

كتيب الوصفات الخاص بشهر رمضان الكريم





لذة و ابتكار مع صوفاديكس بوراتوس

كرواصون بحشوة مالحة

المكونات : الوزن (g) النسبة المئوية % التكلفة

عجينة الكرواصون

4	31,82	1000	دقيق الكرواصون
5,3	3,18	100	Mimetic primeur
0,6	3,82	120	سكر ناعم
0,04	0,64	20	ملح
1,5	1,59	50	بيض
0	11,77	370	ماء
0,13	0,1	3	S500 acti+
0,39	0,95	30	خميرة بلدية
26,5	15,91	500	Mimetic primeure laminage

الحشوة

10	6,36	200	جبن
0,5	1,59	50	ريحان
4,5	4,77	150	أفوكادو
6	4,77	150	موزاريلا
3,5	1,59	50	بذور الشيا
10	3,18	100	ديك رومي مدخن
0,4	1,59	50	كرنب أحمر

التزيين

0,6	1,59	50	طماطم كرزية
3	1,59	50	جبن فيتا
3,7	3,18	100	Sunset glaze

المجموع 80,656 100% 3143

الطريقة :

- العجن :** 6min على سرعة بطيئة ① 4min على سرعة عالية.
- التخمير الأولي :** 40min في 2°C في الغرفة ثم ليلة كاملة عند 2°C
- التوريق :** 2 توريقات مزدوجة.
- الراحة :** 45min عند 2°C
- خطوات التحضير :** افرد العجينة بسمك 3mm، ثم قطع المثلثات 8/26mm، ثم لف الكرواصون.
- التخمير النهائي :** 1h و 2°C و 30min عند 28°C
- التلميع :** للحصول على لون ذهبي، استخدم Sunset glaze وأضف بذور الشيا على السطح.
- الطهي :** اخبز ② 17min عند 175°C
- للتجميع، انظر الصورة.

كرواصون بيتزا

المكونات : الوزن (g) النسبة المئوية % التكلفة

عجينة الكرواصون

5	31,05	1000	دقيق الكرواصون
6,98	4,04	130	Mimetic primeur
0,04	0,62	20	ملح
0,6	3,10	100	سكر
0,36	0,93	30	خميرة طازجة
3,24	0,93	30	حليب بودرة
0	13,04	420	ماء
1	1,55	50	بيض
0,205	0,16	5	S500 acti+
34	19,99	644	Mimetic primeur (tours)

الحشوة

26	15,52	500	موزاريلا
15	3,73	120	تونة
8	4,66	150	صلصة الطماطم
0	0,06	2	ملح
5	0,62	20	طماطم مجففة
			رشة زعتر
			زيت الزيتون

المجموع 80,415 100% 3221



الطريقة :

العجن : 6min على سرعة بطيئة 6min على السرعة الثانية.

التخمير الأولي : 30min في 2°C الغرفة ثم ليلة كاملة عند 2°C

التوريق : 1 توريقة مزدوجة و1 توريقة بسيطة.

الراحة : 45min عند 4°C

التشكيل : افرد العجينة بسمك 2mm ، ثم قطع دوائر بقطر 8cm وشرائط بعرض 2cm وطول 28cm

شكل التارت باستخدام دوائر بقطر 8cm

التخمير : 45min عند 27°C و 75%

التزيين : اسكب صلصة الطماطم ووزعها جيدا على سطح عجينة البيتزا ووزع الحشوة مع قطع التونة المفتتة

على هذه الصلصة. ثم غطها بالجبن المبشور.

الطهي : اخبز 18 إلى 20min عند 160°C

خبز الباتارد بالفواكه الجافة

المكونات : الوزن (g) النسبة المئوية % التكلفة

5	53	1000	دقيق
0	34,6	650	ماء
0	0,9	17	ملح
4	2,13	40	O-Tentic
3	1,06	20	زيت الزيتون
17	7,99	150	"خليط الفواكه المجففة: (مشمش، تين، زبيب...)"
29	100%	1877	المجموع



الطريقة :

العجن : 6min على سرعة بطيئة 8min على سرعة عالية. أضف الفواكه المجففة في نهاية العجن.

درجة حرارة العجينة : 29°C

التخمير الأولي : 30min

التقسيم : 600g

الراحة : 15min

التشكيل : شكل الباتارد باليد أو باستخدام آلة التشكيل

التخمير : 60min عند 28°C

الطهي : اخبز 23min عند 230°C في فرن دوار و 230°C في فرن أرضي

كيش بالسبانخ

المكونات : الوزن (g) النسبة المئوية % التكلفة

عجينة الكرواصون

5	31,05	1000	دقيق الكرواصون
6,98	4,04	130	Mimetic primeur
0,04	0,62	20	ملح
0,6	3,10	100	سكر
0,36	0,93	30	خميرة بلدية
3,24	0,93	30	حليب بودرة
0	13,04	420	ماء
1	1,55	50	بيض
0,205	0,16	5	S500 acti +
34	19,99	644	Mimetic primeur (tours)

الحشوة

18,95	15,52	500	سبانخ
4,44	3,73	120	CUISIPAK
4	4,66	150	بيض
0	0,06	2	ملح
1,6	0,62	20	زبدة
			رشة جوزة الطيب
			رشة فلفل

المجموع 80,415 100% 3221



36 قطعة بوزن 60 جرام لكل قطعة

الطريقة :

العجن : 6min على سرعة بطيئة 6min على السرعة الثانية.

التخمير الأولي : 30min في 2°C الغرفة ثم ليلة كاملة عند 2°C

التوريق : 1 توريق مزدوجة و1 توريق بسيطة.

الراحة : 45min عند 4°C

التشكيل : افرد العجينة بسمك 3,5mm ، ثم قطع دوائر بقطر 8cm وشرائط بعرض 3cm وطول 28cm

شكل التارت باستخدام دوائر بقطر 8cm

التخمير : 45min عند 27°C و 75%

خطوات التحضير : قم بإذابة الزبدة في قدر، أضف السبانخ واطبخ لمدة 10 دقائق. اتركها تبرد في مصفاة للتخلص

من الماء الزائد، ثم افرمها بشكل خشن.

اخفق البيض والكريمة في وعاء، أضف السبانخ، الملح، الفلفل وجوزة الطيب. اسكب الحشوة على العجينة واطبخ

الطهي : 35min عند 150°C

ساندويتش بخبز الجاودار

المكونات :	الوزن (g)	النسبة المئوية %	التكلفة
Tegral pain de seigle	1000	49,75	15
O-Tentic	40	1,99	4
ملح	20	1	0,02
ماء	650	32,34	0
جبين أحمر	100	4,98	8
سلطة الكرنب	100	4,98	4
ديك رومي مدخن	100	4,98	13
المجموع	2010	100%	44



الوصفة لـ 5 قطع بوزن 400 جرام لكل قطعة

الطريقة :

- العجن :** 8min على سرعة بطيئة 4min على سرعة عالية. (ضع 100g من الماء في السرعة الثانية).
- درجة حرارة العجينة :** 24°C
- التخمير الأولي :** 45min في 3°C في الغرفة ثم 12 ساعة عند 3°C
- بعد التخمير الأولي، قسم العجينة إلى قطع بوزن 400g لكل قطعة
- التشكيل :** ضع العجينة على سطح مرشوش بالدقيق. افرد العجينة برفق باليد مع الحفاظ على الشكل المربع، ثم ضعها على سطح مرشوش بالدقيق قليلاً.
- التخمير النهائي :** 1h عند 25°C أو طوال الليل عند 6°C
- الطهي :** اخبز 25 إلى 30min عند 240°C في فرن أرضي.
- التبريد :** على الرف.

شو بالشوكولاتة و زهرة البرتقال

المكونات : الوزن (g) النسبة المئوية % التكلفة

عجينة الشو بالشوكولاتة

0	5,72	125	ماء
1,37	5,72	125	حليب
5,3	4,58	100	Mimetic primeur
0	0,22	5	ملح
0,36	0,54	12	تريموولين
	11,45	250	بيض
7,92	1,83	40	BELCOLADE E74
0,84	6,41	140	دقيق

كسارة الشوكولاتة

13,16	6,41	140	زبدة
4,04	7,56	165	سكر بني
0,84	6,41	140	دقيق
7,92	1,83	40	BELCOLADE E74

الحشوة

13,5	13,74	300	Préparation mousseline
5,5	22,91	500	حليب

التزيين

5,48	4,58		Déli fleur d'oranger
------	------	--	----------------------

66,23	100%	2282	المجموع
-------	------	------	---------



الطريقة :

عجينة الشو

في قدر، اغلي الماء، الحليب، الملح، السكر والزبدة. أضف الشوكولاتة وأضف الدقيق المنخول وامزج العجينة بقوة على نار عالية لتجفيفها.

في خلاط مزود بمضرب، اخلط العجينة على سرعة منخفضة إلى متوسطة حتى تبرد العجينة وأضف البيض واحدا تلو الآخر. ضع العجينة في كيس كيس الحلواني.

Craquelin بالشوكولاتة

فتت جميع المكونات، افردها برفق بين ورقتين من البلاستيك بسمك حوالي 1/2mm. احفظها في المجمد. قطع حسب الحاجة. ضع كراكلين دائري على كل حبة شو.

الطهي : اخبز 15min عند 180°C

الحشوة : اخفق جميع المكونات دفعة واحدة 3min. نكهها Déli fleur d'oranger ثم احشي الشو.

التزيين : زين الشو حسب الصورة

نصائح عملية

1- سخنوا الفرن جيدا قبل إدخال عجينة الشو، حيث تعمل الحرارة على إمساك سطح العجينة بسرعة وحبس البخار داخلها لمنعه من الخروج.

2- لا تفتحوا باب الفرن قبل انتهاء الخبز، وإلا فقد تهبط حبات الشو وتفقد انتفاخها.

كالكيت زهرة البرتقال

المكونات : الوزن (g) النسبة المئوية % التكلفة

عجينة الكرواصون

3	24,3	500	دقيق تقليدي
0	13	270	ماء
0,08	0,48	10	ملح
3,97	3,64	75	Mimetic primeur
20,8	19,46	400	Mimetic

كريمة اللوز وزهر البرتقال

7,95	7,29	150	Mimetic primeur
1,5	7,29	150	سكر بودرة
13,5	7,29	150	لوز مطحون
0,3	2,43	50	دقيق
3	4,86	100	بيض
5,48	9,73	200	Déli fleur d'oranger

59,58	100%	2055	المجموع
-------	------	------	---------



الوصفة تكفي لعمل 2 كالكيت

الطريقة :

العجن : 6min على سرعة بطيئة

الراحة : 1h عند 3°C

التوريق : 5 توريقات بسيطة.

التقطيع : افرد العجينة بسمك 2mm واتركها ترتاح قبل تقطيعها. اصنع 2 دوائر بقطر 25cm، واحدة منها مفرغة في الوسط بقطر 10cm.

الطهي: اخبز 53 إلى 40min عند 185°C

كريمة اللوز وزهر البرتقال : في وعاء الخلاط، اخفق Mimetic primeur ، السكر، ومسحوق اللوز حتى يصبح الخليط فاتح اللون أصف البيض واخفق الخليط. أصف الدقيق في النهاية.

التجميع : باستخدام كيس الحلواني، افرد كريمة اللوز وزهر البرتقال على دائرة بقطر 7cm. اقلب وضع فوقها الدائرة المفرغة وأغلق الحواف برفق. ادهنها بعد الخبز.

لؤلؤة لحب بديلي أملو

المكونات : الوزن (g) النسبة المئوية % التكلفة

عجينة السابلي

13,425	10,87	250	Mimetic primeur
2,4	10,43	240	سكر بودرة
6	3,48	80	صفار البيض
7,8	2,61	60	مسحوق اللوز
0,06	21,74	500	دقيق
1	0,43	10	قشور البرتقال

الكيك

26	8,70	200	مسحوق اللوز
2	7,07	200	سكر بودرة
15	8,70	200	بياض البيض
0,18	1,30	30	دقيق
1,8	1,06	30	نشا الذرة
10,74	8,70	200	Mimetic primeur مذاق

الحشوة

22,5	13,04	300	ديلي أملو
------	-------	-----	-----------

كريمة موسلين Déli Amlou

7,122	5,30	150	Préparation mousseline
2,4	10,60	300	حليب
6	2,83	80	Déli Amlou

المجموع 124,427 100% 2830



الطريقة :

عجينة السابلية : افرك Mimetic primeur والسكر البودرة، أضف صفار البيض، ثم أضف الدقيق، مسحوق اللوز وقشور البرتقال. يوصى بحفظ العجينة في المجمد قبل استخدامها.

قم بتبطين القوالب بقطر 4cm وارتفاع 4.5cm.

الكيك : اخلط جميع المكونات معا واسكبها في القوالب.

الحشوة : استخدم كيس الحلواني البسيط لإدخال 15g من Déli Amlou في الكيك واخبزها

الطهي : اخبز 20min عند 165°C

تزيين كريمة الموسلين : اخلط الحليب و مستحضر كريمة الموسلين لمدة دقيقة تقريبا في الخلاط على سرعة بطيئة، ثم على سرعة عالية حتى تحصل على خليط ناعم ومتجانس، ثم أضف Déli Amlou واخلط.

التزيين : زين حسب الصورة.

كريب بديلي اللوز و زهرة البرتقال

المكونات :
عجينة الكريب

التكلفة	النسبة المئوية %	الوزن (g)	
6,4	25,18	800	حليب
6	6,3	200	Festipak
0,012	0,13	4	ملح
0,6	3,15	100	سكر
6,444	3,78	120	Mimetic primeur
12	12,59	400	بيض كامل
0,2241	0,09	3	نكهة الفانيليا

كريمة موسلين زهر البرتقال

18,992	12,59	400	Préparation mousseline
4,8	18,89	600	حليب
9,771	9,44	300	Déli fleur d'oranger

التزيين


15	6,3	200	فواكه حمراء
10	1,57	50	جوز

المجموع 90,2431 100% 3177



لـ 36 قطعة بوزن 60 جرام لكل قطعة

الطريقة :

عجينة الكريب : سخن الحليب، Festipak، الملح، السكر و Mimetic primeur إلى 80°C  بعيدا عن النار، أضف البيض، الدقيق والنكهة وامزج بشكل متجانس. صف الخليط باستخدام مصفاة دقيقة.
كريمة موسلين زهر البرتقال : اخلط الحليب ومستحضر الكريمة الموسلين 1min  تقريبا في الخلاط على سرعة بطيئة، ثم على سرعة عالية حتى تحصل على خليط ناعم ومتجانس، ثم أضف Déli fleur d'oranger وامزج.
التزيين : زين حسب الصورة.

كيك الشوكولاتة بالتمر و الجوز

المكونات : الوزن (g) النسبة المئوية % التكلفة

كيك			
57	33,44	1000	Tegral cœur fonant
2,16	9,03	270	حليب
8,1	9,03	270	بيض كامل
0,216	0,33	10	Spido new
3,222	2,01	60	Mimetic primeur مذايب
12	5,02	150	جوز مفروم
7,6	6,35	190	تمر مفروم
غاناش			
85,35	16,72	500	Belcolade D600
15	16,72	500	Festipak
4	1,34	40	زبدة
194,648	100%	2990	المجموع



الطريقة :

الكيك : ① 4 إلى 5 دقائق.
افرد الكيك في إطار مقاس 20x30cm .
الطهي : اخبز ① 22min عند 170°C
اترك الكيك يبرد، ثم قطعه إلى نصفين واحتفظ به في الثلاجة ليكون جاهزا للاستخدام.
الغاناش : سخن الكريمة إلى 90°C، واسكبها على الشوكولاتة، ثم أضف الزبدة عند 36°C وامزج مرة أخرى.
التجميع : ضع الغاناش على جزئي الكيك، اتركه يبرد، ثم قطعه وزينه وفقا للتعليمات الموجودة في الصورة.

دونات الشوكولاتة

المكونات : الوزن (g) النسبة المئوية % التكلفة

18,9	42,92	1000	Tegral Brioche Moelleuse
18	8,58	200	زبدة
0,525	15,02	350	بيض
0,39	1,29	30	خميرة طازجة
0,25	2,15	50	سكر ناعم
12,6	30,04	700	زيت للقلي
82,43	100%	2330	المجموع



الطريقة :

العجن : 6min على سرعة بطيئة 8min على سرعة عالية، ما عدا زيت القلي.

التخمير الأولي : 40min في 4°C الغرفة ثم ليلة كاملة عند 4°C

خطوات التحضير : افرد العجينة بسمك 5mm، ثم قطع الدوائر باستخدام قطاعة

ضع الدونات على صينية واتركها تتخمر 1h30min

التخمير النهائي : 1h30min

الطهي : عندما تنتفخ الدونات جيدا، قم بفصلها برفق واحدة تلو الأخرى (إنها هشّة جدا) وضعها بحذر في حمام زيت

مسخن إلى 180°C

التزيين : قم بإذابة الشوكولاتة البيضاء في وعاء، اغمس الدونات فيها، وباستخدام كيس التزيين، ارسم خطوطا متوازية.

اسحب الخطوط باستخدام طرف السكين لإنهاء التزيين.

سيجار بديلي اللوز و زهرة البرتقال

التكلفة	النسبة المئوية %	الوزن (g)	المكونات :
30	45.15	1000	عجينة الفيلو
حشوة اللوز :			
31.42	18.05	400	Catania 50%
6.85	9.02	200	Déli amande fleur d'oranger
0.28	0.45	10	نكهة ماء الزهر
0.45	0.22	5	قرفة
18	6.77	150	عسل
25	11.28	250	لوز مفروم محمص
33.4	9.06	200	Belcolade lait sélection
145,4	100%	2215	المجموع



الطريقة :

احتفظ بعجينة الفيلو في الثلاجة طوال الليل. في الخلط، اخلط كاتانيا مع ديلي لوز زهر البرتقال، ونكهة Déli fleur d'oranger، وكذلك القرفة. قم بتقطيع كل ورقة من عجينة الفيلو إلى 4 مستطيلات. ضع حشوة Catania 50% و Déli fleur d'oranger على كل مستطيل على شكل أسطوانة، باستخدام قمع عادي. لف المستطيلات عن طريق طي الحواف الأعرض أفقياً، ثم لفها عمودياً. كرر العملية مع جميع قطع السيجار الأخرى. اقليها على نار متوسطة منخفضة حتى تصبح ذهبية اللون. ادهن السيجار بالعسل باستخدام فرشاة، ثم لفه في اللوز المفروم. بعد ذلك، اغمس أطراف السيجار في شوكولاتة Belcolade lait sélection. (انظر الصورة)

Food
Innovation
for Good

مُبَارَكٌ عَلَيْكُمْ الشَّهْرُ





www.sofadex-puratos.ma

Angle Rues Jules Zannier et Bir Hakim Boulevard de l'Oasis
Oasis - Casablanca
Fax : +212 (0) 5 22 99 46 85
E-mail : sdgsomadex@sofapur.com

