



إعداد
أسيمة جابر الأيوبي

رقائق الذرة بالشوكولا



المكونات

- 4 أكواب من رقائق الذرة
- 450 جم من الشوكولا الداكنة المحلاة والطرية

طريقة التحضير

- توضع رقائق الذرة في وعاء كبير ثم يصب فوقها حوالي نصف كمية الشوكولا
- يقلب الخليط باستخدام سباتولا حتى تغطي الشوكولا رقائق بشكل متساو
- وعندما تبدأ الشوكولا في التماسك تضاف الكمية المتبقية منها إلى الخليط حتى تكون طبقة ثانية من الشوكولا فوق رقائق الذرة
- تشكل كتل صغيرة من الخليط سريعاً فوق ورق برشمان في صينية خبز (يمكن استخدام ملعقتان في هذه الخطوة بحيث يتم تشكيل الكتل بملعقة ووضعها على الورق بملعقة أخرى لتسهيل هذه العملية) ويجب أن تكون هذه الخطوة سريعة حتى تكون عملية التشكيل سهلة قبل تماسك الشوكولا
- يمكن وضع الصينية في البراد لمدة 5 دقائق حتى تتماسك الشوكولا أكثر ولكن يجب عدم تركها أكثر من 10 دقائق فإن أصبحت هذه الكتل باردة أكثر من اللازم سيتكثف عليها الماء عندما تخرج من البراد لاختلاف درجات الحرارة وبالتالي تتحول الشوكولا إلى اللون الأبيض الباهت ورغم أن هذا التحول لا يؤثر على المذاق إلا أن له بالغ الأثر على الشكل
- تخفظ كتل رقائق الذرة المغطاة بالشوكولا في عبوة محكمة الغلق في مكان بارد وجاف لمدة تصل إلى اسبوعين

كيفية تطرية الشوكولا (عن كتاب الحلويات ديزيرت سيركس، تأليف جاك توريس)

- يتم تطرية الشوكولا بعد إذابتها حتى تكتسب مرة أخرى اللعان والقوام المتماسك دون أن تفور أو تصبح باهتة اللون (ويحدث ذلك عندما تنفصل جزيئات الدهن في الشوكولا وتتجمع على سطحها) وهناك طرق عديدة لتطرية الشوكولا

أحد أسهل طرق تطرية الشوكولا

- تقطع الشوكولا إلى قطع صغيرة ثم توضع في الميكرو ويف لمدة 30 ثانية وعلى درجة حرارة مرتفعة حتى تذوب معظم الشوكولا ويجب هنا الحرص حتى لا تسخن أكثر من اللازم (يجب أن تكون درجة حرارة الشوكولا الداكنة بين 88 و 90 درجة فهرنهايت أي أدنى قليلاً من الشفاة السفلى للإنسان ولن يتغير شكلها حتى وإن قاربت على الذوبان تماماً بينما تذوب الشوكولا البيضاء والشوكولا بالحليب عند درجتين أقل من الشوكولا البيضاء بسبب كمية اللاكتوز التي تحتوي عليها (وسوف تذوب أي كتل متبقية من الشوكولا بسبب درجة حرارتها، وباستخدام خفاق يدوي أو كهربائي يمكن التخلص من هذه الكتل. وعادة تبدأ الشوكولا في التماسك أو البلورة على جوانب الوعاء، وفي هذه الأثناء يجب خلط هذه البلورات مع الشوكولا الذائبة حتى تطرى

- وجدير بالذكر أن الوعاء الزجاجي يحتفظ جيدًا بالحرارة ويبقى الشوكولا طرية لوقت أطول

طريقة أخرى لتطرية الشوكولا

- وفي هذه الطريقة تضاف قطع الشوكولا غير الذائبة إلى الشوكولا الذائبة وتعتمد كمية الشوكولا غير الذائبة المضافة على درجة حرارة الشوكولا الذائبة ولكنها غالبًا ما تكون $\frac{1}{4}$ الكمية، ولتسهيل تطرية الشوكولا يستخدم خفاق كهربائي أو يدوي

الطريقة التقليدية لتطرية الشوكولا

- تصب ثلثي كمية الشوكولا الذائبة على الرخام أو على سطح آخر بارد. تفرد الشوكولا باستخدام السباتولا حتى تصل درجة حرارة الشوكولا إلى 81 درجة فهرنهايت، وفي هذه المرحلة يغلط قوام الشوكولا وتبدأ في التماسك. تضاف هذه الكمية من الشوكولا الطرية إلى باقي كمية الشوكولا المذابة ويخلطًا معًا حتى تصبح درجة الحرارة واحدة. وإذا ما زالت درجة الحرارة مرتفعة تصب كمية أخرى من الشوكولا على السطح البارد وتكرر العملية السابقة حتى نصل إلى درجة الحرارة المطلوبة إلا أن هذه الطريقة تحتاج إلى مجهود كبير ومساحة كبيرة وغالبًا ما تتسبب في فوضى كبيرة في المطبخ

الطريقة البسيطة

- للتأكد من أن الشوكولا طرية بالقدر الكافي فهي أن تضع كمية قليلة من الشوكولا على قطعة من الورق أو على حافة السكين، فإن تماسكت الشوكولا بشكل متساو وكان لها لمعة جيدة فهي طرية بالقدر الكافي

أصابع الشوكولا



المكونات

- ¾ كوب من دقيق الكعك + 2 ملعقة كبيرة إضافية
- ¼ كوب من مسحوق الكاكاو الهولندي غير المحلى
- 6 بياض ببيض كبير الحجم
- ¾ كوب من السكر
- 8 صفار ببيض كبير الحجم مع الخفق قليلاً
- ¼ كوب من السكر المطحون

طريقة التحضير

- يسخن الفرن حتى تصل درجة حرارته إلى 400 درجة فهرنهايت
- ينخل دقيق الكعك مع مسحوق الكاكاو في وعاء صغير الحجم ثم يترك جانباً
- يخفق بياض البيض باستخدام خفاق كهربائي (سرعة متوسطة) في وعاء كبير الحجم حتى تظهر الفقاعات على سطحه مع إضافة السكر ملعقة تلو الأخرى (مع الخفق بين كل إضافة) لتحضير المارينغ الفرنسي
- يضاف السكر إلى بياض البيض أثناء الخفق ببطء حتى يكتسب البياض قواماً غليظاً
- وعندما يصبح البياض غليظ القوام تضاف الكمية المتبقية من السكر مع زيادة سرعة الخفاق الكهربائي لمدة 5 دقائق تقريباً
- وعندما يتضاعف حجم البياض تقلل سرعة الخفاق للسماح للهواء بالدخول في الخليط
- يخفق البياض لمدة دقيقتين إضافيتين (إذا انفصلت المكونات عن بعضها، يوقف الخفق مباشرة)
- يضاف خليط صفار البيض إلى بياض البيض برفق باستخدام سباتولا بلاستيكية حتى يتجانس الخليط جزئياً
- يضاف الخليط المنخول إلى خليط البياض برفق (مع التأكيد على إضافته برفق لتفادي تفريغ الهواء) مع التقليب برفق حتى يتجانس الخليط تماماً
- يوضع الخليط في كيس حلواني (فتحته ¾ بوصة)
- يراعى لصق فتحة الكيس على ورق الزبد عند البدء
- يضغط على الكيس برفق ليخرج الخليط في شكل الليدي فنجر لحين الحصول على الطول المرغوب ثم يرفع الكيس من على ورق الزبد ليتشكل ذيل صغيرة في نهاية كل قطعة من الليدي فنجر مع ترك مسافة بين كل قطعة
- يرش السكر المطحون فوق أصابع الشوكولا لتزيينها
- توضع أصابع الليدي فنجر في الفرن لمدة 5 دقائق تقريباً حتى تحمر بنفس الدرجة وتصبح خفيفة (بميز اللون التخمير قد يكون صعباً مع أصابع الشوكولا)
- ترفع الأصابع من الفرن وتترك جانباً لتبرد حتى يحين استخدامها
- عندما تبرد أصابع الشوكولا يمكن حفظها في عبوة محكمة الغلق في درجة حرارة الغرفة لمدة يومين أو تلف في ورق البلاستيك وتحفظ في المجمد لمدة تصل إلى أسبوعين

بوار بيل هيلين

المكونات

- 2 كوب من الكريمة كاملة الدسم مخفوقة

الكمثرى

- 900 ملل من الماء
- 1½ كوب من السكر
- 1½ كوب من عصير الليمون
- 1½ من حبوب الفانيليا
- 4 ثمار ناضجة من الكمثرى

شوكولا الآيس كريم

- 4 أكواب من الحليب كامل الدسم
- 190 جم من شوكولا غير محلاة مقطعة
- 1½ كوب من السكر
- 8 صفار بيض

صوص الشوكولا

- 1 كوب من الحليب كامل الدسم
- 300 جم من شوكولا داكنة مقطعة
- ½ كوب من الكريمة كاملة الدسم
- 2 ملعقة كبيرة من زبد غير مملح
- ⅓ كوب من السكر

طريقة التحضير

لتحضير الكمثرى

- يوضع الماء مع السكر وبشر وعصير الليمون في قدر سعته 3,5 لتر على نار متوسطة – مرتفعة الحرارة
- باستخدام سكين حاد تقطع الفانيليا طولياً إلى نصفين ثم تكشط حبوب الفانيليا بالسكين ثم تضاف الفانيليا وحبوبها إلى الخليط
- تقشر الكمثرى وينزع قلبها دون تقطيعها (فعملية إزالة القلب من أسفل الثمرة يساعد على سلق الثمرة بنسبة متساوية من الداخل إلى الخارج)
- تضاف الكمثرى إلى خليط الليمون
- يترك الخليط على النار حتى يغلي ثم تقلل بعدها درجة حرارة النار ويترك الخليط ليغلي برفق على نار هادئة لمدة ساعة تقريباً (مع مراعاة عدم طهي الكمثرى أكثر من اللازم)
- تصل الكمثرى إلى درجة النضج إن ثقت الثمرة بسهولة باستخدام سيخ خشبي أو خلة أسنان
- ولضمان انغماس الكمثرى في الماء تماماً ونضجها بشكل متساوي يجب تغطيتها بورق البرشمان (بتقطيع دائرة من ورق البرشمان أصغر قليلاً من قطر القدر الذي تستخدمه)
- يوضع غطاء البرشمان مباشرة فوق ماء الكمثرى

- وعندما تنتضج الكمثرى تمامًا تصب مع مائها في عبوة نظيفة (كمثرى كاملة لكل شخص)

لتحضير آيس كريم الشوكولا

- يسخن الحليب مع الشوكولا المقطعة في قدر ذو قاعدة سميكة سعته 1,8 لتر (حتى لا يحترق الحليب) على نار متوسطة – مرتفعة الحرارة حتى يبدأ الحليب في الغليان
- بينما يسخن الحليب يخلط السكر مع صفار البيض ويخفق معًا حتى يتجانس الخليط ويصبح سميكًا
- يضاف ½ مقدار الحليب الساخن إلى خليط البيض ويخفق جيدًا
- يضاف خليط البيض إلى باقي كمية الحليب مع الشوكولا
- يترك الخليط على نار متوسطة – مرتفعة مع التقليب من آن لآخر باستخدام سباتولا بلاستيكية لمدة من 3 إلى 5 دقائق حتى يغلي قليلاً بحيث يغطي ظهر السباتولا
- لتقليل وقت الطهي يمكن تبريد قاعدة آيس كريم الشوكولا على حمام ثلج وعندما يبرد الخليط يقلب طبقاً لنوع ماكينة الآيس كريم المستخدمة
- يصبح الآيس كريم جاهزاً عندما نحصل على قوام ناعم وكريمي
- يحفظ الآيس كريم بعد ذلك في عبوة محكمة الاغلاق داخل المجمد لحين استخدامه

لتحضير صوص الشوكولا

- يوضع الحليب في قدر ذو قاعدة سميكة سعته 1,8 لتر على نار متوسطة – مرتفعة الحرارة حتى يغلي
- يرفع الحليب من على النار وتضاف إليه الشوكولا المقطعة
- يخفق الخليط جيداً من جميع الجوانب حتى يصبح متجانساً وناعماً
- يترك الصوص جانباً وفي قدر آخر سعته 900 ملل تخلط الكريمة مع الزبد والسكر ثم يوضع القدر على نار متوسطة – مرتفعة الحرارة حتى يغلي الخليط مع التقليب من آن لآخر
- يجب ذوبان الزبد والسكر تمامًا في الخليط وعندما يصل إلى درجة الغليان يصب فوق صوص الشوكولا الدافئ
- يوضع الصوص على نار متوسطة – مرتفعة الحرارة ويترك حتى يغلي مع التقليب المستمر باستخدام الخفاق اليدوي حتى يغلي قوامه قليلاً
- عندما يغلي الصوص يصب في وعاء جاف ونظيف ويغطى بورق البلاستيك مباشرة حتى لا تتكون قشرة فوق سطحه
- يترك الخليط ليبرد ويصل إلى درجة حرارة الغرفة ثم يحفظ في البراد
- عندما يبرد الصوص يصبح قوامه غليظاً بشكل كافٍ لغرفه بالملعقة

لتحضير البوار بيل هيليني

- توضع ملعقة من آيس كريم الشوكولا في قاع كأس طويل ثم يرش فوقها صوص الشوكولا ثم توضع فوقه ثمرة من الكمثرى ومن فوقها المزيد من صوص الشوكولا ثم توضع طبقة من الكريمة المخفوقة وأخيراً بعض من صوص الشوكولا أيضاً

نصائح طهي الكمثرى

- يمكن للكمثرى أن تحفظ في ماء سلقها لمدة تصل إلى 3 أيام وكلما زاد الوقت كلما أصبح لونها ونكهتها أفضل. وقبل التقديم بعدة ساعات ترفع الكمثرى من الماء ثم تصفي على شبكة موضوعة فوق ورق البرشمان في صينية خبز

نصائح تحضير الآيس كريم

- يمكن استخدام الطريقة التالية لتحديد ما إذا كان الآيس كريم جاهزًا للتقديم أم لا: تغمس السباتولا بسرعة في الخليط الساخن ثم ترفع بشكل عرضي وبطرف الأصبع يرسم خط في منتصف السباتولا، إذا كان الخليط متماسكًا ولم يتغير شكل الخط المرسوم يرفع الخليط من على النار
- تكرر هذه الخطوة كل 30 ثانية حتى يصبح الخليط جاهزًا
- لا يجب أن يغلي الخليط في أي مرحلة فإن ظهرت فقاعات على جوانب القدر يجب رفعه من على النار وخفق الخليط جيدًا حتى يبرد قليلًا، وعندما يتم الانتهاء من تحضير الخليط يصب في وعاء نظيف ويترك جانبًا ليبرد

نصائح لتحضير الصوص

- يمكن تسخين الصوص في أي وقت، ففي حالة استخدام الميكروويف يوضع الصوص في وعاء ويسخن على درجة متوسطة – مرتفعة مع مراقبته كل 30 ثانية حتى يصبح سائلًا
- أما في حالة استخدام الموقد يوضع الصوص في قدر ذو قاعدة سميكة على درجة حرارة متوسطة ويقلب من آن لآخر حتى يصبح سائلًا. وإن تم حفظ الصوص في عبوة ضاغطة يمكن رشه مباشرة على مختلف أنواع الحلويات أو لتزيين الأطباق
- يمكن الاحتفاظ بهذا الصوص في البراد لمدة تصل إلى 3 أسابيع وفي المجمد لمدة تصل إلى شهرين على أن يكون محفوظ في عبوة محكمة الاغلاق وقبل تقديمه ينقل الصوص من المجمد إلى البراد لإذابة الثلج ثم يسخن وفقاً للخطوات السابقة

براونيز شوكولا باللوز (صغيرة الحجم)



المكونات

- 1 3/4 كوب + 2 ملعقة كبيرة من معجون اللوز
- 5 بيضات
- 1/2 كوب من مسحوق الكاكاو
- 9 ملاعق كبيرة من الزبد الذائب

طريقة التحضير

- يسخن الفرن حتى تصل درجة حرارته إلى 350 درجة مئوية
- وباستخدام خفاق يخفق معجون اللوز وتدرجيًا يضاف البيض واحدة تلو الأخرى (مع الخفق بين كل إضافة)
- يضاف مسحوق الكاكاو إلى الخليط مع استمرار الخفق حتى يتجانس الخليط
- يسخن الزبد الذائب ثم يضاف إليه الخليط مع التقليب حتى يتجانسًا معًا
- تدهن قوالب مافن صغير الحجم بالزبد ثم ترش بالدقيق (ويمكن فرد ورق الزبد في القوالب)
- يصب الخليط في القوالب بحيث تترك مسافة 1/8 بوصة تقريبًا بين الخليط وحافة القالب
- توضع القوالب في الفرن لمدة 8 دقائق (مع مراعاة عدم خبزها أكثر من 8 دقائق حتى لا تصبح يابسة)

قالب كعك الشوكولا الفاخرة لشخص واحد



المكونات

- 1 كوب من الشوكولا الداكنة المحلاة
- 6 ملاعق كبيرة من الزبد غير المملح
- ¼ كوب من السكر
- 2 بيضة
- ¼ كوب من الدقيق العادي

مقادير اختيارية

- توت طازج
- صوص التوت
- صوص الشوكولا (التالي شرح طريقة تحضيره)

صوص الشوكولا

- 1 كوب من الحليب كامل الدسم
- 300 جم من الشوكولا الداكنة المحلاة، مقطعة
- ½ كوب من الكريمة كاملة الدسم
- 2 ملعقة كبيرة من الزبد غير المملح
- ⅓ كوب من السكر

طريقة التحضير

- يسخن الفرن حتى تصل درجة حرارته إلى 400 درجة فهرنهايت
- تذاب الشوكولا على حمام ماء ساخن ثم يضاف إليها الزبد والسكر مع التقليب حتى يذوب الخليط
- يضاف البيض ثم يخفق الخليط حتى يتجانس تماماً
- يضاف الدقيق مع التقليب حتى يتجانس الخليط ويختفي الدقيق فقط دون المغلاة في التقليب حتى لا نحصل على كعك مطاطي
- تدهن 4 أكواب ألومنيوم أو قوالب المافين أو القوالب العادية (سعة القالب 113 جم) بالقليل من بخاخ الزيت
- يقسم الخليط على القوالب الأربعة
- توضع القوالب في في صينية خبز ثم توضع الفرن لمدة من 10 إلى 12 دقيقة على الأكثر

لتحضير صوص الشوكولا

- يصب الحليب في قدر على نار متوسطة-عالية الحرارة
- يترك الحليب على النار حتى يغلي ثم يرفع من على النار ثم يضاف إليه قطع الشوكولا
- يخفق الخليط جيداً حتى يتجانس تماماً ويترك الصوص جانباً
- وفي قدر آخر تخلط الكريمة مع الزبد والسكر

- يترك القدر على نار متوسطة-عالية الحرارة حتى يغلي مع التقليب من وقت لآخر حتى يذوب الزبد والسكر تمامًا
- يضاف الخليط إلى صوص الشوكولا الدافئ
- يترك الصوص على نار متوسطة-عالية الحرارة حتى يغلي مع التقليب باستمرار باستخدام خفاقة يدوية
- وبعدما يغلظ قوام الصوص قليلاً وعند الغليان يرفع الخليط من على النار ثم يصب في وعاء نظيف
- يغطى الوعاء بطبقة من البلاستيك حتى لا تتكون طبقة غليظة على سطح الصوص
- يترك الصوص ليبرد في درجة حرارة الغرفة ثم يحفظ في البراد حتى يغلظ الصوص بدرجة كافية
- تقلب قوالب الكعك في أطباق للتقديم
- وإذا أردت تزيين الطبق يفضل إضافة بعض من ثمار التوت الطازج أو أي نوع من فاكهة أخرى أو مع صوص الشوكولا ثم يقدم في الحال
- يمكن تسخين الصوص مرة أخرى عند الحاجة
- عند استخدام الميكرو ويف في تسخين الصوص: يوضع الصوص في طبق حراري في درجة حرارة متوسطة-عالية لمدة 30 ثانية
- عند استخدام الموقد: يوضع الصوص في قدر على نار متوسطة عالية الحرارة مع التقليب من وقت لآخر
- وإذا تم حفظ الصوص في عبوة (يخرج منها الصوص بالضغط) يمكن بسهولة رش القليل من الصوص فوق الحلوى أو لتزيين الطبق (يمكن حفظ الصوص في هذه العبوة في البراد لمدة تصل إلى 3 أسابيع
- يمكن كذلك تجميد الصوص في عبوة محكمة الغلق وحفظها في المجمد لمدة تصل إلى شهرين وعند الاستخدام يترك الصوص في البراد حتى يذوب ثم يسخن حتى يصبح جاهزاً للاستخدام

قلوب الغرام



المكونات

- 900 جم من الشوكولا بالحليب طرية
- ¼ كوب من الكريمة كاملة الدسم
- 1 ملعقة كبيرة من شراب الذرة
- 1 كوب من عصير الفاكهة الإستوائية
- 500 جم من الشوكولا بالحليب مقطعة
- 2 ملعقة كبيرة من الزبد

الادوات المستخدمة

- قوالب على شكل قلوب

طريقة التحضير

- يملأ قالب بالشوكولا
- تفرغ الكمية الزائدة من القالب في وعاء الشوكولا مرة أخرى وبهذا يكون القالب مغطى بالكامل من الداخل بالشوكولا
- يمسح حافة القالب ثم يوضع مقلوباً على شبكة موضوعة فوق صينية خبز
- وبعد حوالي 5 دقائق وعندما تبدأ الشوكولا في التماسك، تكشط حافة القالب مرة أخرى بسكين الحلوى حتى تصبح نظيفة تماماً (عندما تتماسك الشوكولا تنكمش وتبتعد عن حواف القالب لذلك نقوم بتنظيف هذه الحواف حتى لا تلتصق الشوكولا في القالب وتنتشر عندما تتماسك)
- يمكن بعدها وضع قالب الشوكولا في البراد لعدة دقائق لمساعدة الشوكولا في التماسك بشكل أفضل
- توضع الكريمة وشراب الذرة وعصير الفاكهة في قدر على النار
- يصب خليط الكريمة الساخنة فوق الشوكولا المقطعة وتخفق جيداً باستخدام الخفاق اليدوي حتى يتجانس الخليط تماماً
- يضاف الزبد ويخفق الخليط مرة أخرى حتى تصل درجة حرارة الخليط إلى 85 درجة فهرنهايت
- يوضع الخليط في كيس الحلواني ثم تشكل الشوكولا داخل قوالب الشوكولا سابقة التجهيز
- تترك الشوكولا للتماسك لمدة ليلة كاملة
- تغلق القوالب بالشوكولا باستخدام سباتولا وتكشط القوالب حتى يتم التخلص من أي زوائد
- عندما تتماسك الشوكولا تقلب القوالب على سطح نظيف وجاف (قد تتطلب هذه المسألة ضرب القوالب على هذا السطح لتحرير قلوب الشوكولا)

كيفية تطرية الشوكولا (عن كتاب الحلويات ديزيرت سيركس، تأليف جاك توريس)

- يتم تطرية الشوكولا بعد إذابتها حتى تكتسب مرة أخرى اللمعان والقوام المتماسك دون أن تفقد أو تصبح باهتة اللون (ويحدث ذلك عندما تتفصل جزيئات الدهن في الشوكولا وتنتجع على سطحها) وهناك طرق عديدة لتطرية الشوكولا

أحد أسهل طرق تطرية الشوكولا

- تقطع الشوكولا إلى قطع صغيرة ثم توضع في الميكرو ويف لمدة 30 ثانية وعلى درجة حرارة مرتفعة حتى تذوب معظم الشوكولا ويجب هنا الحرص حتى لا تسخن أكثر من اللازم (يجب أن تكون درجة حرارة الشوكولا الداكنة بين 88 و 90 درجة فهرنهايت أي أدفئ قليلاً من الشفاة السفلى للإنسان ولن يتغير شكلها حتى وإن قاربت على الذوبان تماماً بينما تذوب الشوكولا البيضاء والشوكولا بالحليب عند درجتين أقل من الشوكولا البيضاء بسبب كمية اللاكتوز التي تحتوي عليها) وسوف تذوب أي كتل متبقية من الشوكولا بسبب درجة حرارتها، وباستخدام خفاق يدوي أو كهربائي يمكن التخلص من هذه الكتل. وعادة تبدأ الشوكولا في التماسك أو البلورة على جوانب الوعاء، وفي هذه الأثناء يجب خلط هذه البلورات مع الشوكولا الذائبة حتى تطرى
- وجدير بالذكر أن الوعاء الزجاجي يحتفظ جيداً بالحرارة ويبقي الشوكولا طرية لوقت أطول

طريقة أخرى لتطرية الشوكولا

- وفي هذه الطريقة تضاف قطع الشوكولا غير الذائبة إلى الشوكولا الذائبة وتعتمد كمية الشوكولا غير الذائبة المضافة على درجة حرارة الشوكولا الذائبة ولكنها غالباً ما تكون ¼ الكمية، ولتسهيل تطرية الشوكولا يستخدم خفاق كهربائي أو يدوي

الطريقة التقليدية لتطرية الشوكولا

- تصب ثلثي كمية الشوكولا الذائبة على الرخام أو على سطح آخر بارد. تفرد الشوكولا باستخدام السباتولا حتى تصل درجة حرارة الشوكولا إلى 81 درجة فهرنهايت، وفي هذه المرحلة يغلظ قوام الشوكولا وتبدأ في التماسك. تضاف هذه الكمية من الشوكولا الطرية إلى باقي كمية الشوكولا المذابة ويخلطاً معاً حتى تصبح درجة الحرارة واحدة. وإذا ما زالت درجة الحرارة مرتفعة تصب كمية أخرى من الشوكولا على السطح البارد وتكرر العملية السابقة حتى نصل إلى درجة الحرارة المطلوبة إلا أن هذه الطريقة تحتاج إلى مجهود كبير ومساحة كبيرة وغالباً ما يتسبب في فوضى كبيرة في المطبخ

الطريقة البسيطة

- للتأكد من أن الشوكولا طرية بالقدر الكافي فهي أن تضع كمية قليلة من الشوكولا على قطعة من الورق أو على حافة السكين، فإن تماسكت الشوكولا بشكل متساو وكان لها لمعة جيدة فهي طرية بالقدر الكافي

شوكولا على شكل فنجان الشاي



المكونات

- جم من الشوكولا البيضاء الطرية

الأدوات المستخدمة

- قالب مقعر

طريقة التحضير

- باستخدام مغرفة يملأ القالب المقعر بكمية مناسبة من الشوكولا البيضاء لعمل جسم الفنجان
- تفرغ الكمية الزائدة من القالب في وعاء الشوكولا البيضاء مرة أخرى وبهذا يكون القالب مغطى بالكامل من الداخل بالشوكولا
- يمسح حافة القالب ثم يوضع مقلوباً على شبكة موضوعة فوق صينية خبز
- وبعد حوالي 5 دقائق وعندما تبدأ الشوكولا في التماسك، تكشط حافة القالب مرة أخرى بسكين ويمكن بعدها وضع قالب الشوكولا في البراد لعدة دقائق لمساعدة الشوكولا في التماسك بشكل أفضل
- يضغط على جانب القالب برفق حتى تفصل الشوكولا عن القالب
- تكرر الخطوات السابقة لعمل عدد من الفناجين
- تفرد طبقة من الشوكولا البيضاء بسمك ¼ بوصة فوق ورق برشمان في صينية خبز
- تترك الشوكولا قليلاً بحيث تكون لينة
- باستخدام حافة سكين تقطع طبقة الشوكولا إلى دوائر قطرها 4 ½ بوصة (يجب تقطيع جميع الأطباق في وقت واحد قبل تماسك الشوكولا)
- تحفظ الشوكولا في البراد وتترك حتى تتماسك الشوكولا تمامًا
- ترفع بعدها من البراد وتفصل عن ورق البرشمان ثم توضع الأطباق جانباً
- يوضع بعض من الشوكولا البيضاء في كيس حلواني صغير وتشكل يد الفنجان على ورق البرشمان مفرد في صينية خبز
- تترك الشوكولا حتى تتماسك قليلاً (يجب تشكيل جميع أيدي الفناجين مع بعضها)
- توضع الصينية في البراد حتى تتماسك الشوكولا تمامًا
- ترفع الشوكولا من البراد وتنزع الأيدي من على ورق البرشمان برفق وتوضع جانباً
- تستخدم الشوكولا البيضاء الذائبة لتجميع قطع الفنجان بحيث تعمل كصمغ للصلق الأيدي بجسم الفناجين وكذلك الفناجين بالأطباق

كيفية تطرية الشوكولا (عن كتاب الحلويات ديزيرت سيركس، تأليف جاك توريس)

- يتم تطرية الشوكولا بعد إذابتها حتى تكتسب مرة أخرى اللعان والقوام المتماسك دون أن تفروا أو تصبح باهتة اللون (ويحدث ذلك عندما تنفصل جزيئات الدهن في الشوكولا وتتجمع على سطحها) وهناك طرق عديدة لتطرية الشوكولا

أحد أسهل طرق تطرية الشوكولا

- تقطع الشوكولا إلى قطع صغيرة ثم توضع في الميكرو ويف لمدة 30 ثانية وعلى درجة حرارة مرتفعة حتى تذوب معظم الشوكولا ويجب هنا الحرص حتى لا تسخن أكثر من اللازم

- (يجب أن تكون درجة حرارة الشوكولا الداكنة بين 88 و 90 درجة فهرنهايت أي أدنى قليلاً من الشفاة السفلى للإنسان ولن يتغير شكلها حتى وإن قاربت على الذوبان تماماً بينما تذوب الشوكولا البيضاء والشوكولا بالحليب عن درجتين أقل من الشوكولا البيضاء بسبب كمية اللاكتوز التي تحتوي عليها) وسوف تذوب أي كتل متبقية من الشوكولا بسبب درجة حرارتها، وباستخدام خفاق يدوي أو كهربائي يمكن التخلص من هذه الكتل. وعادة تبدأ الشوكولا في التماسك أو البلورة على جوانب الوعاء، وفي هذه الأثناء يجب خلط هذه البلورات مع الشوكولا الذائبة حتى تطرى
- وجدير بالذكر أن الوعاء الزجاجي يحتفظ جيداً بالحرارة ويبقي الشوكولا طرية لوقت أطول

طريقة أخرى لتطرية الشوكولا

- وفي هذه الطريقة تضاف قطع الشوكولا غير الذائبة إلى الشوكولا الذائبة وتعتمد كمية الشوكولا غير الذائبة المضافة على درجة حرارة الشوكولا الذائبة ولكنها غالباً ما تكون 1/4 الكمية، ولتسهيل تطرية الشوكولا يستخدم خفاق كهربائي أو يدوي

الطريقة التقليدية لتطرية الشوكولا

- تصب ثلثي كمية الشوكولا الذائبة على الرخام أو على سطح آخر بارد. تفرد الشوكولا باستخدام السبانقولا حتى تصل درجة حرارة الشوكولا إلى 81 درجة فهرنهايت، وفي هذه المرحلة يغلظ قوام الشوكولا وتبدأ في التماسك. تضاف هذه الكمية من الشوكولا الطرية إلى باقي كمية الشوكولا المذابة ويخلطاً معاً حتى تصبح درجة الحرارة واحدة. وإذا ما زالت درجة الحرارة مرتفعة تصب كمية أخرى من الشوكولا على السطح البارد وتكرر العملية السابقة حتى نصل إلى درجة الحرارة المطلوبة إلا أن هذه الطريقة تحتاج إلى مجهود كبير ومساحة كبيرة وغالباً ما تتسبب في فوضى كبيرة في المطبخ

الطريقة البسيطة

- للتأكد من أن الشوكولا طرية بالقدر الكافي فهي أن تضع كمية قليلة من الشوكولا على قطعة من الورق أو على حافة السكين، فإن تماسكت الشوكولا بشكل متساو وكان لها لمعة جيدة فهي طرية بالقدر الكافي

نوغا المونتيليمار



المكونات

- 2²/₃ كوب من اللوز المحمص
- 1 كوب من الفستق المحمص
- 2¹/₂ كوب من السكر
- 3⁴/₄ كوب من شراب الذرة + 2 ملعقة كبيرة إضافية
- 9 ملاعق كبيرة من الماء
- 3⁴/₄ كوب من العسل
- 1¹/₂ كوب من بياض البيض (1¹/₂ بياض بيض)
- نشا الذرة للرش
- من 225 جم إلى 340 جم من الشوكولا الداكنة الطرية

طريقة التحضير

- يحمص اللوز والفستق في درجة حرارة 325 فهرنهايت لمدة 20 دقيقة
- يخلط السكر مع شراب الذرة والماء في قدر ويسخن الخليط حتى تصل درجة حرارته إلى 330 درجة فهرنهايت
- وعندما تصل درجة حرارة السكر إلى 265 درجة فهرنهايت يسخن العسل في قدر منفصل حتى يغلي
- وفي نفس الوقت يخفق بياض البيض بالخفاق الكهربائي حتى يغلظ قوامه ويسهل تشكيله مع مراعاة عدم خفقه أكثر من اللازم
- وخلال عملية الخفق يضاف العسل تدريجيًا من جانب الوعاء مع الاستمرار في الخفق وعندما يصل السكر إلى 330 درجة فهرنهايت يضاف إلى مارينغ العسل ويخفق الخليط لمدة 5 دقائق إضافية على السرعة المتوسطة
- تستبدل بعد ذلك أداة الخفق بأخرى عريضة ثم يخفق الخليط مرة أخرى لمدة 5 دقائق
- تضاف المكسرات وتقلب مع الخليط برفق باستخدام السباتولا وعندما يصبح الخليط دبقًا
- ترش صينية خبز ببخاخ الزيت ومن فوقه يفرد ورق برشمان
- يصب خليط النوغا فوق ورق البرشمان ثم يفرد الخليط باستخدام النشابة أو اليد بعد رشهما بالقليل من دقيق الذرة
- يترك الخليط ليستريح لمدة ليلة كاملة في درجة حرارة الغرفة
- تقطع النوغا حسب الرغبة ثم يغمس نصفها في الشوكولا أو يرش فوقها بعض الشوكولا

كيفية تطرية الشوكولا (عن كتاب الحلويات ديزيرت سيركس، تأليف جاك توريس)

- يتم تطرية الشوكولا بعد إذابتها حتى تكتسب مرة أخرى اللعان والقوام المتماسك دون أن تفور أو تصبح باهتة اللون (ويحدث ذلك عندما تنفصل جزيئات الدهن في الشوكولا وتتجمع على سطحها) وهناك طرق عديدة لتطرية الشوكولا

أحد أسهل طرق تطرية الشوكولا

- تقطع الشوكولا إلى قطع صغيرة ثم توضع في الميكرو ويف لمدة 30 ثانية وعلى درجة حرارة مرتفعة حتى تذوب معظم الشوكولا ويجب هنا الحرص حتى لا تسخن أكثر من اللازم (يجب أن تكون درجة حرارة الشوكولا الداكنة بين 88 و 90 درجة فهرنهايت أي أدفئ قليلاً من الشفاة السفلى للإنسان ولن يتغير شكلها حتى وإن قاربت على الذوبان تماماً بينما تذوب الشوكولا البيضاء والشوكولا بالحليب عند درجتين أقل من الشوكولا البيضاء بسبب كمية اللاكتوز التي تحتوي عليها) وسوف تذوب أي كتل متبقية من الشوكولا بسبب درجة حرارتها، وباستخدام خفاق يدوي أو كهربائي يمكن التخلص من هذه الكتل. وعادة تبدأ الشوكولا في التماسك أو البلورة على جوانب الوعاء، وفي هذه الأثناء يجب خلط هذه البلورات مع الشوكولا الذائبة حتى تطرى
- وجدير بالذكر أن الوعاء الزجاجي يحتفظ جيداً بالحرارة ويبقي الشوكولا طرية لوقت أطول

طريقة أخرى لتطرية الشوكولا

- وفي هذه الطريقة تضاف قطع الشوكولا غير الذائبة إلى الشوكولا الذائبة وتعتمد كمية الشوكولا غير الذائبة المضافة على درجة حرارة الشوكولا الذائبة ولكنها غالباً ما تكون 1/4 الكمية، ولتسهيل تطرية الشوكولا يستخدم خفاق كهربائي أو يدوي

الطريقة التقليدية لتطرية الشوكولا

- تصب ثلثي كمية الشوكولا الذائبة على الرخام أو على سطح آخر بارد. تفرد الشوكولا باستخدام السباتولا حتى تصل درجة حرارة الشوكولا إلى 81 درجة فهرنهايت، وفي هذه المرحلة يغلظ قوام الشوكولا وتبدأ في التماسك. تضاف هذه الكمية من الشوكولا الطرية إلى باقي كمية الشوكولا المذابة ويخلطاً معاً حتى تصبح درجة الحرارة واحدة. وإذا ما زالت درجة الحرارة مرتفعة تصب كمية أخرى من الشوكولا على السطح البارد وتكرر العملية السابقة حتى نصل إلى درجة الحرارة المطلوبة إلا أن هذه الطريقة تحتاج إلى مجهود كبير ومساحة كبيرة وغالباً ما تتسبب في فوضى كبيرة في المطبخ

الطريقة البسيطة

- للتأكد من أن الشوكولا طرية بالقدر الكافي فهي أن تضع كمية قليلة من الشوكولا على قطعة من الورق أو على حافة السكين، فإن تماسكت الشوكولا بشكل متساو وكان لها لمعة جيدة فهي طرية بالقدر الكافي

موس الشوكولا



المكونات

- 950 ملل من الكريمة كاملة الدسم أو الكريمة المخفوقة
- 400 جم من الشوكولا الداكنة المحلاة الذائبة

طريقة التحضير

- تخفق الكريمة حتى يسهل تشكيلها ثم تضاف $\frac{1}{3}$ كمية الشوكولا الذائبة باستخدام سباتولا بلاستيكية
- تخلط كمية الشوكولا المتبقية مع الكريمة المخفوقة حتى يتجانس الخليط فقط دون المغالة في ذلك حتى لا يفرغ الهواء من الخليط
- يوضع الموس في كيس حلواني كبير الحجم ويصب في فناجيل الشوكولا للتقديم

مصاصة الشوكولا



المكونات

- 1 كوب من المكسرات (اختياري)
- 450 جم من الشوكولا الداكنة المحلاة الطرية
- 450 جم من الشوكولا البيضاء الطرية
- 450 جم من الشوكولا بالحليب الطرية
- بخاخ زيت

الأدوات المستخدمة

- قوالب على شكل مصاصات
- عصا مصاصات

طريقة التحضير

- تضاف المكسرات إلى أحد أنواع الشوكولا أو جميعها
- تصب الشوكولا في القوالب حتى تملأها تمامًا
- توضع عصا المصاصة في مكانها بحيث تبقى ثابتة في القالب المستخدم
- تترك القوالب جانباً حتى تتماسك الشوكولا
- تنزع المصاصات من القوالب
- في حالة استخدام قالب مصنوع في المنزل يفرّد القالب فوق ورق برشمان ليصبح مستطيل سمكه $\frac{1}{2}$ بوصة
- باستخدام سكين حاد تقطع أشكال القوالب المراد الحصول عليها ثم يتم ترفع الأشكال المقطعة لتحصل على القوالب
- ترش الجوانب الداخلية للقوالب بالزيت ثم تصب الشوكولا في القالب
- توضع عصا المصاصة في القالب وتترك الشوكولا حتى تبرد وتتماسك تمامًا ثم تنزع القوالب (يمكن استخدام هذه القوالب مرة أخرى

كيفية تطرية الشوكولا (عن كتاب الحلويات ديزيرت سيركس، تأليف جاك توريس)

- يتم تطرية الشوكولا بعد إذابتها حتى تكتسب مرة أخرى اللمعان والقوام المتماسك دون أن تفرد أو تصبح باهتة اللون (ويحدث ذلك عندما تتفصل جزيئات الدهن في الشوكولا وتتجمع على سطحها) وهناك طرق عديدة لتطرية الشوكولا

أحد أسهل طرق تطرية الشوكولا

- تقطع الشوكولا إلى قطع صغيرة ثم توضع في الميكرو ويف لمدة 30 ثانية وعلى درجة حرارة مرتفعة حتى تذوب معظم الشوكولا ويجب هنا الحرص حتى لا تسخن أكثر من اللازم (يجب أن تكون درجة حرارة الشوكولا الداكنة بين 88 و 90 درجة فهرنهايت أي أدنى قليلاً من الشفاة السفلى للإنسان ولن يتغير شكلها حتى وإن قاربت على الذوبان تمامًا بينما تذوب الشوكولا البيضاء والشوكولا بالحليب عند درجتين أقل من الشوكولا البيضاء بسبب كمية اللاكتوز التي تحتوي عليها) (وسوف تذوب أي كتل متبقية من الشوكولا بسبب درجة حرارتها، وباستخدام خفاق يدوي أو كهربائي يمكن التخلص من هذه الكتل.

- وعادة تبدأ الشوكولا في التماسك أو البلورة على جوانب الوعاء، وفي هذه الأثناء يجب خلط هذه البلورات مع الشوكولا الذائبة حتى تطرى
- وجدير بالذكر أن الوعاء الزجاجي يحتفظ جيداً بالحرارة ويبقى الشوكولا طرية لوقت أطول

طريقة أخرى لتطرية الشوكولا

- وفي هذه الطريقة تضاف قطع الشوكولا غير الذائبة إلى الشوكولا الذائبة وتعتمد كمية الشوكولا غير الذائبة المضافة على درجة حرارة الشوكولا الذائبة ولكنها غالباً ما تكون $\frac{1}{4}$ الكمية، ولتسهيل تطرية الشوكولا يستخدم خفاق كهربائي أو يدوي

الطريقة التقليدية لتطرية الشوكولا

- تصب ثلثي كمية الشوكولا الذائبة على الرخام أو على سطح آخر بارد. تفرد الشوكولا باستخدام السباتولا حتى تصل درجة حرارة الشوكولا إلى 81 درجة فهرنهايت، وفي هذه المرحلة يغلط قوام الشوكولا وتبدأ في التماسك. تضاف هذه الكمية من الشوكولا الطرية إلى باقي كمية الشوكولا المذابة ويخلطاً معاً حتى تصبح درجة الحرارة واحدة. وإذا ما زالت درجة الحرارة مرتفعة تصب لثمة أخرى من الشوكولا على السطح البارد وتكرر العملية السابقة حتى نصل إلى درجة الحرارة المطلوبة إلا أن هذه الطريقة تحتاج إلى مجهود كبير ومساحة كبيرة وغالباً ما تتسبب في فوضى كبيرة في المطبخ

الطريقة البسيطة

- للتأكد من أن الشوكولا طرية بالقدر الكافي فهي أن تضع كمية قليلة من الشوكولا على قطعة من الورق أو على حافة السكين، فإن تماسكت الشوكولا بشكل متساو وكان لها لمعة جيدة فهي طرية بالقدر الكافي

كرز مجفف مغطى بالشوكولا



المكونات

- 2 كوب من الكرز المجفف
- 450 جم من الشوكولا الداكنة المحلاة الطرية

طريقة التحضير

- يوضع الكرز في وعاء الخفاق ويتم تشغيله بسرعة منخفضة
- تضاف الشوكولا إلى الكرز باستخدام مغرفة ملعقة تلو الأخرى حتى يغطى الكرز بالقدر الكافي من الشوكولا (بنسبة 1:1 أي 50% من الشوكولا و 50% من الكرز)
- تستخدم كمية أكبر من الشوكولا إذا كنت ترغب في طبقة أغلظ من الشوكولا والعكس صحيح

كيفية تطرية الشوكولا (عن كتاب الحلويات ديزيرت سيركس، تأليف جاك توريس)

- يتم تطرية الشوكولا بعد إذابتها حتى تكتسب مرة أخرى اللمعان والقوام المتماسك دون أن تفرد أو تصبح باهتة اللون (ويحدث ذلك عندما تنفصل جزيئات الدهن في الشوكولا وتتجمع على سطحها) وهناك طرق عديدة لتطرية الشوكولا

أحد أسهل طرق تطرية الشوكولا

- تقطع الشوكولا إلى قطع صغيرة ثم توضع في الميكرو ويف لمدة 30 ثانية وعلى درجة حرارة مرتفعة حتى تذوب معظم الشوكولا ويجب هنا الحرص حتى لا تسخن أكثر من اللازم (يجب أن تكون درجة حرارة الشوكولا الداكنة بين 88 و 90 درجة فهرنهايت أي أدنى قليلاً من الشفاة السفلى للإنسان ولن يتغير شكلها حتى وإن قاربت على الذوبان تماماً بينما تذوب الشوكولا البيضاء والشوكولا بالحليب عند درجتين أقل من الشوكولا البيضاء بسبب كمية اللاكتوز التي تحتوي عليها (وسوف تذوب أي كتل متبقية من الشوكولا بسبب درجة حرارتها، وباستخدام خفاق يدوي أو كهربائي يمكن التخلص من هذه الكتل. وعادة تبدأ الشوكولا في التماسك أو البلورة على جوانب الوعاء، وفي هذه الأثناء يجب خلط هذه البلورات مع الشوكولا الذائبة حتى تطرى
- وجدير بالذكر أن الوعاء الزجاجي يحتفظ جيّاً بالحرارة ويبقى الشوكولا طرية لوقت أطول

طريقة أخرى لتطرية الشوكولا

- وفي هذه الطريقة تضاف قطع الشوكولا غير الذائبة إلى الشوكولا الذائبة وتعتمد كمية الشوكولا غير الذائبة المضافة على درجة حرارة الشوكولا الذائبة ولكنها غالباً ما تكون ¼ الكمية، ولتسهيل تطرية الشوكولا يستخدم خفاق كهربائي أو يدوي

الطريقة التقليدية لتطرية الشوكولا

- تصب ثلثي كمية الشوكولا الذائبة على الرخام أو على سطح آخر بارد. تفرد الشوكولا باستخدام السباتولا حتى تصل درجة حرارة الشوكولا إلى 81 درجة فهرنهايت، وفي هذه المرحلة يغلظ قوام الشوكولا وتبدأ في التماسك. تضاف هذه الكمية من الشوكولا الطرية إلى باقي كمية الشوكولا المذابة ويخلطاً معاً حتى تصبح درجة الحرارة واحدة. وإذا ما زالت درجة الحرارة مرتفعة تصب كمية أخرى من الشوكولا على السطح البارد وتكرر العملية السابقة حتى نصل إلى درجة الحرارة المطلوبة إلا أن هذه الطريقة تحتاج إلى مجهود كبير ومساحة كبيرة وغالباً ما تتسبب في فوضى كبيرة في المطبخ

الطريقة البسيطة

- للتأكد من أن الشوكولا طرية بالقدر الكافي فهي أن تضع كمية قليلة من الشوكولا على قطعة من الورق أو على حافة السكين، فإن تماسكت الشوكولا بشكل متساو وكان لها لمعة جيدة فهي طرية بالقدر الكافي

الشوكولا الساخنة على طريقة جاك



المكونات

- 1300 جم من الشوكولا الداكنة المحلاة
- 480 جم من مسحوق الحليب المجفف كامل الدسم
- فلفل كايان (أحمر حار)
- 1 عود كبير من القرفة

طريقة التحضير

- تبشر الشوكولا الداكنة جيدًا
- وفي إناء كبير تخلط الشوكولا المبشورة مع مسحوق الحليب والفلفل الأحمر حسب الرغبة جيدًا
- يوضع الخليط باستخدام الملعقة في برطمان ثم يغمس عود القرفة في الخليط
- تلتصق ورقة على البرطمان مكتوب عليها التالي: يستخدم 1/2 كوب من خليط الشوكولا مع كل كوب من الحليب أو الماء الساخن، وعند تحضير الشوكولا الساخنة يجب التأكد من غليان الخليط لمدة 15 ثانية على الأقل واستخدام عود القرفة في التقليب ثم يقدم المارشملو (إختياري) مع الشوكولا الساخنة