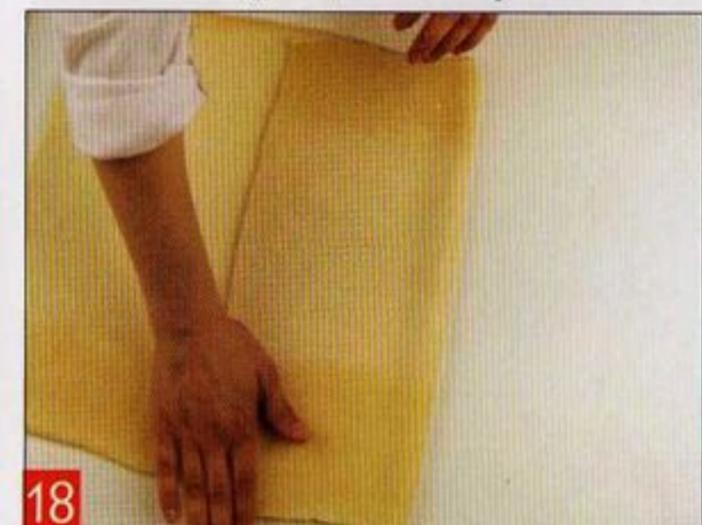
16

Un à un
واحد تلو الآخر



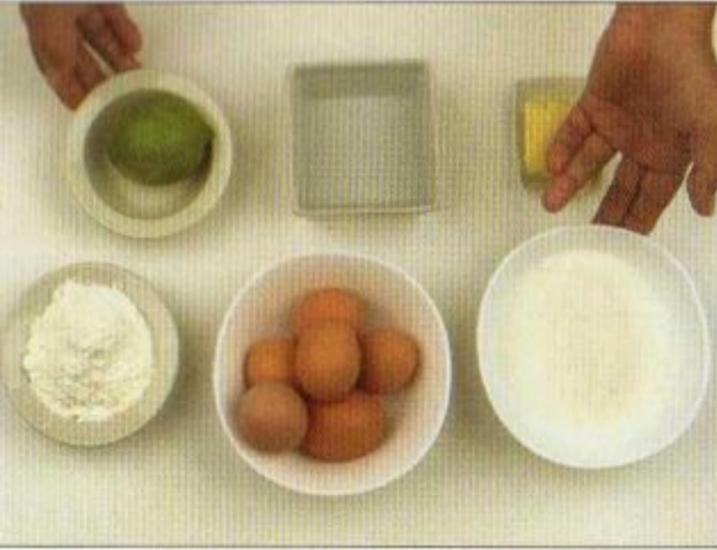
17

Abaissez la pâte
ابسطي العجينة

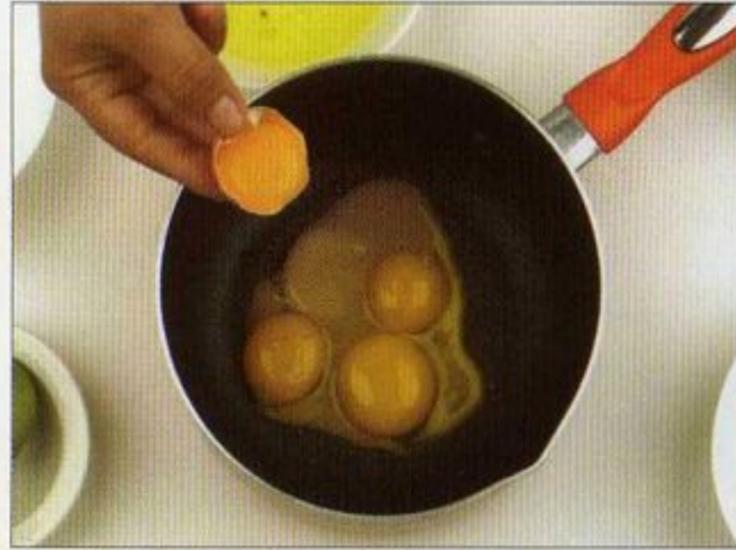


18

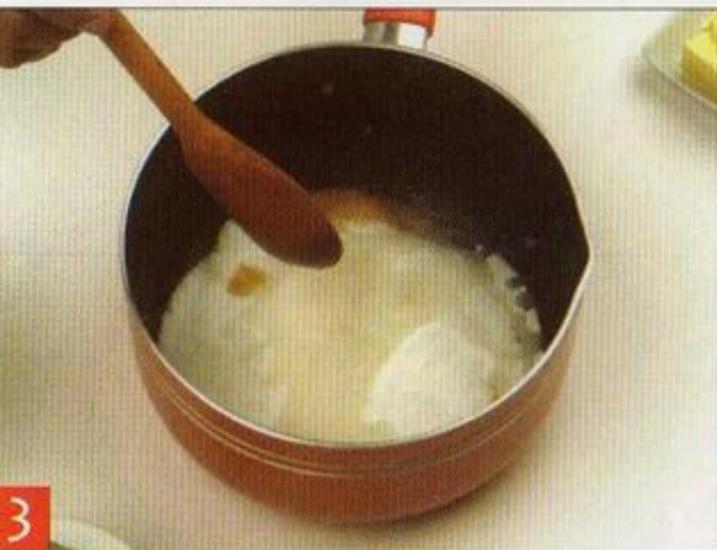
Rabattez les deux côtés et refaire 6 fois les étapes 17 et 18
اطوي الجانبين و كرري الخطوة 17 و 18 ستة مرات



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Mettez les jaunes dans la casserole
ضعي صفار البيض في كسرونة



3 Ajoutez le sucre et 2 à 3 cuillères d'eau
أضيفي السكر و 2 إلى 3 ملاعق ماء



4 Mettez sur le feu afin d'obtenir une crème
ضعيهم على النار لتتحصلي على كريمة



5



6



7



8

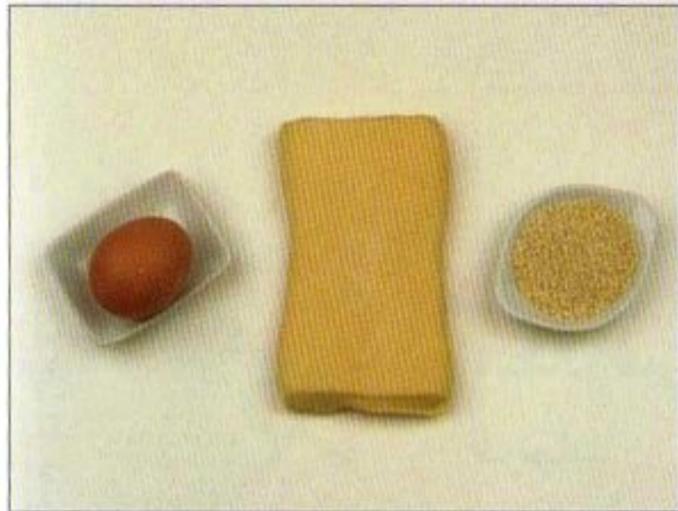
Crème au citron كريمة الليمون

Ingrédients

- 60 g de maïzena
- 300 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- Zeste et jus de 3 citrons
- 1/4 l d'eau
- 60 g Beurre

لمكونات

- 60 غ مايزينة
- 300 غ سكر
- 6 صفار البيض
- مبشور و عصير 3 ليمونات
- 1/4 ل ماء
- 60 غ زبدة



Préparez les ingrédients
حضري المكونات

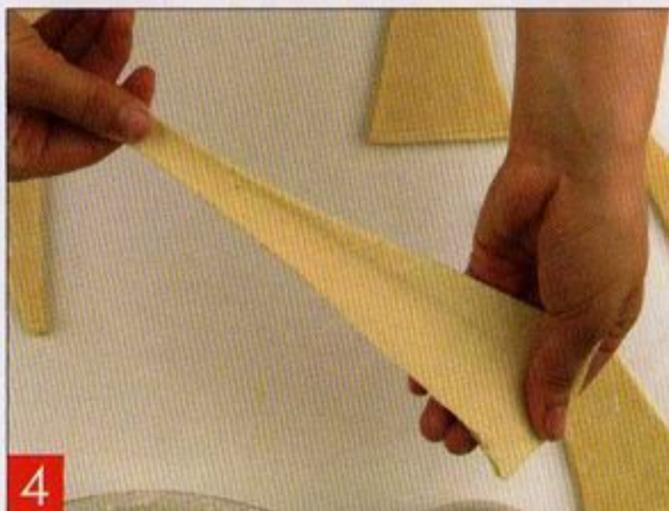


Étalez la pâte
إبسطي العجينة



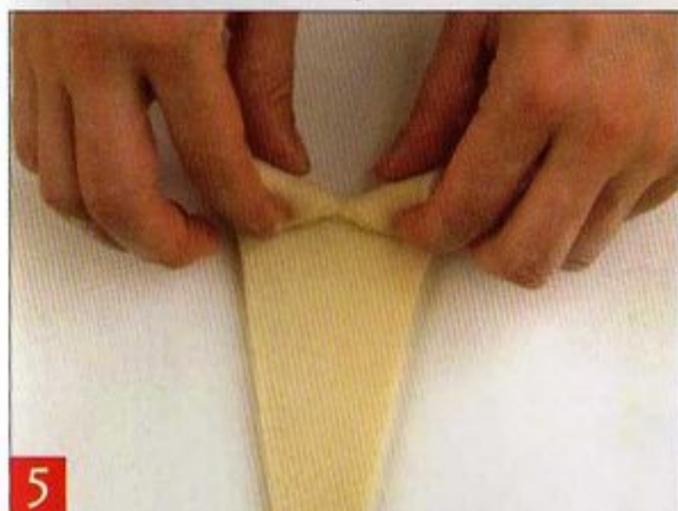
3

Découpez des triangles
إقطعي مثلثات



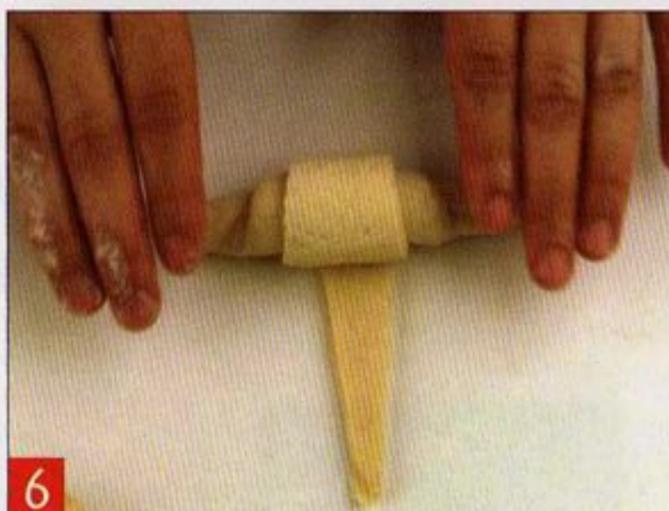
4

Prenez un triangle et étirez
خذي مثلث و مدديه



5

Faites une petite entaille sur la base
إقطعي قليلا المثلث في القاعدة



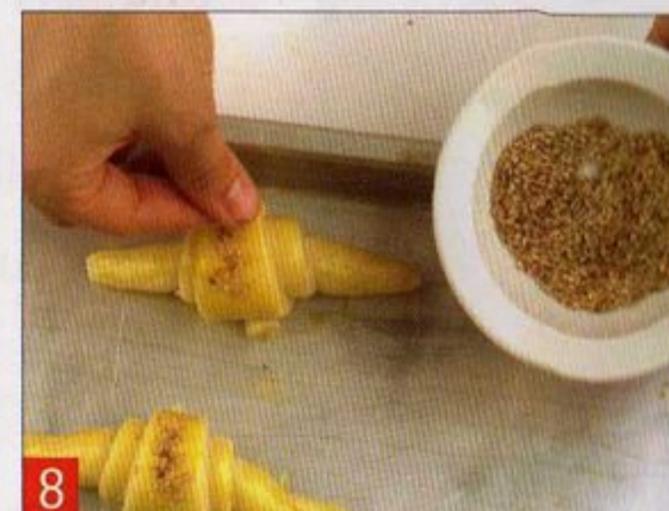
6

Roulez
لفي



7

Badigeonnez avec un œuf battu
ادهني ببيضة مخفوقة



8

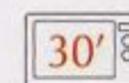
Mettez quelques graines de sésame
ضعي بعض حبات الجلجلان



Croissants الهاليات

Ingrédients

- Pâte feuilletée levée
- Un œuf
- Des graines de sésame



المكونات

- عجينة
- حبة بيض
- جلجلان