



**MON LIVRET
DE RECETTES**

Par

Sofadex
Puratos



SOMMAIRE

CHOCOCANNELLE SÉSAME.....	4-5
PRALINÉ MAISON.....	6-7
COEUR DE TRUFFES.....	8-9
CROQUANT À L'AMANDE.....	10-11
FOUGASSE.....	12-13

Pour 40 à 50 bonbons

Ganache à la cannelle

150 g (15 cl) de crème liquide entière
2 bâtons de cannelle
100 g (10 cl) de lait
500 g de chocolat BELCOLADE lait 38 %
50 g de beurre

Nougatine de sésame

160 g de graines de sésame blond
90 g de miel

Enrobage et finition

500 g de chocolat BEICOLADE Lait 38 %

Methode

Préparez la ganache à la cannelle.

Dans une casserole, faites tiédir très légèrement la crème et ajoutez les bâtons de cannelle.

Retirez du feu et laissez infuser 15 à 20 minutes. Filtrez. Remettez la crème aromatisée dans la casserole. Ajoutez-le lait et portez à ébullition

Ajoutez le chocolat BELCOLADE et faites-le fondre doucement. Dès que la ganache a atteint une température de 35/40 °C, ajoutez le beurre

Mixez à nouveau. Posez un cadre sur un tapis en silicone et coulez la ganache à l'intérieur sur une épaisseur de 2 cm. Réservez au réfrigérateur au minimum 3 heures. Découpez des carrés de 3 x 3 cm

Confectionnez la nougatine de sésame.

Torréfiez les graines de sésame environ 8/10 minutes dans un four à 160 °C. Faites chauffer le miel dans une casserole et incorporez petit à petit le sucre semoule. Vérifiez la température. Lorsque celle-ci atteint 160 °C, ajoutez les graines de sésame encore tièdes. Étalez la pâte entre deux

feuilles de plastique le plus finement possible. Retirez l'une des feuilles. Puis, à l'aide d'un couteau d'office, découpez des carrés de 2 x 2 cm. Réservez

Procédez à l'enrobage

Chemisez une plaque avec du papier sulfurisé, ou mieux, avec une feuille de plastique. Tempérez le chocolat selon la méthode de votre choix. Versez le chocolat tempéré dans un grand saladier. Chablonnez vos bonbons. Placez le bonbon, face chablonnée sur les dents d'une fourchette à tremper et déposez-le dans le chocolat tempéré. Appuyez légèrement avec l'extrémité de la fourchette

afin d'immerger complètement le bonbon. Récupérez le bonbon avec la fourchette et retrempez 3 ou 4 fois le talon du bonbon, afin de créer un phénomène

de succion qui évitera d'avoir une couche trop épaisse de chocolat. Racliez ensuite la fourchette à tremper sur le bord du saladier, de façon à obtenir une fine couche de chocolat.

Déposez délicatement le bonbon sur la plaque préparée. Placez enfin sur chaque bonbon un carré de nougatine de sésame. Laissez cristalliser

Le conseil du chef

Si la nougatine durcit trop rapidement, remettez-la quelques minutes au four, de manière à lui redonner sa souplesse. Vous pouvez également mettre uniquement quelques éclats de nougatine sur les bonbons.



الكمية 40 إلى 50 حلوى

كاناش بالقرفة

150 غرام (15 لتر) كريمة سائلة كاملة الدسم

2 أعواد قرفة

100 حليب (1 cl) غرام

500 غرام من شوكولاتة بيلكولاد بنسبة 38% من الحليب

50 غرام من الزبدة

نوكا بالسمسم

160 غرام من بذور السمسم الأبيض

90 غرام من العسل

الطلاء و التزيين

500 غرام من شوكولاتة بيلكولاد بنسبة 38% من الحليب

الطريقة

تحضير الكاناش بالقرفة

في اناء، قم بتسخين الكريمة ثم أضف أعواد القرفة.

أخرج الخليط من فوق النار واتركه يرتاح لمدة 15 إلى 20 دقيقة ثم قم بتصفيته

أعد الكريمة المنسمة الى الاناء فوق النار ثم أضف الحليب حتى التغيان

أضف شوكولاتة بيلكولاد و قم بإدانتها حتى تصل درجة حرارة الكاناش الى (35/40 °C)

ثم قم بإضافة الزبدة

امزج مرة أخرى. ضغ إطارًا على حصى سيليكون واسكب الكاناش من الداخل

بسمك 2 سم. احتفظ بالاطار في التلاجة على الأقل 3 ساعات

قطع المربعات 3 x 3 سم

تحضير نوكا السمسم

حمص بذور السمسم لحوالي 8/10 دقائق في الفرن في 160 درجة مئوية

قم بتسخين العسل في اناء مع اضافة السكر الناعم تدريجياً. عندما تصل درجة

الحرارة إلى 160 درجة مئوية ، أضف بذور السمسم الدافئة

سرح العجينة بين ورقتين بلاستيكيتين وذلك بأقل سماكة ممكنة

قم بإزالة ورقة واحدة من الأوراق. ثم قم باستخدام سكين التقشير ، وقطع

المربعات 2 x 2 سم ثم احتفظ بالكل في التلاجة

الطلاء

قم بأخذ ورقة طهي و قم بتشكيل الشوكولاتة بالطريقة

التي تريد

اسكب الشوكولاتة المذابة في وعاء كبير. قم بغطس

الحلوى الخاصة بك. ضغ الحلوى على أسنان شوكة

الغطس وضعه في الشوكولاتة المشكلة

استعادة الحلوى مع شوكة وتراجع 3 أو 4 أضعاف

كعب الحلوى ، من أجل خلق ظاهرة شفط والتي

سوف تتجنب وجود طبقة سميكة للغاية من

الشوكولاته. ثم كشط الشوكة لتغطس على حافة

الوعاء ، للحصول على طبقة رقيقة من الشوكولاتة

نصيحة الشيف

يمكنك أيضًا وضع بضغ قطع من النوكا على الحلوى

إذا تصلبت النوكا بسرعة كبيرة ، فأعد إلى الفرن لبضغ دقائق

لاستعادة ليونة.

PRALINÉ MAISON

Le praliné est une pâte de fruits secs contenant un minimum de 50% d'amandes ou de noisettes (voire un mélange de deux), les noix

auquel on ajoute du sucre. Afin de développer au mieux les arômes des fruits secs et du sucre, on procède à leur cuisson.

Le mélange cuit est ensuite refroidi pour être broyé et affiné. La pâte est homogénéisée afin de former une pâte de praliné liquide.

Ingrédients

100 g des noix
100 g d'amandes blanchies
150 g de sucre semoule

Ustensile

1 plaque à pâtisserie ou 1 tapis en silicone
Torréfiez les fruits secs dans un four à 150 °C pendant 10 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrée.

Laissez refroidir quelques instants, puis mondé* les noix .

Réservez au chaud.

Réalisez un caramel à sec.

Préchauffez une casserole de grand volume et versez un tiers du volume de sucre (50 g).

Remuez constamment

afin d'obtenir une couleur caramélisée homogène, ajoutez un deuxième tiers (50 g) de sucre sans cesser de mélanger. Procédez ainsi en ajoutant le troisième tiers (50 g) jusqu'à la caramélisation complète du sucre (1).

Incorporez alors les fruits secs mondés, torréfiés et encore chauds (2). Mélangez rapidement et étalez sur une plaque huilée ou un tapis en silicone (3).

Laissez refroidir à température ambiante.

Cassez grossièrement la masse refroidie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, versez la préparation dans un bol mixeur

et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte fine.

Le conseil du chef

Attention au robot utilisé, le moteur doit être assez performant pour éviter de « chauffer ». N'hésitez pas à broyer la masse en deux fois ! Vous pouvez aussi faire un praliné noisette en n'utilisant que des noisettes.



مع التحريك باستمرار للحصول على لون كراميل متجانس ، أضف ثلث آخر (50 غرام) من السكر دون التوقف عن الخلط

قم بإضافة الثلث الثالث (50 غرام) من السكر حتى تحول الخليط بالكامل الى كراميل

قم بإضافة الفواكه المجففة والمحمصه الساخنة واخلط بسرعة ثم قم بتسريحها على ورقة الخبز مزيت أو حصيرة سيليكون (3). اترك التحضير يبرد في درجة حرارة الغرفة

قم بتقسيم الكتلة المبردة تقريبًا باستخدام اداة الخبز ، وصب المستحضر في وعاء الخلط واخلطه حتى تحصل على معجون ناعم

نصيحة الشيف

احذر من استخدام الروبوت ، يجب أن يكون المحرك قويًا بما يكفي لتجنب «ارتفاع درجة حرارة الجهاز». يمكن طحن الخليط عبر تقسيمه الى كتلتين. يمكنك أيضًا عمل براليني البندق باستخدام البندق فقط

براليني المنزل

البراليني هي عجينة من الفواكه المجففة تحتوي على ما لا يقل عن 50 % من اللوز أو البندق (أو خليط من الاثنين)

التي نضيف لها السكر. من أجل تعزيز بطريقتنا أكثر النكهات يتم طهي الفواكه المجففة مع السكر

ثم يتم تبريد الخليط المطبوخ ليتم طحنه للحصول على عجينة براليني سائلة

المكونات

100 غرام من المكسرات

100 غرام لوز مقشر

100 غرام من السكر الناعم

إناء

ورقة الخبز أو حصيرة السيليكون

قم بتحميص الفواكه المجففة في فرن عند 150 درجة مئوية حوالي 10 دقائق ، حتى الحصول على لون ذهبي

اترك الفواكه الجافة تبرد قليلا

ثم قم بتقسيره

احتفظ بالفواكه الجافة في مكان دافئ

اصنع كراميل جاف

سخن اناء كبير واسكب ثلث حجم السكر (50 غرام)

Ganache au chocolat noir

225 g de chocolat BELCOLADE noir 72% 1/2 gousse de vanille
200 g (20 cl) de crème liquide
40 g de miel
50 g de beurre

Enrobage

300 g de chocolat BELCOLADE noir 72% Poudre de cacao amer

Methode

Réalisez la ganache au chocolat noir faites-le fondre doucement au bain-marie* ou au four à micro-ondes Fendez la demi-gousse de vanille et grattez l'intérieur pour en extraire les grains. Dans une casserole, portez la crème à ébullition avec le miel et la demi-gousse de vanille. Filtré . Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse*, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Dès que la ganache a atteint 35/40 °C, ajoutez le beurre coupé en dés, puis mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Laissez cristalliser 3 heures au réfrigérateur

Réalisez des boules à l'aide d'une poche à douille. Puis, dès que la texture vous le permet, roulez les truffes à la main. Tempérez le chocolat noir selon la technique de votre choix Versez le chocolat tempéré dans un grand saladier. Disposez la poudre de cacao dans une assiette. À l'aide d'une fourchette à tremper, procédez à l'enrobage des truffes. Appuyez légèrement avec l'extrémité

de la fourchette afin d'immerger complètement la truffe. Récupérez la truffe avec la fourchette et retirez-la 3 ou 4 fois la truffe, afin de créer un phénomène de succion qui évitera d'avoir une couche trop épaisse de chocolat. Raclez ensuite la fourchette à tremper sur le bord du saladier, de façon à obtenir une fine couche de chocolat. Déposez délicatement la truffe dans la poudre de cacao. Roulez-la immédiatement Laissez cristalliser les truffes dans la poudre de cacao et tamisez

Le conseil du chef

Surtout, évitez de travailler la ganache à une température trop froide, cela rendrait sa texture granuleuse.



الزبدة مكعبات ، ثم اخلطها لتنعيم وتطهير الخليط. اتركها لتتبلور لمدة 3 ساعات في التلاجة

اصنع كرات باستخدام كيس المعجنات. ثم ، بمجرد أن يسمح للملمس ، قم بلف الترافيل باليد

قم بتسخين الشوكولاتة الداكنة باستخدام التقنية التي تختارها ، صب الشوكولاتة الساخنة في وعاء كبير. ضع مسحوق الكاكاو

على طبق. باستخدام شوكة غمس ، قم بتدوير الترافيل. اضغط برفق مع نهاية الشوكة لتغطية

الترافيل بالكامل. اجمع الترافيل مع الشوكة وارجع الترافيل 3 أو 4 مرات ، من أجل

خلق ظاهرة الشفط التي سوف تجنب وجود طبقة سمكية من الشوكولاته.

ثم كشط الشوكة لتغس على حافة الوعاء ، للحصول على طبقة رقيقة من الشوكولاتة

ضع بلطف الترافيل في مسحوق الكاكاو. لفه بسرعة ، دع الترافيل تتبلور في

مسحوق الكاكاو وتخل

نصيحة الشيف

تجنب تحضير الكأناش عند درجة حرارة شديدة البرودة ، لأنه يجعل قوامها محببًا

كأناش الشوكولاته الداكنة

225 غرام من شوكولاتة بيلكولاد الداكنة بنسبة 72%

نصف جراب الفانيليا

200 غرام من الكريمة السائلة (20cl)

40 غرام عسل

50 غرام زبدة

الطلاء

225غرام من شوكولاتة بيلكولاد الداكنة بنسبة 72%

مسحوق الكاكاو المر

الطريقة

حضركأناش الشوكولاتة الداكنة وقم بادابتها برفق في حمام مريم أو في الميكروويف

افتح نصف جراب الفانيليا واستخرج في قدرالبودرثم قم بغلي الكريمة مع العسل و نصف جراب الفانيليا

قم بتصفية الخليط

صب ببطء ثلث خليط الغليان على الشوكولاته المذابة. باستخدام ملعقة خاصة* ثم امزج بقوة في دوائر صغيرة لإنشاء «لب» مرن ولامع. ثم

أدمج المزيج الثالث الثاني وفقاً لنفس العملية ، ثم أدمج الثلث الثالث وفقاً لنفس الطريقة

بمجرد أن تصل درجة حرارة الكأناش إلى 35/40 درجة مئوية ، أضف

CROQUANT À L'AMANDE

Ingredients	Méthode
Croustillant praliné	Méthode Croustillant praliné :
1000 G amandes bruts grillés 750 G praliné 225 g beurre 200 G belcolade lait sélection	Fondre BELCOLADE, ajouter le praliné, le beurre fondu puis les amandes grillés, étaler sur Silpat dans le cadre et passer au congélateur
Crèmeux vanille	Méthode Crèmeux vanille :
1 L FESTIPAK 400 g sucre semoule 400 g jaune d'œufs 225 g beurre 20 g vanille 300 g BELCOLADE BLANC 12 feuilles gélatine	Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Dans un saladier, mélanger les jaunes et le sucre. Verser dans une casserole, ajouter FESTIPAK puis faites cuire le tout à feu doux en remuant jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe (83 C A 85 C). Ajouter la gélatine essorée. Mixer pour obtenir une texture lisse et onctueuse. Réserver pour le montage.
Mousse chocolat praliné	
350 g pâte à bombe 300 g BELCOLADE BLANC 10 g gélatine 550 g FESTIPAK fouettée	

Mousse chocolat noir

350 g de pâte à bombe
300 g de BELCOLADE D600
8 g gélatine
550g de FESTIPAKE fouettée

Pour les mousses, fondre la gélatine aux micro-ondes préalablement ramollie dans l'eau froide, mélanger avec un peu de crème fouettée puis la gélatine, l'appareil à bombe et le reste de crème fouettée.

Biscuit Sacher

450 g de pâte d'amande
165 g de sucre glacé
285 g de jaunes d'œufs
150 g d'œufs
150 g de farine
150 g de cacao poudre
150 g beurre
420 g de blancs d'œufs
165 g de sucre semoule

Travailler la pâte d'amande avec le sucre glacé, ajouter graduellement les jaunes et les œufs, faire monter l'ensemble et ajouter ensuite la farine et le cacao en poudre tamisés. Serrer avec le sucre semoule. Etaler dans un cadre puis cuir à 180 C environ 12 min

Glaçage noir
250 g HARMONY NEUTRE
45 g eau
50 g sucre semoule
25 g glucose
50 g cacao poudre
3 feuilles gélatine

Méthode Mousses

Pour les mousses, fondre la gélatine aux micro-ondes préalablement ramollie dans l'eau froide, mélanger avec un peu de crème fouettée puis la gélatine, l'appareil à bombe et le reste de crème fouettée.

Méthode biscuit Sacher :

Travailler la pâte d'amande avec le sucre glacé, ajouter graduellement les jaunes et les œufs, faire monter l'ensemble et ajouter ensuite la farine et le cacao en poudre tamisés. Serrer avec le sucre semoule. Etaler dans un cadre puis cuir à 180 C environ 12 min

Méthode Glaçage noir :
Porter à ébullition HARMONY, eau, sucre et le glucose. Ajouter le cacao en poudre tamisé et continuer la cuisson 3 min.
Or feu, ajouter la gélatine trompée dans l'eau froide.
Chinoiser et réserver pour le montage.

Glaçage noir Mousse chocolat Biscuit Sacher Bavaoise praline Croquant praliné



بسكوييت ساشر

أعجن عجين اللوز والسكر جلاصي ثم أضف تدريجياً أصفر البيض والبيض. طرب الكلك ثم أضف الدقيق و مسحوق الكاكاو المغربي. إجمع العجين بالسكر. مدده داخل إطار ثم إطهه لمدة 12 دقيقة على درجة حرارة 180.

جلاصاج أسود

غلي هارموني، الماء، السكر، و الجلكوز ثم أضف مسحوق الكاكاو واصل الطهي لمدة 3 دقائق. بعد إبعاد الإناء عن النار، أضف الجيلاتين المبلة سابقاً. حريق جيداً ثم دعه جانباً من أجل التركيب.

جلاصاج أسود

موس الشكولاتة السوداء

بسكوييت ساشر

موس الشكولاتة البراليني

كريمة الفانيليا

كروستيون براليني

موس الشكولاتة السوداء

350 غرام pâte à bombe
300 غرام بيلكولاد D600
8 غرام جيلاتين
550 غرام فيستباك مطربة

بسكوييت ساشر

450 غرام عجين اللوز
165 غرام سكر جلاصي
285 غرام أصفر البيض
150 غرام بيض
150 غرام دقيق
150 غرام مسحوق الكاكاو
150 غرام زبدة
420 غرام أبيض البيض
165 غرام سكر

جلاصاج أسود

250 غرام هارموني محايد
45 غرام ماء
50 غرام سكر
25 غرام جلكوز
50 غرام مسحوق الكاكاو
3 ورقات الجيلاتين

كروكون اللوز

المكونات	طريقة التحضير
كروستيون براليني	كروستيون براليني
1000 غرام لوز كامل محمر 750 غرام براليني 225 غرام زبدة 200 غرام بيلكولاد حليب سيليكسيون	ذوب بيلكولاد ثم أضف الزبدة المذوبة واللوز المحمر. أفرغ الخليط على silpat داخل إطار ثم أدخله المجمد.
كريمة الفانيليا	كريمة الفانيليا
1000 غرام فيستباك 400 غرام سكر 400 غرام أصفر البيض 225 غرام زبدة 20 غرام فانيليا 300 غرام بيلكولاد أبيض سيليكسيون 12 ورقة جيلاتين	ضع الجيلاتين في الماء البارد. داخل إناء، قم بخلط أبيض البيض والسكر. أفرغ الخلوات داخل إناء الطهي ثم أضف الفستباك ثم إطهي الكلك على نار خفيفة مع التحريك حتى الحصول على البنية المرغوبة (ما بين 83 و 85 درجة). أضف الجيلاتين. خلط الكلك للحصول على بنية كريمة. اتركه جانباً من أجل التركيب.
موس الشكولاتة البراليني	موس الشكولاتة البراليني
350 غرام pâte à bombe 300 غرام بيلكولاد أبيض سيليكسيون 10 غرام جيلاتين 550 غرام فيستباك مطربة	ذوب الجيلاتين المبلة بالماء سابقاً داخل Micro ondes ثم خلطها بالكريمة المطربة، pâte à bombe وباقي الكريمة.

Ingredients :

	g
Farine boulangerie	1000
O'tentic Durum	40
Sel	15
Eau	630
Olive noir	200
Origan	10
Huile d'olive	40
Pâte totale	1935
Poids de la pâte / pièce en g	500
Quantité / Pièces	3

Garniture :

Avant d'enfourmer les fougasses
ajouter soit fromage où Oignons...

Méthode de travail :

Pétrissage Spiral	8 min /6 min
Température pate	26C
Pointage	45
Découpage	500g forme ovale
Reste	30 min
Façonnage	aplatir avec les doigts et donner 7 coups croisées avant l'enfourmer
Fermentation	45 min /28C
Four température °C Deck	240C/20min
buée	oui



المقادير

غرام	
1000	دقيق الخبز
40	أوطونتيك ديريم
15	ملح
630	ماء
200	زيتون اسود
10	توابل
40	زيت الزيتون
1935	مجموع العجين
500	وزن العجين الإجمالي
3	وزن العجين / قطعة بالغم

الحشوة

قبل الخبز ، يُضاف الجبن أو البصل

الطريقة

(العجين)سبيرال	6 إلى 8 دقائق
درجة حرارة العجين	26C
التقسيم	6 إلى 8 دقائق
التقطيع	500 غرام شكل دائري
الإسترخاء	30 دقيقة
التشكيل	سرح العجينة بأصابعك واعطها 7 ضربات متقاطعة قبل الخبز
التخمير	45 دقيقة / 28C
درجة حرارة الفرن	20 دقيقة / 240C
تكاليف البخار	نعم

INGREDIENTS

Produit	Grammage
Biscuit amande	
Sucre glace	405
Poudre amande	405
Farine	108
Ceuf	540
Blanc d'œuf	360
Sucre semoule	55
Bonna tradition	80
Mousse Mangue Abricot	
Purée de Mangue	400
FRUITFIL ABRICOT	600
Meringue italienne	750
crème fraîche	1000
Gélatine	30
Palais Mangue Abricot	
FRUITFIL ABRICOT	800
Purée de Mangue	200
Gélatine	24
Glaçage Abricot	
FRUITFIL ABRICOT	600
Gélatine	20
Total	6377

METHODE

Biscuit Amande

Battre les œufs, le sucre glace, la farine, et la poudre amande
Battre les blancs d'œufs avec le sucre semoule dans un autre batteur.
Fondre le beurre dans une casserole à laide d'une maryse
Mélanger les deux mélanges précédents puis ajouter le beurre fondu à la fin

Cuir à 180 °C environ 8 min

Mousse mangue abricot

Réaliser un mélange italien
Après refroidissement du meringue, ajouter la purée de mangue et fruitfil abricot et bien les mélanger Ajouter la crème moussieuse.

Palais Mangue Abricot

Chauffer la purée de mangue et le fruitfil abricot jusqu'à 40°C, puis ajouter la gélatine Couler une partie au dessus du gâteau et réserver une partie pour le montage.

Glaçage Abricot

Chauffer le fruitfil abricot jusqu'à 40°C puis ajouter la gélatine.

Montage et finition

Faire monter le gâteau selon le schéma ci-dessous.

Glaçage Abricot
Mousse mangue abricot
Palais mangue abricot
Biscuit Amande
Mousse mangue abricot
Biscuit Amande



المقادير

غرام	المكونات
بسكويت اللوز	
405	سكر ناعم
405	مسحوق اللوز
108	دقيق
540	بيضة
360	بياض البيض
55	سكر خشن
80	بونا للتحضرات التقليدية
موس بالمشمش و المانجو	
400	هريس المانجو
600	فروتفيل مشمش
750	مرنغ ايطالية
1000	قشدة طرية
30	الجيلاتين
Palais Mangue Abricot	
800	فروتفيل مشمش
200	هريس المانجو
24	الجيلاتين
موس بالمشمش و المانجو	
600	فروتفيل مشمش
20	الجيلاتين
6377	الوزن الاجمالي

الطريقة

بسكويت اللوز

دمج البيض والسكر الناعم والدقيق ومسحوق اللوز
دمج بياض البيض مع السكر الناعم في خلاط آخر
اذب الزبدة في قدر باستخدام ملعقة
امزج الخليطين السابقين ثم أضف الزبدة المذابة في النهاية
الطهي عند 180 درجة مئوية لحوالي 8 دقائق

موس بالمشمش و المانجو

اصنع مرنغ ايطالية
بعد أن يبرد المرنغ ، أضف هريس المانجو وفاكهة المشمش واخلط المزيج جيّدًا
Palais Mangue Abricot

سخن مهروس المانجو وفاكهة المشمش على 40 درجة مئوية ، ثم أضف الجيلاتين
اسكب جزءًا على أعلى الكعكة واحفظ جزءًا من أجل التزيين

كلاصاج المشمش

سخن فروتفيل مشمش على 40 درجة مئوية ثم اضف الجيلاتين.

التزيين و التزين

ركب الكعكة وفقًا للرسم البياني أدناه.

كلاصاج المشمش

موس بالمشمش و المانجو

Palais mangue abricot

بسكويت اللوز

موس بالمشمش و المانجو

بسكويت اللوز

كلاصاج المشمش

موس بالمشمش و المانجو

Palais mangue abricot

بسكويت اللوز

موس بالمشمش و المانجو

بسكويت اللوز



كتيبي
للوصفات
من طرف

Sofadex
Puratos