تشكيلة حلويات لعيد راس السنة الميلادية



عزيزتي حواء.. نقدم لكٍ في هذا الموضوع مجموعة من الحلويات والمعجنات تناسب حلول راس السنة الميلادية وكل عام وانتي بخير. كيك بياض البيض بالفاكهة الطازجة - المقادير: للكيك: 15 من بياض البيض 1 ملعقة صغيرة من كريم الأوف تارتار 1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون 1 كوب من السكر ¼ 1 كوب من الدقيق المنخول لكريمة التزيين 2 كوب من جبن الكريمة 1 كوب من السكر البودرة 1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون شرائح شوكولاتة رقيقة، شرائح فاكهة طازجة، عنب وتوت للتزيين - الطريقة: - يُسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية. - يُخفق بياض البيض في وعاء عميق مع كريم أوف تارتار وعصير الليمون باستخدام مضرب سلك كهربائي على سرعة عالية حتى يُصبح رغوياً هشّاً. - يُضاف السكر تدريجياً (2 ملعقة كبيرة في كل مرة) مع الاستمرار في الخفق حتى يذوب السكر تماماً ويُصبح الخليط لامعاً ويُكوّن منقاراً ليناً عند رفع المضرب السلك. - يُضاف الدقيق المنخول تدريجياً (نحو ½ كوب في كل مرة) مع الاستمرار في الخفق على سرعة بطيئة جدّاً حتى تتداخل المكونات. - يُصب الخليط في قالب كيك مستطيل (مقاس 23×13 سنتيمترا)، ويوضع في الفرن نحو 45 دقيقة. - يُترك الكيك ليبرد قليلاً، تُفك الجوانب ويُفصل الكيك عن القالب بتمرير سباتولا أو سكين صغير بين الكيك وجدار القالب من جميع الجهات. - يوضع الكيك على شبكة معدنية ويُترك ليبرد تماماً نحو ساعة ونصف الساعة. - يُخفق جبن الكريمة في وعاء عميق بالمضرب الكهربائي، ويُضاف السكر البودرة وعصير الليمون مع الاستمرار في الخفق حتى نحصل

على قوام متجانس. - يُغطى الكيك (السطح والجوانب) بالكريمة حتى يُغطيها تماماً. - تُزين الجوانب بشرائح الشوكولاتة الرقيقة ويُزين السطح بالفاكهة الطازجة. بان كيك مع مربى التوت - المقادير: ½ كوب من الدقيق 1 ملعقة صغيرة من الـ"بيكينغ بودر" 4 من البيض 1 ملعقة كبيرة من سكر 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا 1 كوب من الحليب مربّى التوت للتزيين - الطريقة: - يُخلط الدقيق مع الـ"بيكينغ بودر" في وعاء. - يُنخل خليط الدقيق للتخلص من أي كتل في وعاء آخر ثمّ يوضع جانباً. - يُخفق البيض مع السكر والفانيليا في وعاء عميق باستخدام مضرب سلك يدوي. - يُضاف الحليب مع الاستمرار في الخفق. - يُضاف خليط الدقيق تدريجياً مع الاستمرار في الخفق حتى تتجانس المكونات. - تُسخن مقلاة مدهونة بقليل من الزيت أو الزبدة على نار متوسطة. - تُوضع قطاعة دائرية الشكل وسط المقلاة، ثمّ يُصب قليل من العجين ويُترك لمدة دقيقتين أو حتى ينضج من أسفل ثمّ تُرفع القطاعة ويُقلب البان كيك على الجهة الأخرى ويُترك لمدة دقيقتين أو حتى يحمر. - تُكرر الخطوات حتى الانتهاء من الكمية. - يُرص البان كيك في طبق التقديم، ويُزين بمربى التوت. كيك البندق بكريمة الزبدة - المقادير: للكيك: 3 من بياض البيض 6 ملاعق كبيرة من الزبدة ½ كوب من السكر 1/3 كوب من مربّى المشمش (من دون سكر) 2 ملعقة صغيرة من القهوة المركزة 1 من صفار البيض ¼ كوب من دقيق 1/3 كوب من الحليب ½ كوب من الشوكولاتة بزبدة البندق للجناش: 1 كوب من الكريمة اللباني ½ كوب من الشوكولاتة الغامضة المبشورة للكريمة: 2 كوب من الزبدة 3 ملاعق كبيرة من عسل النحل 1/3 كوب من الحليب البودرة 1 كوب من السكر ½ ملعقة صغيرة من الفانيليا بندق مجروش/ توت للتزيين - الطريقة: للكيك: - يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية. - يُدهن قالب كيك مقاس (26 سنتيمترا) بقليل من الزبدة ويُرش بالدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد. - يُخفق بياض البيض في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة. - تُخفق الزبدة مع السكر، المربى والقهوة في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة حتى تتجانس المكونات، ثمّ يُضاف صفار البيض من الاستمرار في الخفق. - يُضاف الدقيق وتدريجياً ثمّ الحليب مع الاستمرار في العجن حتى تتداخل المكونات ونحصل على عجين أملس. - يُوضع العجين في وعاء، وتُضاف شوكولاتة البندق وبياض البيض المخفوق مع التقليب بخفة حتى تتجانس المكونات. - يُصب العجين في القالب ويُسناوى السطح، ثمّ يُخبز في الفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى تمام النضج. للجناش: - تُوضع الكريمة اللباني في إناء عميق على نار متوسطة حتى تبدأ في الغليان. - تُضاف الشوكلاتة من التقليب، وتُترك على النار حتى تذوب تماماً ثمّ تُرفع جانباً. - يُترك الكيك في القالب ليبرد قليلاً، ثمّ يُقلب على شبكة معدنية ليبرد تماماً. للكريمة: - توضع الزبدة مع العسل، الحليب، السكر والفانيليا في وعاء عميق ويُخفق (بواسطة مضرب كهربائي) على سرعة متوسطة حتى يُصبح الخليط كريمياً

هشاً. للتزيين: - يُقسم الكيك إلى طبقتين، تُوضع الطبقة الأولى في طبق ثمّ تُغطى بالجناش ويُساوى السطح. - تُوضع الطبقة العليا من الكيك، ويُغطى السطح والجوانب تماماً بالكريمة. - تُزين الجوانب بالبندق المجروش. - يُزين كيك البندق بوردات من الكريمة والتوت. كيك لوز وفراولة - المقادير: ½ كوب من الزبدة 1 كوب من السكر 3 من البيض ¼ 3 كوب من الدقيق 3/1 1 كوب من اللوز المطحون 2 ملعقة صغيرة من الـ"بيكينغ بودر" 2 ملعقة صغيرة الـ"بيكينغ صودا" 2 كوب من اللبن الرائب ½ كوب من شرائح الفراولة المطهوّة، مع 2 ملعقة كبيرة من السكر على نار هادئة (صلصة فراولة) فراولة طازجة، لوز مجروش محمص للتزيين - الطريقة: - يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. - يُدهن قالب فرن على شكل وردة بقليل من الزبدة ومرشوش بقليل من الدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد. - تُخفق الزبدة مع السكر في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة متوسطة حتى تصبح كالكريمة. - يُضاف البيض الواحدة تلو الأخرى مع الاستمرار في الخفق. - يُخلط الدقيق مع اللوز المطحون، الـ"بيكينغ بودر"، الـ"بيكينغ صودا" في وعاء عميق. - يُضاف خليط الدقيق لخليط الزبدة وبالتبادل مع اللبن الرائب ويُخفق الخليط حتى يتجانس. - يُصفّى خليط الفراولة، وتُضاف شرائح الفراولة للخليط مع التقليب بخفة حتى يتجانس الخليط (مع الاحتفاظ بالسائل للتزيين). - يُصب الخليط في القالب المُعد ويثساوى السطح. - يُخبز في الفرن لمدة 75 دقيقة أو حتى تمام الخبز. - يُترك الكيك ليبرد قليلاً، ثمّ يُقلب على شبكة معدنية حتى يبرد تماماً. - يوضع في طبق التقديم، ويُزين بصلصة الفراولة ووردات من الفراولة الطازجة واللوز. كيك ليمون مُغطى بعجين السكر ... الرويال آيسنج هي كريمة تزيين تجف سريعاً فيُعمل منها وردات وأشكال لتزيين الكيك. - المقادير: للكيك: 6 من البيض المفصول ½ كوب من السكر ¼ كوب من الماء ¼ 2 كوب من الدقيق 1 ملعقة كبيرة من الـ"بيكينغ بودر" ½ كوب من زيت الذرة 1 ملعقة صغيرة من بشر ليمونة لعجين السكر: 3 أكواب من السكر البودرة ½ كوب من النشاء 2 ملعقة صغيرة من ماء الزهر ½ كوب من الجلوكوز للرويال آيسنج: 4 من بياض البيض 2 كوب من السكر البودرة 3 أكواب من الزبدة - الطريقة: للكيك: - يُسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية. - يُدهن قالب كيك بقليل من الزبدة ويُرش بقليل من الدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد. - يُخفق بياض البيض من نصف مقدار السكر بواسطة المضرب الكهربائي على سرعة عالية، حتى يزيد حجمه ويُصبح "مارنج" صلباً. - يُخفق صفار البيض ما باقي مقدار السكر بواسطة المضرب الكهربائي على سرعة متوسطة حتى يذوب السكر تماماً ويُصبح صفار البيض هشاً كالكريمة، ثمّ يُضاف الماء. - يُخلط الدقيق مع الـ"بيكينغ بودر" وبشر الليمون، ويُضاف تدريجياً إلى (خليط صفار البيض) بالتناوب مع الزيت، مع الاستمرار في الخفق حتى تتداخل المكونات. - يُضاف 2 ملعقة كبيرة من المارنج، مع التقليب

بخفة حتى تتداخل المكونات، ثمّ يُضاف هذا الخليط لباقي المارنج مع التقليب بخفة وفي اتجاه واحد للحصول على خليط متجانس. - يُصب في قالب الكيك المُعد حتى بملأ ثُلثي حجمه ثمّ يوضع في الفرن نحو 35 دقيقة. - يُترك الكيك ليبرد قليلاً، ثمّ يُقلب في طبق التقديم. لعجين السكر: - تُخلط جميع المكونات جيّداً للحصول على عجين متماسك. - يُفرد العجين على سطح أملس مرشوش بقليل من السكر البودرة المخلوط مع النشاء، لمنع التصاق العجين. - يُقاس قُطر الكيك، مع الوضع في الاعتبار ارتفاع الكيك، ثمّ يُفرد العجين بسُمك 1 سنتيمتر. - يُفرد العجين للمقاس المطلوب، ثمّ يُلف فوق النشابة، تُرفع النشابة بحذر وتوضع على الكيك، وبطريقة عكسية يتم لفّ النشابة في عكس الاتجاه ليتم تغطية الكيك بالعجين، ثمّ يُقطع الزائد من الجوانب بسكين حاد. - يتم الضغط الخفيف على عجين السكر بوسادة من البلاستيك (خاصة بالتزييزن بعجين السكر)، لتفادي وجود أي فقاعات هوائية بين العجين والكيك. للرويال آيسنج: - يخفق بياض البيض مع السكر على حمام ماء بواسطة مضرب سلك يدوي حتى يُصبح لونه أبيض لامعاً. - يُنقل الخليط في وعاء عميق، تُضاف الزبدة ويُخفق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة عالية للحصول على كريمة. - يوضع في كيس حلواني، لتزيين الكيك بوردات (حسب الرغبة) * يُمكن تلوين الوردات باستخدام فرشاة وألوان تلوين الآيسنج، كما يُمكن إضافة نقاط من الألوان لكريمة الآيسنج لعمل أفكار تزيين مختلفة.