



كوكيز الجوز والشوكولاتة

المكونات

دقيق لجميع الأغراض
بوردرة كاكاو
صُودا الخبز/بيكربونات الصودا
ملح
زبدة
سكر بني فاتح
سكر أبيض/سكر ناعم (كاستر)
شراب ذرة داكن
معجون/مستخلص/مسحوق الفانيليا
بيض
رقائق شوكولاتة مخصصة للخبز
جوز (مقطع)

المقادير

٢ كوب
2/3 كوب
١ ملعقة صغيرة
رشة واحدة
1/2 كوب./الجم
3/4 كوب
3/4 كوب
1/2 ملعقة صغيرة
٢ ملعقة صغيرة
٢ بيضة
١ كوب
١ كوب

الطريقة:

١. سخن الفرن مسبقاً إلى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. انخل الدقيق والكاكاو والصودا والملح معاً باستخدام منخل اسطواني الشكل في وعاء كبير للخلط.
٣. استخدم خلاط كهربائي محمول باليد لتقشيد الزبدة مع السكر البني والسكر الأبيض وشراب الذرة في وعاء آخر كبير للخلط. أضف الفانيليا.
٤. أضف البيض بالتدرج بيضة واحدة في كل مرة. اخفق جيداً. سيبدو الخليط وكأنه يتخثر لكن استمر في الخلط.
٥. أضف الخليط الجاف إلى خليط الزبدة والسكر والبيض واخلط بملعقة حتى تمتزج المكونات معاً.
٦. أضف رقائق الشوكولاتة والجوز واخلط العجين بسرعة لمرّة أخرى.
٧. اسقط كرات متساوية الحجم من العجين باستخدام ملعقتين كبيرتين أو باستخدام يدك على صينية فرن مبطنة بورقة خبز واخلبها لمدة ١٢ دقيقة حتى ينضج سطحها العلوي.
٨. برد الكوكيز على حامل تبريد سلكي واستمتع بها دافئة مع كوب حليب!
٩. يجب أن تتأكد أنها قد بردت تماماً قبل تخزينها في عبوة محكمة الغلق.

أهرامات جوز الهند

المكونات

جوز هند مجفف
سكر ناعم (كاستر)
بياض بيض
زبدة ذائبة
مستخلص الفانيليا
كرز مصقول
زيت نباتي/رشاش الخبز

المقادير

٢٥ جم
٢٥ جم
٥٥ جم
١ ملعقة كبيرة
٥ جم
للتزيين
لدهن صينية الفرن بمادة دهنية

الطريقة:

١. سخن الفرن مسبقاً إلى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. ادهن صينية فرن كبيرة بالقليل من الزيت النباتي.
٣. ضع جميع المكونات في وعاء فوق وعاء مزدوج للغلي واطه لمدة ٥ دقائق وقلب باستمرار حتى يصبح الخليط دافئاً.
٤. اخرج الوعاء المحتوي على المكونات وخذ من الخليط كميات بملء الملعقة وكورها في شكل كرات باستخدام راحتي يديك وضعها على صينية الفرن واستمر في هذه العملية حتى ينفد الخليط.
٥. شكل الكرات على هيئة أهرام بالضغط على القمة لتصبح مدببة عند نقطة معينة باستخدام أصابعك وتسطيح القاعدة قليلاً.
٦. اخبزها لمدة ١٢ إلى ١٥ دقيقة على الرف السفلي. يجب أن يتحول لون القمم إلى الذهبي ويجب أن تكون الأهرام صلبة عند لمسها من الخارج وطرية من الداخل.
٧. مرر سكين تذوق/سكين تزيين أسفل الأهرام لتحريرها من صينية الفرن ثم انقلها إلى الرف السلبي لتبريدها.
٨. تقدم مع القهوة أو الشاي.

نصيحة: بلل يديك بماء دافئ لتشكيل الكوكيز بسهولة.
نصيحة: عند استخدام الوعاء المزدوج للغلي لا يجب أن يلمس الماء قاعدة الوعاء حيث أنه يجب تسخينها بالبخار.

كوكيز الفانيليا بالشوكولاتة الداكنة المُشكلة بالقمع

المكونات

زبدة طرية
سكر بودرة، منخول
مستخلص الفانيليا
دقيق لجميع الأغراض، منخول
بيض
لوح شوكولاتة داكنة/بالحليب
كرز ملمع

المقادير

١٥٠ جم
٩٥ جم
٢ ملعقة صغيرة
٢٥٠ جم
٢ بيضة
٢٠٠ جم
للتزيين

الطريقة:

١. سخن الفرن مسبقاً إلى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. بطن صينيّتي فرن بورق الخبز وتأكد من عدم خروج الورق خارج حدود الصينية.
٣. ابدأ بتقشير الزبدة والسكر البودرة معاً حتى يتكون خليط خفيف وهش.
٤. أضف مستخلص الفانيليا واخبط البيض لثوانٍ قليلة حتى تمام الامتزاج.
٥. أضف المكونات الجافة إلى الخليط المُقشّد واخلط جيداً باستخدام ملعقة حتى يمتزج الخليط جيداً ويصبح عجينة ناعمة. استخدم الخلاط الكهربائي المحمول باليد إذا لزم الأمر.
٦. ضع الخليط في قمع معجنات مزود بقمع ذي فوهة نجمية.
٧. اصنع أشكالاً بيضاوية. اتركها تبرد في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة.
٨. اخبز الكوكيز على ١٨٠-١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٠-٨ دقائق أو حتى تكتسب لوناً ذهبياً باهتاً.
٩. اتركها تبرد في صينية الفرن حتى تتماسك قبل نقلها بحرص إلى حامل التبريد السلكي باستخدام سكين تذوق/سكين التزيين لتبرد تماماً.
١٠. أذّب الشوكولاتة الداكنة/بالحليب في وعاء مزدوج للغلي. بمجرد أن تبرد الكوكيز، اغمس نصف حبة الكوكيز في الشوكولاتة الداكنة/بالحليب واطرها تتماسك على حامل التبريد السلكي لبضع دقائق قبل التقديم.

كوكيز الشورت بريد

المكونات

دقيق لجميع الأغراض، منخول
دقيق ذرة
ملح
زبدة
سكر بودرة، منخول
مبشور قشر الليمون
مستخلص الفانيليا

المقادير

١٠٠ جم
٩٠ جم
١ جم
١٢٥ جم
٥٠ جم
٣ جم
١ ملعقة صغيرة

الطريقة:

١. سخن الفرن إلى ١٦٠ درجة مئوية على أن يكون بوسط الفرن رف سلكي.
٢. في وعاء خلط كبير انخل الدقيق مع الملح ودقيق الذرة حتى تمام الامتزاج، ثم ضع الخليط جانباً.
٣. في وعاء خلط كبير آخر وباستخدام خلاط كهربائي محمول باليد اخلط الزبدة حتى تصبح ناعمة وكريمة (لمدة دقيقة تقريباً).
٤. أضف السكر البودرة المنخول إلى خليط الزبدة المقشدة واخلط باستخدام الخلاط الكهربائي المحمول باليد حتى يتكون خليط ناعم (لمدة دقيقتين تقريباً). أضف مستخلص الفانيليا ومبشور قشر الليمون إلى الخليط مع الخلط.
٥. أضف الدقيق للخليط مع التقليب برفق باستخدام ملعقة مطاطية حتى يتكون عجين ناعم.
٦. ابسط العجين على شكل قرص وغلغه بغلاف بلاستيكي واترك العجين يبرد في البراد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
٧. بطن صينيّتي فرن بورق الخبز.
٨. افرد العجين بسُمك ٥ ملم على سطح مرشوش بقليل من الدقيق.
٩. اثقب العجين بشوكة وقطعه بالأشكال المرغوبة باستخدام قطاعة كوكيز مرشوشة بقليل من الدقيق.
١٠. ضع الأشكال المقطعة في صواني الخبز المُجهزة وضعها في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة تقريباً. (سيجعل ذلك العجين متماسكاً مما يجعل الكوكيز تحتفظ بشكلها عند الخبز).
١١. اخبز الكوكيز على ١٦٠ درجة مئوية لمدة ١٢-١٠ دقيقة، أو حتى تكتسب الكوكيز لوناً بنياً خفيفاً للغاية. اترك الكوكيز تبرد على حامل تبريد سلكي.
١٢. قدمها وحدها أو مع مربى الفراولة أو التوت المقدمة في وعاء.

الكوكيز الهشة الذائبة (ميلتنج هومنتس)

الطريقة:

١. سخن الفرن مسبقاً إلى ١٨٠ درجة مئوية وادهن صينيته فرن بالزبدة الذائبة باستخدام فرشاة.
٢. اخفق الزبدة والسكر معاً حتى يتكون خليط خفيف وهش.
٣. أضف البيض ومستخلص اللوز بالتدرج للخليط مع الخفق حتى يمتزج تماماً.
٤. أضف الدقيق ذاتي التخمير إلى الخليط المخفوق قلبه بخفه باستخدام ملعقة مطاطية حتى يصبح الخليط ناعماً.
٥. رش يدك بالدقيق وقسم العجين إلى ٢٠ قطعة صغيرة.
٦. شكّل القطع بين راحتي يدك لتكوين ٢٠ كرة مستديرة.
٧. وزع رقائق الذرة بالتساوي في صينية فرن ودحرج الكرات بالصينية لتتغلف تماماً برفائق الذرة.
٨. ضع الكرات على مسافة ٢.٥ سم من بعضها البعض في صينية الفرن حيث أنها ستتمدد أثناء الخبز.
٩. اغرس قطعة من الكرز بسطح كل كرة من الكرات واتركها تبرد في الثلاجة حتى تتماسك.
١٠. اخبزها على ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٢-١٠ دقيقة تقريباً أو حتى تكتسب لوناً بنياً خفيفاً.
١١. اترك الكوكيز تبرد في الصينية لمدة ٥ دقائق قبل نقلها إلى حامل التبريد السلبي لتبرد تماماً.

المقادير

- ١٠٠ جم
- ٧٥ جم
- ½ بيضة
- بضع قطرات
- ١٥٠ جم
- اكوب
- ١٠٠ قطع
- للتشكيل

المكونات

- زبدة (طرية)
- سكر ناعم (كاستر)
- بيض (مضروب)
- مستخلص اللوز
- دقيق ذاتي التخمير (منخول)
- رفائق ذرة (للتغليف)
- كرز ملمع
- زبدة ذائبة