



## بات آشو بالشوكولا

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

عجينة بات آشو
كوب من الدقيق
١١٠غ من الزبدة
٥ بيضات في حرارة الغرفة
ربع كوب من الحليب
ثلاثة أرباع الكوب من الماء
ملعقة طعام من الكاكاو الداكن
ملعقة طعام من السكر
نصف ملعقة صغيرة من الملح

التحضير

ينخل الدقيق مع مسحوق الكاكاو .يسخن الحليب في قدر مع

الماء والسكر والملح.تضاف الزبدة ويسخن المزيج حتى يبدأ بالغليان . تطفأ النار وترفع القدر ويضاف إليها مزيج الدقيق والكاكاو . يخلط الكل جيداً ثم يسخن مجدداً حتى يتحول إلى عجينة دبكة .ترفع القدر عن النار .

يضاف البيض إلى العجينة، البهضة تلو الأخرى، ويتابع الخفق حتى الحصول أخيراً على عجينة دبكة . يسكب مقدار ملعقة طعام من هذه العجينة على صينية غير لاصقة للحصول على شكل كتل صغيرة. يكرر الشيء نفسه مجدداً للحصول أخيراً على مجموعة من الدوائر البعيدة قليلاً عن بعضها البعض في الصينية، يحمى الفرن لغاية ٢٧٥ أو ٤٠٠ درجة فهرنهايت وتخبز فيه صينية بات آشو لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حتى تنتفخ القطع وتقسو وتتضج . تخرج الصينية من الفرن وتشق كل قطعة شو من الأسفل، تماماً مثل السندويش، للسماح للبخار بالخروج من داخل القطعة والحؤول بالتالي دون ليونتها . تحشى قطع الشو بكريما الشوكولا، ثم تسكب فوقها صلصة الشوكولا وتقدم .

### كريما شانتيي بالشوكولا نصف كوب من الكريما الطازجة مخفوقة جيداً

٨٠غ من الشوكولا السوداء المقرومة

**ملعقة طعام من السكر**

**ملعقة طعام من الزبدة**

التحضير

تسخن الكريما في قدر مع السكر . تسكب هذه الكريما الساخنة فوق الشوكولا وتخلط معها بعناية، ثم تحفظ في الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة. تخفق كريما الشوكولا جيداً لتصبح خفيفة وكثيرة الرغوة. تحشى قطع الشو بهذه الكريما وتسكب عليها صلصة الكريما .

**الصلصة**

**١٤٠ غ من الشوكولا السوداء**

**ملعقتا طعام من الزبدة**

**٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الماء المغلي**

تسخن ملعقتا طعام من الماء مع الزبدة. تضاف إليها الشوكولا المذوبة ببطء وتخلط معها .



### تشيزكايك مع الشوكولا

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

٢٠٠غ من بسكويت دايجستيف بالشوكولا
٤٠٠غ من الجبنة القشدية
٤ ملاعق طعام من الزبدة المذوية
٢٠٠غ من الشوكولا السوداء
ملعقة طعام من الجيلاتين مذوية في ربع كوب من الماء الفاتر
الطبقة العلوية
١٥٠غ من الشوكولا السوداء
نصف كوب من الكريما الطازجة
ربع كوب من الزبدة المذوية

التحضير

يهرس بسكويت الدايجستيف ناعماً جداً . تضاف إليه الزبدة وتخلط معه للحصول على فتات ناعم. يحضر قالب تشيزكايك قطرُه ٢٤ سم ويوزع السكويت المطحون في قعره ويخبز في الفرن لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق. يخرج القالب من الفرن ويترك جانباً ليبرد . تخفق الكريما الطازجة مع السكر لتصبح كثيرة الرغوة. وفي وعاء آخر تخفق الجبنة القشدية لتصبح كثيرة الرغوة. تذوب الشوكولا في المايكروايف . يخلط الجيلاتين المذوب مع الجبنة القشدية تدريجياً ثم يخلط مع الكريما المخفوقة . تخلط نصف كمية مزيج الجبنة القشدية مع الشوكولا المذوبة تدريجياً .

يسكب مزيج الجبنة القشدية الأبيض اللون فوق السكويت، ثم يغطى بمزيج الجبنة القشدية بلون الشوكولا . يحرك سطح المزيج بمقبض ملعقة خشبية للحصول على أشكال حلزونية في التشيزكايك .

يمهد سطح التشيزكايك ويحفظ في الثلاجة لمدة ٦ إلى ٧ ساعات حتى يجمد .

تسخن الكريما الطازجة في قدر حتى درجة الغليان، ثم ترفع عن النار . تضاف إليها الشوكولا المقرومة وتخلط معها . تضاف أيضاً الزبدة المذوية. يسكب هذا المزيج فوق التشيزكايك الذي جمد ويحفظ القالب مجدداً في الثلاجة .

يزين التشيزكايك بالمزيد من وروود الكريما الطازجة المسكوية بواسطة كيس حلويات مزود برأس زخرفي.

يقطع التشيزكايك إلى شرائح ويقدم .

### جاتوه الشوكولا باللوز

الكمية تكفي ٨ أشخاص

٢٠٠غ من الزبدة في حرارة الغرفة
ربع كوب من الكريما الحامضة
كوب من السكر الناعم
٤ بيضات في حرارة الغرفة
ثلاثة أرباع الكوب من الدقيق الذاتي الارتفاع
نصف كوب من الأرز المطحون
نصف كوب من اللوز المطحون

كريما الزبدة بالشوكولا

٢٠٠غ من الزبدة في حرارة الغرفة

ربع كوب من الحليب المكثف

١٥٠غ من الشوكولا نصف الحلوة المذوية

صلصة الغاناش
١٥٠غ من الشوكولا نصف الحلوة
نصف كوب من الكريما الطازجة
ملعقتا طعام من الزبدة

التحضير

يدهن قالب جاتوه دائري قطره ٢٠ سم بالزيت ويرش عليه الدقيق . تخفق الزبدة مع الكريما الحامضة والسكر للحصول على قوام ناعم. يضاف البيض تدريجياً ، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ثم يضاف الدقيق والأرز المطحون بالتتابع . يضاف اللوز المطحون ويسكب المزيج في قالب الجاتوه المحضر ويخبز في الفرن لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً ليصبح سطح الجاتوه وردي اللون وتخثني الرطوبة من داخله تقريباً . لتحضير كريما الزبدة، تخفق الزبدة لتصبح قشدية . يضاف إليها الحليب المكثف والشوكولا المذوية والمبرّدة . يخلط المزيج جيداً ليصبح ناعم القوام .

يقطع الجاتوه أفقياً إلى ٣ طبقات ودهن بكريما الزبدة بالشوكولا . يدهن سطح الجاتوه وحوافه أيضاً بالكريما

نفسها قبل حفظه في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة

لتحضير غاناش الشوكولا ، تسخن الكريما الطازجة في قدر . تضاف إليها قطع الشوكولا المقرومة وكذلك الزبدة.

يخلط الكل للحصول على صلصة ناعمة . تسكب هذه الصلصة فوق الجاتوه وتزين بالكرز.



### هطبخ لها



### معكرون بالشوكولا

الكمية تصنع ٢٥ قطعة

كوب من اللوز المطحون
كوب وثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم
نُمن كوب من مسحوق الكاكاو وملعقة صغيرة للزينة
بياض ٤ بيضات كبيرة في حرارة الغرفة
١١٥ غ من الشوكولا السوداء المقرومة
نصف كوب من الكريما الكثيفة السائلة
نُمن كوب من الزبدة المذوية

التحضير

لتحضير غاناش الشوكولا ، تقرم الشوكولا إلى قطع صغيرة. توضع الكريما في قدر وتسخن حتى درجة الغليان . تسكب الكريما الساخنة فوق الشوكولا وتخلط معها بعناية حتى تذوب الشوكولا نتيجة حرارة الكريما . تضاف الزبدة المذوية وتخلط معها . تحفظ الصلصة في الثلاجة لمدة ساعة حتى تجمد .

يخلط اللوز المطحون مع الدقيق ومسحوق الكاكاو، ثم ينخل المزيج مجدداً للحصول على مزيج ناعم جداً له قوام شبيه بقوام الدقيق.

تبطن صينيتان بورق البارشمان.

يخفق بياض البيض ليصبح كثير الرغوة وإنما غير جامد . يخلط خفيف البيض بدقة مع خليط اللوز والدقيق للحصول على عجينة رخوة قليلاً . تسكب هذه العجينة في كيس حلويات له رأس معدني عادي وتضع على شكل قطع معكرون قطرها ٣ إلى ٤ سم فوق صينية مبطنة بورق البارشمان . يفترض أن تكون قطع المعكرون بعيدة قليلاً عن بعضها . تترك قطع المعكرون لترتاح ١٥ دقيقة في حرارة الغرفة .

في غضون ذلك، يحمى الفرن لغاية ٤٥٠ درجة فهرنهايت أو ٢٢٠ درجة مئوية. يرش القليل من مسحوق الكاكاو فوق قطع المعكرون، وتخفف حرارة الفرن لغاية ٢٥٠ درجة فهرنهايت قبل خبز صينية المعكرون فيه . لكن يجب ترك باب الفرن مفتوحاً قليلاً (بمساعدة مقبض ملعقة خشبية). تخبز قطع المعكرون لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة، ثم تخرج من الفرن ويدهن متن ورقة البارشمان بالقليل من الماء للسماح بقطع المعكرون بالانزلاق بسهولة عن الصينية والورقة. تترك قطع المعكرون جانباً لتبرد تماماً .

تحشى كل قطعتين من المعكرون بمقدار ملعقة صغيرة من صلصة الغاناش المحضرة قبل لصقهما ببعضهما . تحفظ قطع المعكرون في الثلاجة حتى موعد التقديم .