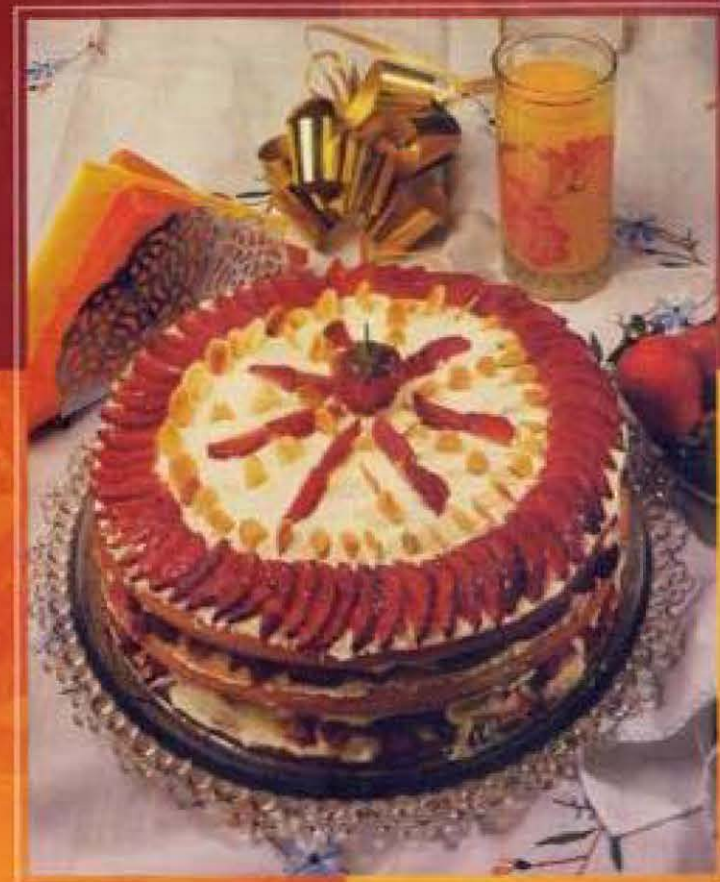


M m . A M I N A - B E N K A L F A

Le Plaisir de Réussir Mes GATEAUX



Le plaisir De Réussir Mes GATEAUX

C'est un livre dont les recettes ont été élaborées par moi-même.

Les gâteaux sont très faciles à confectionner.

Ce sont des recettes très économiques. Elles sont à la base de caramélisées, mais on peut les faire aussi avec des amandes ou autre chose suivant le goût et les moyens.

En suivant les explications à la lettre, vos gâteaux seront réussis.

Ce livre est destiné aux débutantes comme aux anciennes.

Je souhaite à toutes celles qui utiliseront ce livre beaucoup de plaisir à confectionner tout ce dont elles ont envie.

EDITION IBN ROCHD



S O M M A I R E



8. TRIANGLES AUX DATTES



10. CROQUANTS A LA PATE FEUILLETEE



12. GATEAU A L' ANANAS ET AU NESTLE



14. GALETES EN SPIRALES



16. FEUILLES AUX CACAHUETES



18. TRUFFES DE DATTES



20. GAUFRETTES AU CHOCOLAT



22. GALETES A LA CONFITURE DE FRAISES ET A LA NOIX DE COCO



24. CROISSANTS AUX NOIX



26. CARRES A LA NOIX DE COCO ET AUX DATTES

28. COKTAILS AUX FRUITS SECS



30. PAPILLONS A LA PATE DE CHOUX



32. TARTELETTES A LA GELEE DE COINGS



34. FRIANDISE



36. TARTE AUX FRAISES



38. LINGOTS



40. COQUILLAGES FOURRES AUX AMANDES



42. COURONNES AUX GRAINES DE SESAME FOURREES ET ENROBEES AUX CACAHUETES



44. BABA



46. BOULES AUX AMANDES ET AUX NOISETTES



48. QNIDLATES FOURREES



50. LES VOLCANS



52. DATTES ENROBEES A LA NOIX DE COCO



54. QNIDLATES A LA PATE D' AMANDES



56. CARRES AU CHOCOLAT ET AUX NOIX

58. GATEAU AU FLAN



60. GALETES A LA PATE D'AMANDE



62. GATEAU MAJOR



64. BNIOUENE AUX ABRICOTS CONFITS



66. TARTE A LA CREME NESTLE ET AU CHOCOLAT BLANC



68. ROCHERS AUX CACAHUETES



70. FONDANTS FOURRES A LA CONFITURE DE FRAISES



72. GATEAU BLANC



TRIANGLES AUX DATTES

TEMPS DE PRÉPARATION: 25 mn pour 40-50 triangles

TEMPS DE CUISSON: entre 25 et 30 mn

INGRÉDIENTS :

400 grs. de farine
125 grs. de sucre
1/2 paquet de levure
2 œufs
150 grs. de margarine ramollie

POUR LA FARCE :

150 grs. de dattes non traitées (spéciales gâteau)
Passer la farce à la vapeur dans un couscoussier. Une fois refroidie, l'écraser avec une fourchette.
Lui ajouter 25 grs. de graines de sésame grillées et moulues et 25 grs. de cacahuètes également grillées et moulues ; en plus de 2 C. à soupe d'huile et d'1/2 C. à café de cannelle.
Former une boule et laisser de côté.

POUR LA PÂTE :

Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sucre, la levure, les œufs et la margarine.
L'étaler au rouleau 1/2 cm d'épaisseur.
Former des rectangles de 20 cm sur 10 cm.
Sur chacun de ces rectangles, étaler une couche de farce puis ajouter une couche de pâte.
Couper en bandes de 4 cm de largeur sur 20 cm, puis découper des triangles jusqu'à épuisement de la pâte.
Mettre à cuire sur une tôle graissée jusqu'à obtention de gâteaux bien dorés.
Les retirer du four puis les passer au glaçage.

POUR LE GLACAGE:

Mélanger 1 blanc d'œuf en neige pas trop ferme avec 1 pincée de sel.
Ajouter 250 grs. de sucre glace, 1/2 C. à café de jus de citron et 1 C. à café bien pleine de margarine fondue et refroidie que l'on incorporera au mélange.
Avec ce mélange, badigeonner les côtés et la face du gâteau à l'aide d'un pinceau à pâtisserie, puis laisser sécher.

CONSEIL:

Parfumer et décorer à volonté selon vos goûts (nescafé, fraise, tous fruits...).



CROQUANTS A LA PATE FEUILLETEE

TEMPS DE PREPARATION: 20 mn

INGREDIENTS:

250 grs. de pâte feuilletée préparée
1 douzaine de diouls grillées une à une et émiettées
250 grs. de cacahuètes grillées et moulues grossièrement
150 grs. de HALWAT TURK
1/2 C. à café de cannelle
1 peu de vanille
150 grs. de miel
75 gr. de margarine fondue
Environ 150 grs. de crème au beurre (voir : recette " gaufrettes ")
150 grs. de fondant vendu dans le commerce

PREPARATION:

Préchauffer le four à 180°(Thermostat 4).

Faire cuire la pâte feuilletée en lui donnant la forme d'un carré de 35 sur 35.

Après cuisson, étaler une couche de crème au beurre.

Mélanger les diouls, les cacahuètes, le HALWAT TURK, la cannelle, la vanille, le miel et la margarine.

Verser le mélange obtenu sur la crème au beurre.

Laisser refroidir, puis faire fondre les 150 grs. de fondant au bain marie en ajoutant 2 à 3 C. à soupe d'eau.

Verser ce mélange chaud sur le gâteau qui a déjà 3 couches (la pâte feuilletée, la crème au beurre et le mélange de cacahuètes).

CONSEILS:

Avant de mettre la pâte feuilletée à cuire, la tôle doit être mouillée avec de l'eau sur les bordures.

Bien l'étaler avec le bout des doigts et la piquer à la fourchette afin qu'elle ne rétrécisse pas.



GATEAU A L' ANANAS ET AU NESTLE

TEMPS DE PREPARATION : 20 mn pour 14 pièces
CUISSON : Sans cuisson

INGREDIENTS :

200 grs. de miettes de biscuit (voir: recette "Dattes à la noix de coco")
50 grs. de noisettes grillées et moulues
50 grs. de margarine fondue
3 C. à café de miel.
5 tranches d'ananas
1 C. à café d'huile
50 grs. de chocolat blanc pour la décoration
Une boîte de Nestlé
125 grs. de margarine.
4 à 5 C. à soupe de miel
1 C. à café de vanille
2 sachets de Nescafé.

PREPARATION:

Dans une terrine, mettre les miettes de biscuit, les noisettes, le miel et la margarine fondue.

Former deux boules avec le mélange obtenu.

Verser ensuite le contenu de la boîte de Nestlé dans une casserole.

Ajouter la margarine et faire cuire à feu doux pendant 45 mn sans cesser de remuer avec une cuillère en bois, jusqu'à obtention d'une couleur de miel (c'est là que commence l'ébullition).

Retirer du feu et ajouter immédiatement le Nescafé et la vanille. Laisser ensuite refroidir.

Aplatir le 1er mélange. Napper avec une couche de crème préparée avec la moitié du Nestlé.

Découper les tranches d'ananas en petits morceaux et les étaler sur une moitié de Nestlé.

Verser dessus l'autre moitié de Nestlé.

Mettre au réfrigérateur pendant 10 à 15 mn.

Puis étaler la 2^{ème} couche du mélange (biscuit et noisettes).

Étaler la couche de chocolat blanc préalablement fondu à petit feu doux, accompagné d'1 C. à café d'huile.

Remettre au réfrigérateur pendant 10 à 15 mn, puis découper en triangles ou en carrés selon vos goûts.

CONSEIL:

Le Nestlé n'est pas indispensable pour la confection de ce gâteau.



GALETTES EN SPIRALES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 mn pour 20 à 30 pièces
TEMPS DE CUISON : entre 20 et 25 mn

INGRÉDIENTS :

225 grs. de farine
Vanille
75 grs. de sucre
1/2 paquet de levure.
2 œufs
175 grs. de margarine ramollie
1 pincée de sel 100 grs. d'amandes préparées avec de la crème au Nestlé
(voir recette : "Gâteau aux Ananas")

GLACAGE :

1 blanc d'œuf en neige
250 grs. de sucre glace
1/2 C. à café de citron
Extrait de vanille (1/2 C. à café)
1 C. à café bien pleine de margarine
25 grs. de chocolat blanc
15 grs. de chocolat noir
Colorant rose et jaune pour le glaçage

PRÉPARATION:

Dans une terrine, ramollir la margarine, puis ajouter le sucre, les œufs, la vanille, la levure, la farine et la pincée de sel.
Étaler la pâte au rouleau 2mm d'épaisseur.
Couper des rondelles : moitié trouées et moitié normales. Graisser puis mettre à cuire au four.
Les laisser refroidir puis les coller avec de la confiture d'abricot.

Pour préparer le glaçage : battre le blanc en neige en lui incorporant les 250 grs. de sucre glace, et en y ajoutant le jus de citron, la margarine et la vanille.
Partager le glaçage en 2 afin d'obtenir 2 couleurs (1 rose et 1 jaune).

Avec un pinceau, l'étaler ensuite sur le haut du gâteau de la forme d'une couronne de deux couleurs.

On devra obtenir 15 gâteaux roses et 15 gâteaux jaunes.

Laisser sécher pendant 1 H. à 1H.30.

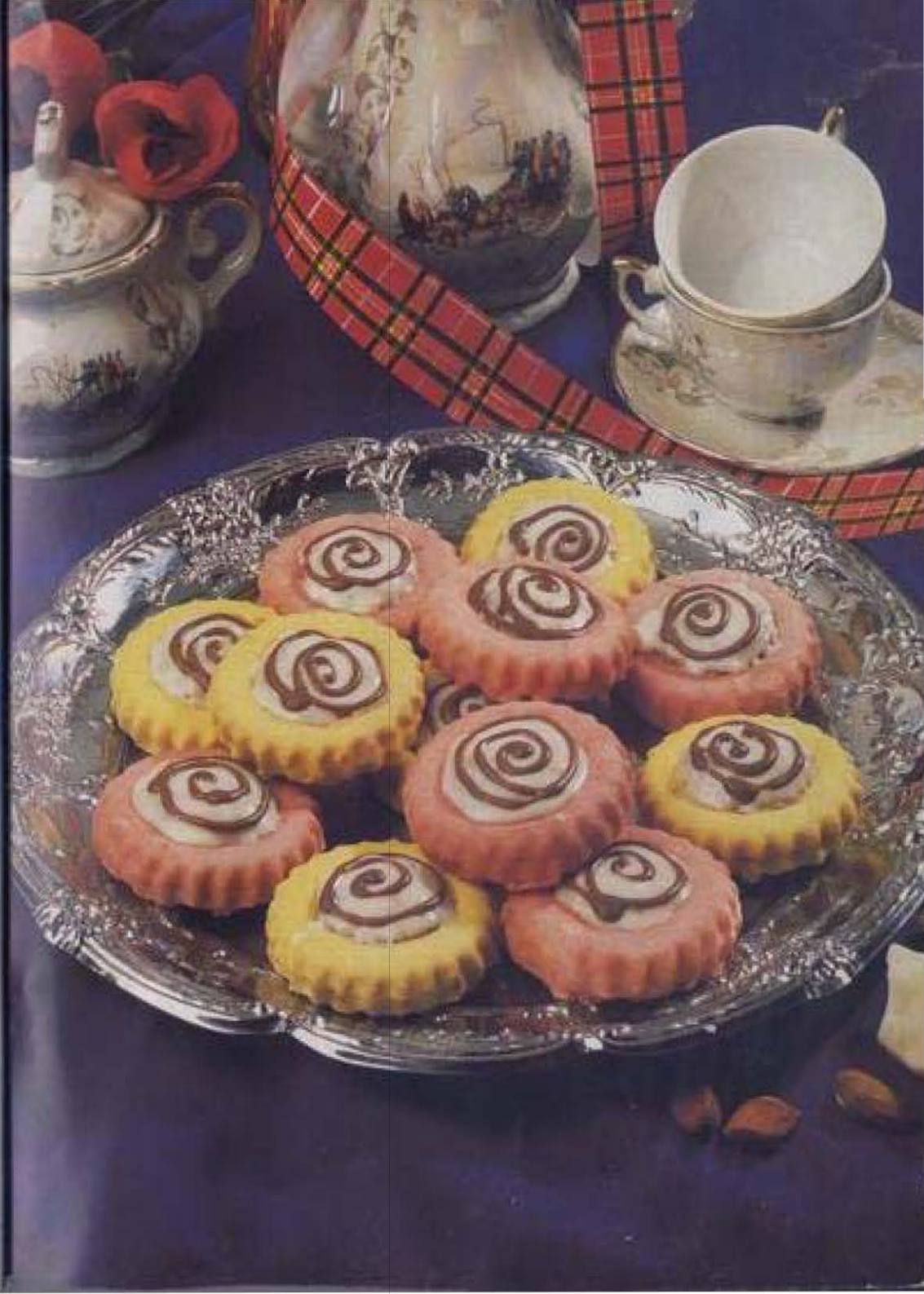
Avec les amandes et la crème Nestlé, faire ensuite des boulettes que l'on placera au centre du gâteau.

Faire fondre le chocolat blanc et l'étaler sur la boulette d'amandes.

Faire fondre le chocolat noir et faire des spirales sur le chocolat blanc.

CONSEIL:

Le trou que l'on fait au milieu doit être assez grand afin que les spirales soient visibles.



FEUILLES AUX CACAHUETES

TEMPS DE PREPARATION : 20 mn pour 20 à 25 pièces
TEMPS DE CUISSON : entre 15 et 20 mn

INGREDIENTS :

150 grs. de farine
75 grs. de cacahuètes grillées et moulues
75 grs. de sucre
1/2 C.à café de cannelle.
125 grs. de margarine ramollie

DECORATION :

100 grs. de chocolat en pâte pour décorer à l'aide d'un décorateur de pâtisserie

PREPARATION:

Dans une terrine, travailler la margarine ramollie avec le sucre, les cacahuètes et la cannelle.

Introduire la farine en dernier jusqu'à obtention d'une pâte molle, à étaler au rouleau.

Faire des feuilles avec l'emporte pièce spécial pour gâteau. Les disposer sur une tôle graissée et mettre à cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Après les avoir sortis du four, les coller avec le chocolat en pâte.

Décorer suivant vos goûts.

CONSEIL:

Pour varier la décoration, on peut badigeonner les côtés de confiture et les rouler dans les cacahuètes.

(les cacahuètes peuvent être remplacées par des amandes, des noix ou autre fruit sec, suivant vos goûts)



TRUFFES DE DATTES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 mn pour 18 pièces
CUISSON : Aucune cuisson.

INGREDIENTS :

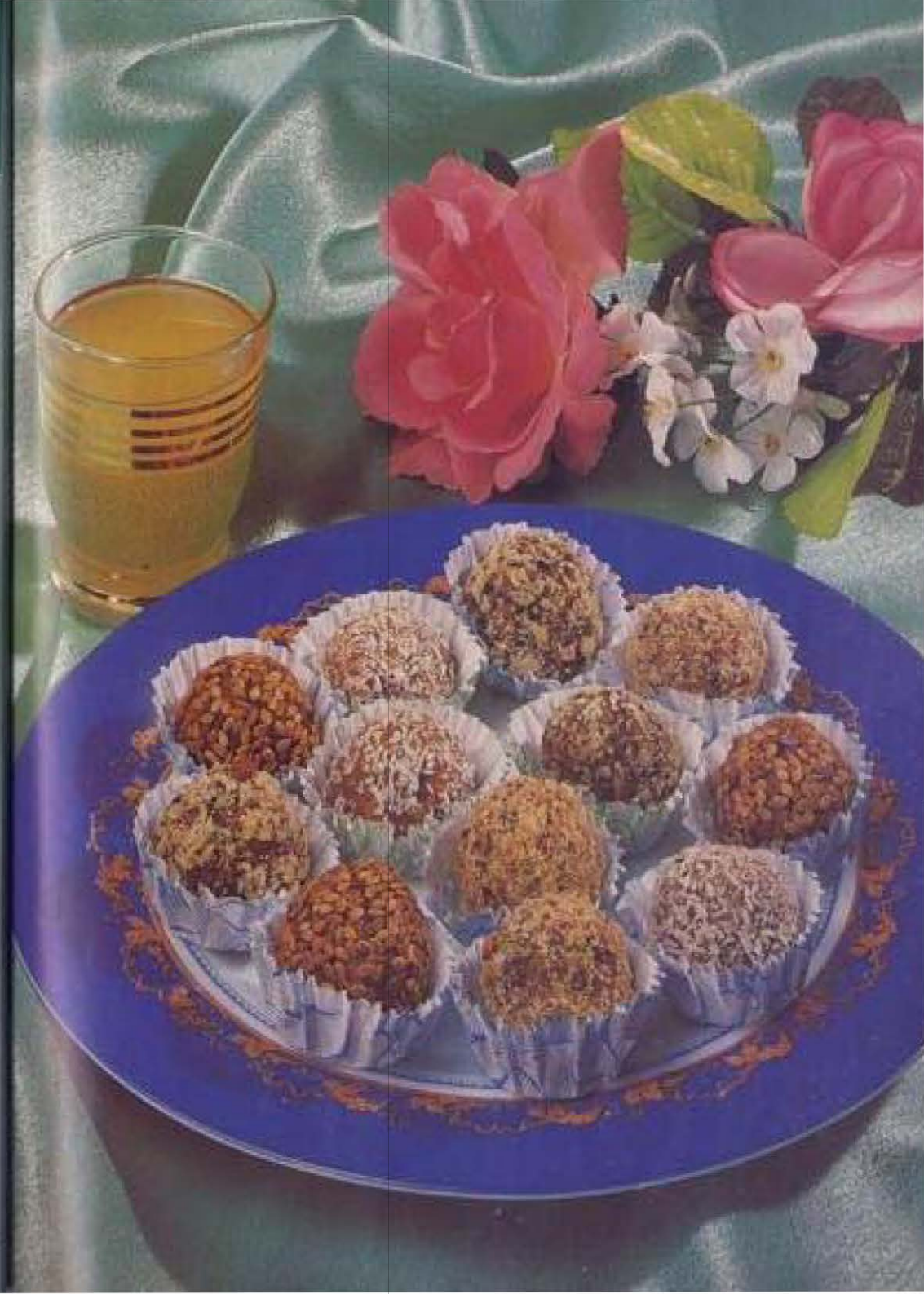
250 grs. de dattes dénoyautées et passées au robot.
Amandes
Noix de coco
Noisettes
Noix

PRÉPARATION:

Avec les dattes, former 18 petites boules. En enrober trois dans les amandes, trois autres dans la noix de coco, trois autres dans les noisettes puis les trois dernières dans la noix.

CONSEIL:

C'est une sucrerie spéciale Ramadhan.



GAUFRETTES AU CHOCOLAT

TEMPS DE PREPARATION : 20 mn pour 15 à 20 pièces
TEMPS DE CUISSON : entre 15 et 20 mn

INGREDIENTS :

300 à 400 grs. de farine
Vanille
100 grs. de sucre glace
1/2 paquet de levure.
2 œufs
250 grs. de margarine ramollie
100 grs. de maïzena

POUR LA CREME AU BEURRE:

1 œuf
175 grs. de sucre glace
175 grs. de margarine ("La Belle" en boîte, par exemple)
100 grs. de chocolat en tablette ou en pâte.

PREPARATION DE LA CREME AU BEURRE:

Travailler l'œuf à l'aide d'un batteur dans un bol en plastique à bain marie jusqu'à blanchissement.

Toujours à bain marie, ajouter ensuite le sucre glace et travailler encore au batteur jusqu'à ce que la préparation double de volume.

Retirer du feu et mettre le tout à bain glacé.

Ajouter la margarine jusqu'à ce que la crème devienne légère.

Finir en ajoutant la vanille ou autre chose au choix.

PREPARATION DES GAUFRETTES AU CHOCOLAT:

Faire ramollir la margarine avec le sucre glace, les œufs, la vanille et la maïzena.

Ajouter ensuite la farine mélangée à la levure.

Ramasser la pâte obtenue et l'étaler à l'aide d'un rouleau (2 mm d'épaisseur).

Découper ensuite des rectangles de 8 cm sur 2 cm avec un couteau.

Les disposer sur une tôle graissée allant au four.

Les mettre à cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

CONSEIL:

Conserver au réfrigérateur dans une boîte en plastique. Ne pas dépasser 10 jours de conservation pour consommation.



GALETTES A LA CONFITURE DE FRAISES ET A LA NOIX DE COCO

Préparation : 20 minutes pour 30 à 35 galettes

Cuisson: 20 à 25 minutes

INGREDIENTS

200 grs. de margarine ramollie

02 œufs

1 C. à café d'extrait de vanille

75 grs. de Maizena

75 grs. de sucre glace

200 à 300 grs. de farine

1 paquet de levure

DECORATION

50 grs. de noix de coco

Confiture de fraise

PREPARATION:

Préchauffer le four à 180° (Thermostat 4)

Dans une terrine, travailler la margarine ramollie, la vanille, les œufs, le sucre glace et la maizena; ainsi que la levure incorporée à la farine.

Ramasser la pâte et la passer à la machine "AMPIA" N°1.

A l'aide d'une roulette, couper des rectangles de 6 sur 4 cm.

Les mettre à cuire sur une tôle graissée et farinée jusqu'à obtenir une cuisson bien dorée.

Les laisser ensuite refroidir.

Etaler de chaque côté des rectangles une couche de confiture de fraise, à saupoudrer ensuite avec de la noix de coco.

Puis étaler au centre une autre couche de fraise (voir photo).

CONSEIL:

On peut remplacer la confiture de fraise décorant le centre par de la crème "NUTELLA".

Vous pouvez aussi remplacer la gelée par de la confiture d'abricot et décorer le milieu des galettes avec du chocolat ou du "NUTELLA".



CROISSANTS AUX NOIX

Préparation : 20 mn pour 18 pièces
Cuisson : 15 à 20 mn

INGREDIENTS :

200 grs. de noix moulues
100 grs. de sucre.
1 œuf
1 C. à café de maïzena

DECORATION :

25 grs. de chocolat en pâte
25 grs. de chocolat blanc
Noisettes et pistaches à volonté, selon vos goûts

PREPARATION

Mélanger tous les ingrédients et former 18 boudins en forme de croissant (ne pas les aplatir).

Les placer sur une tôle graissée allant au four.

Les mettre à cuire pendant 15 à 20 mn.

Les sortir ensuite du four, et ne les toucher que lorsqu'ils ont refroidi.

Pour finir et à l'aide d'un pinceau, badigeonner les faces avec les chocolats foncé et clair (de manière à obtenir 9 faces foncées et 9 faces claires).

CONSEIL :

Pour le glaçage en pâte de chocolat, ajouter 1 C. à café d'huile de bonne qualité et faire fondre le tout à petit feu.



CARRES A LA NOIX DE COCO ET AUX DATTES

Préparation : 35 mn pour 15 à 18 pièces
Sans cuisson

INGREDIENTS :

200 grs. de noix de coco
50 grs. de sucre glace
2 blancs d'œufs battus en neige
80 grs. de chocolat blanc à fondre à petit feu avec une cuillère à soupe d'huile
Extrait de vanille

POUR LA FARCE :

250 grs. de dattes dénoyautées (Deglet Nour) à moulin au robot
50 grs. d'amandes, de cacahuètes ou de noix.
Tous ces ingrédients doivent être mélangés.

PREPARATION:

Mélanger la noix de coco, le sucre et les blancs d'œufs afin d'obtenir une pâte malléable à diviser en 2 boules.
Ajouter à la première boule 40 grs. de chocolat blanc fondu et 1/2 C. à soupe d'huile.
L'aplatir sur une surface de 26 cm sur 11 cm. Mettre dessus la farce de dattes.

Procéder de la même manière avec la 2ème boule, puis l'aplatir au dessus de la 1ère.

Mettre le tout au réfrigérateur pendant 20 mn.

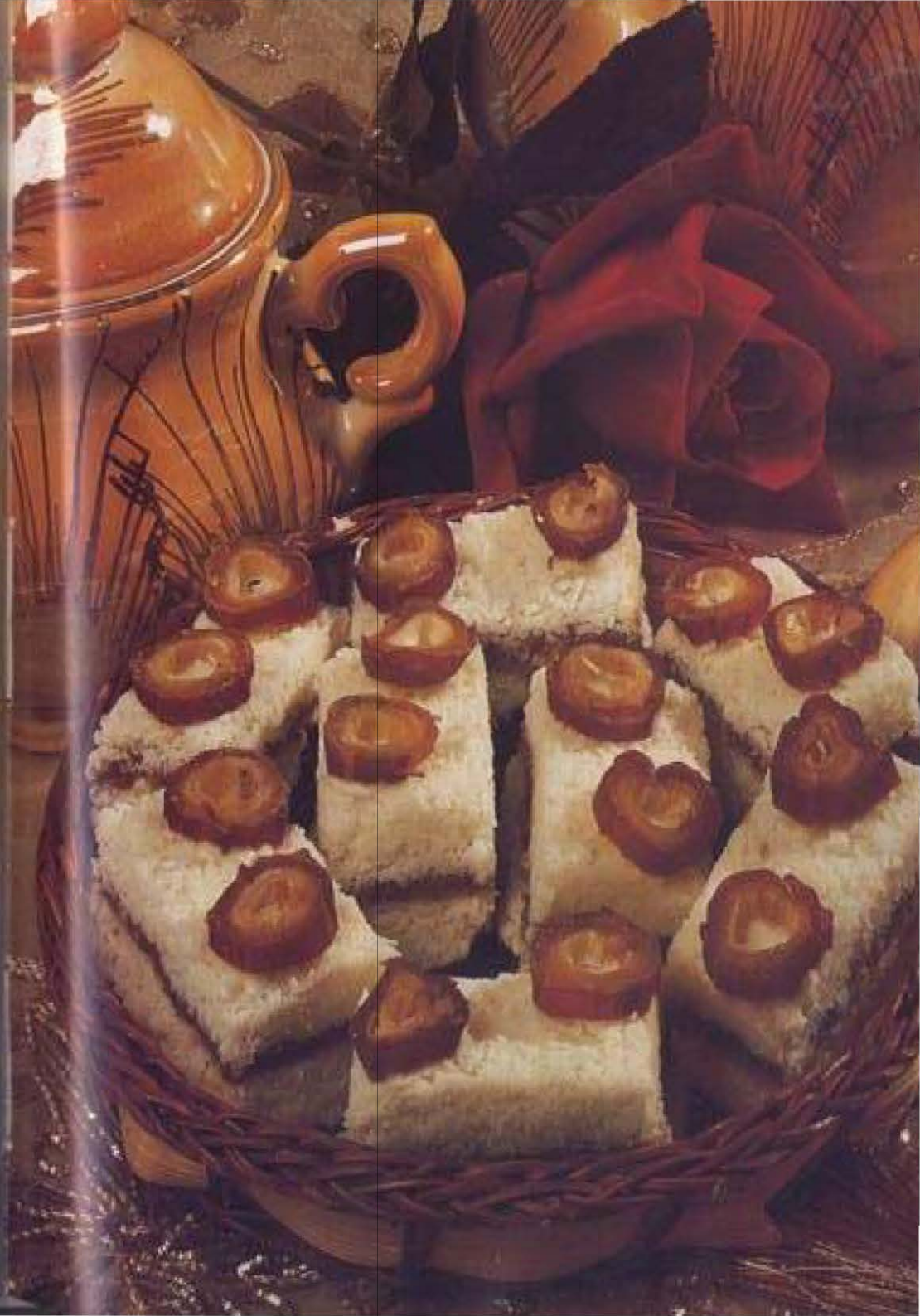
Retirer ensuite, puis badigeonner de miel avec un pinceau et saupoudrer de noix de coco.

Découper en petits carrés.

Décorer selon vos goûts.

CONSEIL:

Vous pouvez remplacer les dattes par de la pâte d'amande.



COCKTAILS AUX FRUITS SECS

Préparation : 25 mn pour 25 à 30 pièces
Cuisson: Fond de tarte

INGREDIENTS :

125 grs. de farine
Vanille
50 grs. de sucre glace
1 petit œuf
75 grs. de margarine ramollie

POUR LA FARCE :

50 grs. de noix
50 grs. de noisettes
50 grs. d'amandes
50 grs. de pistaches
50 grs. de fruits secs

PREPARATION:

Dans une terrine, mélanger la margarine, le sucre glace, la farine, l'œuf et la vanille.

Travailler le tout jusqu'à obtention d'une pâte molle à passer à la machine "AMPIA" n°2 puis n°4.

Avec la pâte obtenue, foncer des moules à tarte (voir photo).

La piquer à la fourchette avant de mettre à cuire au four.

DECORATION:

Pour décorer les petites tartes, les disposer sur une tôle après les avoir retirées du four et les avoir démoulées à chaud.

Disposer ensuite les différents fruits secs l'un à côté de l'autre, de manière à placer un fruit de chaque dans chacune des tartes (voir photo).

Finir en versant le nappage ou de la gelée transparente en vente dans le commerce.

Les cerises confites serviront aussi pour la décoration.

CONSEIL:

Vous pouvez aussi mettre dans le fond de chaque tarte un mélange Nestlé (voir recette: Gâteau aux Ananas).



PAPILLONS A LA PATE A CHOUX

TEMPS DE PREPARATION : 20 mn pour 15 pièces
CUISSON: entre 40 et 45 mn

INGREDIENTS

125 grs. de farine
Vanille
1 C. à soupe de sucre
1/4 l d'eau
4 œufs
100 grs. de margarine
1 pincée de sel

PREPARATION:

Dans une casserole, mettre à fondre l'eau et la margarine.
Dès ébullition, ajouter la farine, la vanille et le sucre.
Au moment où la pâte se forme, diminuer le feu et travailler avec une cuillère en bois.
Retirer ensuite du feu et incorporer un à un les œufs en remuant rapidement.
Confectionner 15 couronnes sur une plaque graissée et farinée allant au four.
Mettre à cuire.
Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.
Il faut que les gâteaux cuisent comme du pain grillé.
Après les avoir retirés du four, les laisser refroidir puis les couper en 2 à l'horizontale.

DECORATION:

Utiliser 150 grs. de crème chantilly pour remplir les fonds de couronnes.
Couper des bananes en dés et les disposer délicatement sur cette crème.
Prendre ensuite les deux moitiés de couronne préalablement roulées dans le sucre glace et les piquer sur les fonds de couronnes afin de faire comme des ailes.

CONSEIL:

On peut remplacer les bananes par des pommes, des poires, des fraises ou des amandes effilées.



TARTELETTES A LA GELEE DE COINGS

TEMPS DE PRÉPARATION: 25 mm pour 75 pièces
CUISON: 20 à 25 mm

INGREDIENTS:

500 grs. de farine
250 grs. de margarine fondue
125 grs. de sucre glace
1 paquet de levure
1 oeuf (gros)
La pâte doit être préparée la veille.

PREPARATION

Mélanger la farine, la levure et la margarine ramollie.
Dans un autre récipient, mélanger le sucre glace et l'oeuf.
Réunir les deux mélanges.
Laisser reposer toute la nuit.
Passer ensuite la pâte à la machine "AMPIA" N°1, en prenant soin de mettre de la maïzena pour que la pâte ne colle pas.
Utiliser des emportes pièce : une pièce non trouée et une pièce trouée (celle-ci doit être humectée d'eau de fleur d'oranger - mazhar).
Faire cuire séparément.
Sur la pièce non trouée, mettre une cuillère à café de gelée de coings, puis dans le sucre glace et les coller.

CONSEILS:

La gelée de coings peut être remplacée par de la confiture d'abricots et le sucre glace par un glaçage au chocolat.



FRIANDISE

TEMPS DE PREPARATION : 30 mn
CUISSON: aucune

INGREDIENTS :

250 grs. d'amandes ou de cacahuètes grillées et moulues grossièrement
50 grs. de sucre glace
1 pincée de vanille.
2 C. à soupe de miel.
1 C. à soupe de lait tiède.
50 grs. de margarine fondue.

DECORATION:

250 grs. de pâte à sucre (pâte d'amande) pour couverture.
100 grs. de crème au beurre (voir recette : " Quidlates à la pâte d'amandes ").
25 grs. d'amandes décortiquées et coupées en largeur
2 à 3 carrés de chocolat noir (à faire fondre avec 1/2 C.à café d'huile)
1 boîte de RAHAT LOUKOUM.

PREPARATION:

Dans une terrine, mettre les amandes, le sucre, la vanille, le miel et la margarine.

Etaler la pâte d'amandes au rouleau dans la maïzena et la découper en rectangles de 20 sur 5 cm que vous étalerez dans le sens de la longueur en laissant 2 cm de la largeur.

Verser une bande de crème au beurre puis mettre dessus un boudin de farce. Ajouter ensuite une 2ème couche de crème au beurre; puis des bâtonnets de RAHAT LOUKOUM sur le tout.

Finir en ajoutant deux couches successives de crème au beurre et de boudin de farce.

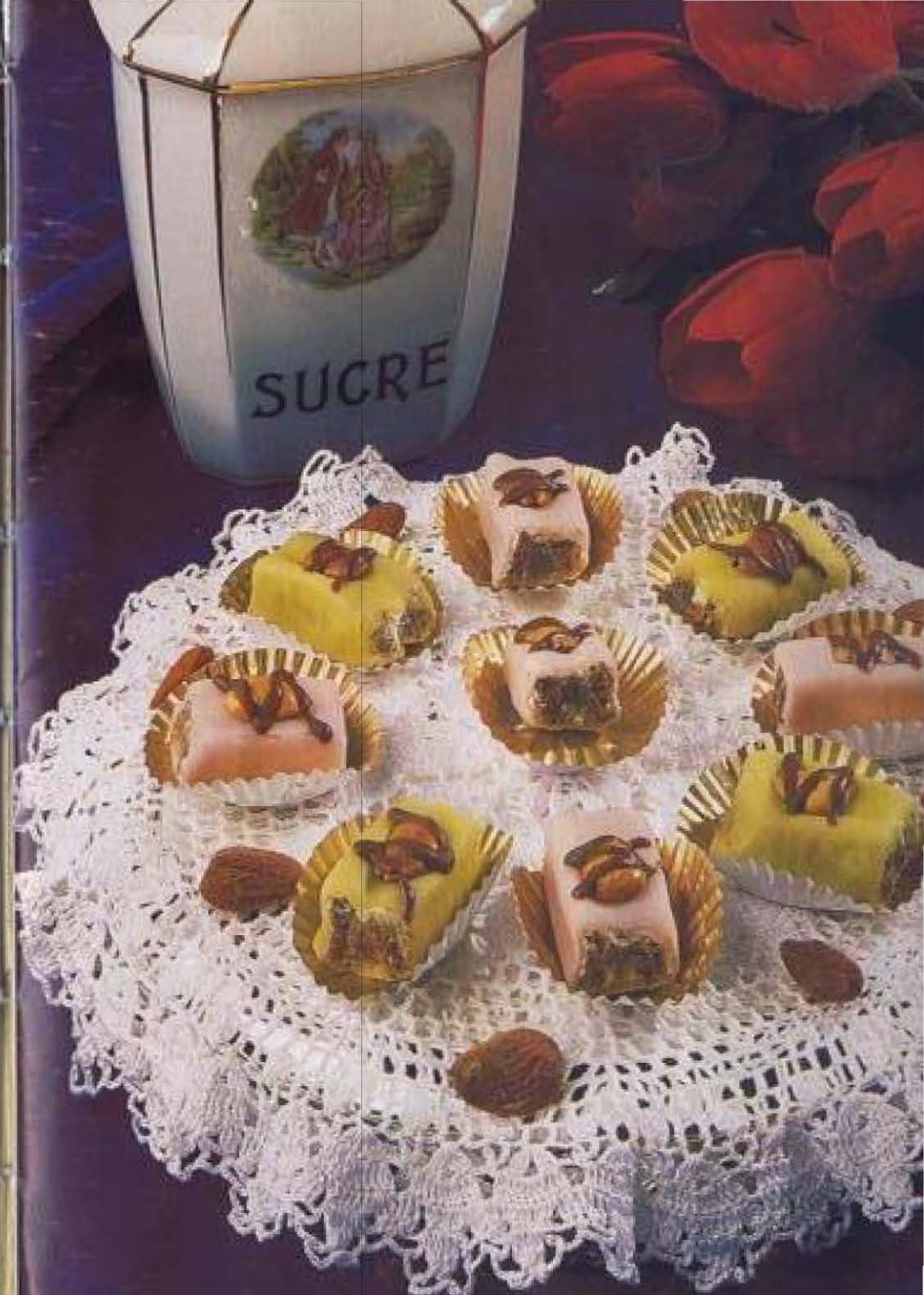
Fermer le gâteau avec la pâte d'amandes restante afin d'obtenir un gros boudin de plusieurs couches.

Bien tasser et couper en rectangles.

Mettre une goutte de chocolat au centre du gâteau et la piquer avec les amandes décortiquées, grillées et coupées en largeur.

CONSEIL:

Les friandises doivent être conservées au réfrigérateur et couvertes de papier alimentation.



TARTE AUX FRAISES

TEMPS DE PREPARATION : 20 mn
CUISON : 15 mn chacune (il y en a 3)

INGREDIENTS

200 grs. de farine
1C.à café de vanille
150 grs. de sucre
1 paquet de levure.
6 œufs
1 verre à thé d'huile de bonne qualité

DECORATION

500 grs. de fraises
250 grs. de crème au beurre (voir recette : "Gaufrettes au Chocolat")

PREPARATION:

Dans un récipient profond, travailler les œufs entiers au batteur jusqu'à blanchissement.

Ajouter le sucre, l'huile, la vanille, la farine et la levure. Travailler le tout, toujours au batteur.

Partager le mélange obtenu dans 3 récipients à faire cuire séparément dans des moules ronds, graissés et farinés (voir photo).

Laisser refroidir les 3 tartes.

Préparer un sirop de sucre (1/4 litre d'eau pour 100 grs. de sucre).

Les fraises doivent être préparées la veille: elles doivent macérer toute une nuit au réfrigérateur après avoir été coupées en petits dés sur lesquelles on aura versé 100 grs. de sucre.

Les mettre à égoutter le lendemain, après les avoir sorties du réfrigérateur, puis mélanger le liquide obtenu avec le sirop de sucre.

Ce mélange doit servir à arroser les tartes.

Arroser la première tarte, y mettre la moitié des fraises puis étaler une couche de crème.

Répéter la même opération pour les deux autres tartes.

La surface peut être décorée selon vos goûts.

CONSEIL:

Cette tarte peut aussi être réalisée avec de la crème chantilly en utilisant des amandes effilées pour la décoration.

On peut utiliser un moule rectangulaire au lieu d'un moule rond, mais on ne pourra faire que 2 tartes seulement.



LINGOTS

Préparation : 25 mn pour 10 à 12 pièces
Cuisson: pâte

INGREDIENTS

Pâte à sablés
1/2 boîte de Nestlé, (voir recette: Gâteau aux Ananas)

PRATIQUE:

Une couche de pâte à sablés
Une couche de crème de Nestlé
Une couche de chocolat en pâte
Découper le tout en rectangles

CONSEIL:

On peut remplacer la pâte à sablés par de la pâte feuilletée.



COQUILLAGES FOURRES AUX AMANDES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 mn pour 20 à 30 pièces
CUISSON : entre 20 et 25 mn

PRÉPARATION:

La pâte est identique à celle du Gâteau en spirales.

POUR LA FARCE:

Mélanger tous les ingrédients suivants :

200 grs. d'amandes grillées et moulues

25 grs. de noix de coco

2 C. à soupe de cacao

50 grs. de margarine fondue

2 C. à soupe de confiture d'abricots.

POUR LE GLACAGE :

Voir recette : " Galette en spirales "

Colorant chocolat foncé et clair.

DECORATION :

Préparer et faire cuire des galettes .

Entre chaque 2 galettes, mettre une boulette de farce.

Laisser les 2 galettes entrouvertes d'un côté comme un éventail (voir photo).

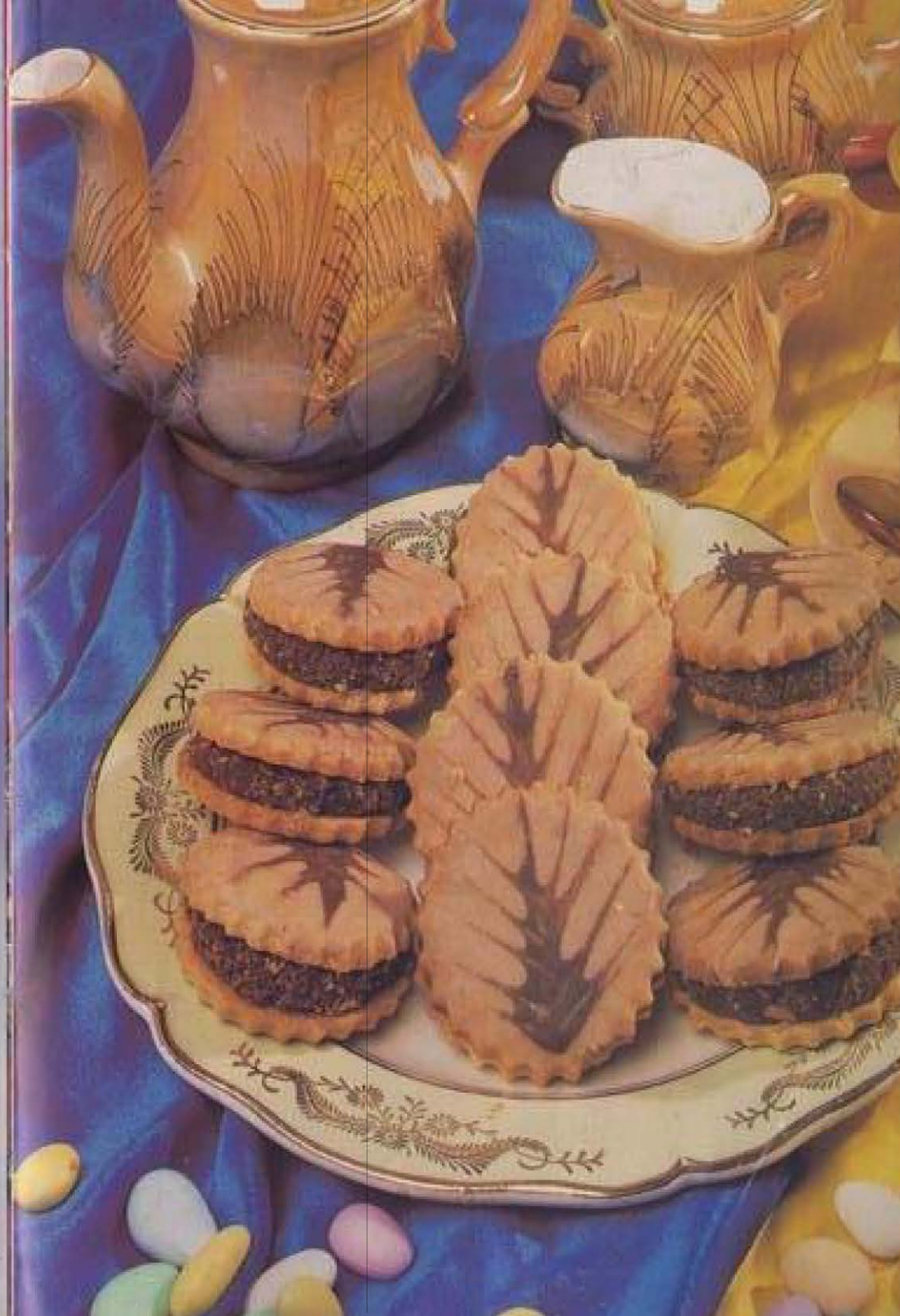
Avec un pinceau, appliquer le glaçage sur toute la surface du gâteau.

Laisser sécher, puis mettre une goutte de colorant chocolat noir sur chaque bout du gâteau.

Tracer ensuite des traits avec le colorant chocolat foncé à l'aide d'un cure dent.

CONSEIL:

Bien observer la photo pour être sûr de réussir ces gâteaux.



COURONNES AUX GRAINES DE SESAME FOURREES ET ENROBEES AUX CACAHUETES

PREPARATION : 25 mn pour 12 à 14 pièces
TEMPS DE CUISSON : 25 mn

INGREDIENTS :

125 grs. de farine
50 grs. de margarine ramollie
1 C. à soupe de sucre glace
Vanille
50 grs. de graines de sésame grillées et grossièrement moulues
1 œuf
1/2 paquet de levure
Eau de fleur d'oranger pour terminer

POUR LA FARCE :

25 gr. de sucre
150 gr. de cacahuètes grillées et moulues
1 à 2 C. à soupe d'huile de bonne qualité
1 peu de cannelle
1 peu d'eau de fleur d'oranger
100 gr. de cacahuètes grillées et grossièrement moulues pour enrober les couronnes
Miel pour le trempage des couronnes

PREPARATION:

Mélanger les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte molle.
Ouvrir ensuite cette pâte avec un rouleau pour former un rectangle de 16 cm sur 4 cm.
Mettre dessus un boudin de cacahuètes, puis confectionner des couronnes jusqu'à épuisement de la pâte.
Les placer sur une tôle graissée allant au four. Bien laisser dorer.
Après les avoir retirées et laissées refroidir, les tremper dans le miel et les rouler dans les cacahuètes concassées.

CONSEIL:

Lorsque les cacahuètes sont moulues, les tamiser en : "fines" et "concassées" (les fines pour la farce et les concassées pour la décoration).



BABA

TEMPS DE PREPARATION : 20 mn pour 10 à 12 pièces
TEMPS DE CUISSON: entre 20 et 25 mn

INGREDIENTS

275 grs. de farine
15 grs. de levure de bière
1/4 l de lait
1 pincée de vanille
1 œuf
2 pincée de sel

PREPARATION:

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte à laisser reposer dans un récipient pendant environ 30 mn.

Ajouter 50 grs. de margarine fondue et 1 C. à soupe de sucre.

Les incorporer dans la pâte.

Remplir chaque moule avec une C. à soupe de pâte.

Laisser fermenter.

Une fois la pâte gonflée, mettre les moules à cuire au four.

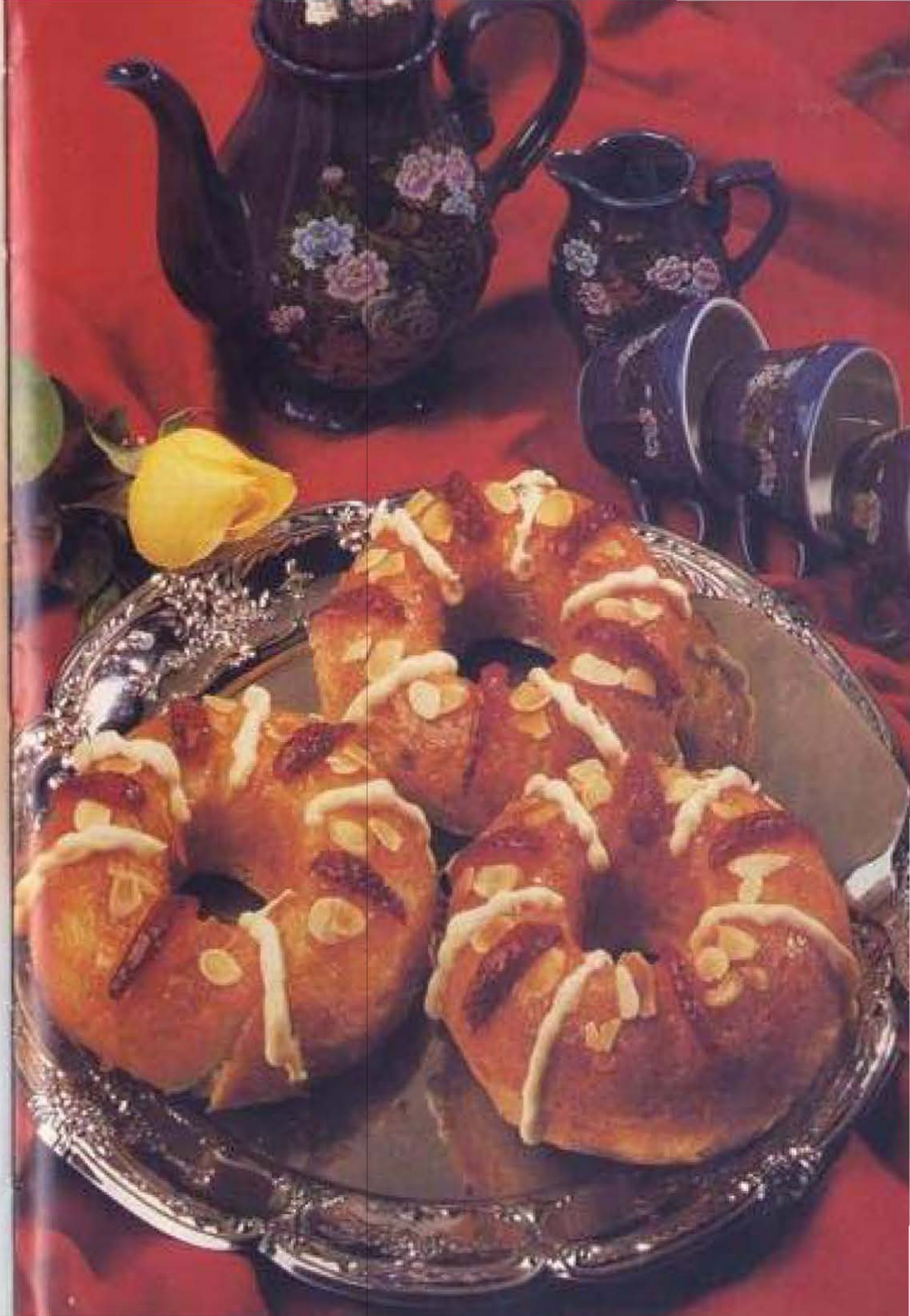
Bien laisser refroidir avant de démouler.

Au moment de servir, arroser avec un sirop de sucre léger (constitué d'1 L. d'eau additionné de 500 grs. de sucre, du jus et du zeste d'un citron et d'une orange).

Décorer avec de la crème chantilly, des fraises et des ananas selon vos goûts.

CONSEIL:

On peut remplacer le citron et l'orange par 2 C. à soupe de confiture d'abricots.



BOULES AUX AMANDES ET AUX NOISETTES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 mn pour 25 pièces

TEMPS DE CUISSON : Sans cuisson

INGREDIENTS

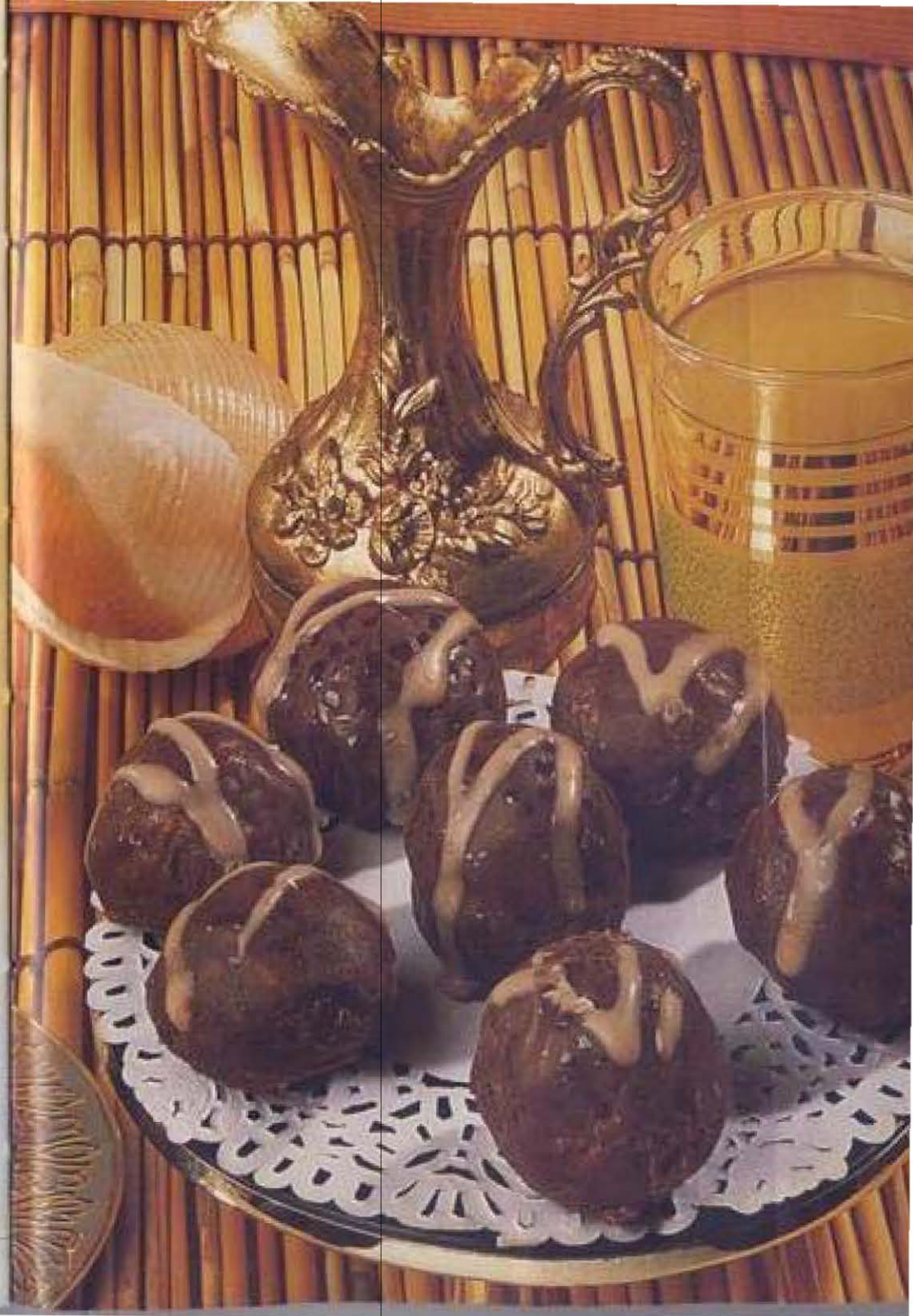
65 grs. de margarine fondue
100 grs. de noisettes grillées et moulues
100 grs. d'amandes grillées et moulues
1 grosse pincée de vanille
2 C. à soupe de confiture d'abricots
12 à 14 abricots confits coupés en 4
15 grs. de chocolat blanc
100 grs. de chocolat en tablette pour la décoration

PRÉPARATION:

Faire griller puis mouliner les noisettes et les amandes.
Les mélanger ensuite avec la margarine fondue, la vanille et la confiture.
Avec le mélange obtenu, façonner 25 petites boules.
Dans la paume de la main, foncer chaque petite boule avec un morceau d'abricot confit.
Les refermer ensuite puis les disposer sur une tôle.
Pour finir, les enrober de glaçage au chocolat noir en pâte puis au chocolat clair.

CONSEIL:

Vous pouvez remplacer les abricots confits par des noisettes, des cacahuètes, des amandes ou tout autre fruit confit.



QNIDLATES FOURREES

TEMPS DE PREPARATION : 20 mn pour 10 à 15 pièces
TEMPS DE CUISSON : entre 20 et 25 mn

INGREDIENTS :

125 grs. de farine
Vanille
1 C. à soupe de sucre
1/4 de paquet de levure.
1 jaune d'œuf
50 grs. de margarine ramollie
50 grs. de graines de sésame grillées et moulues
Eau de fleur d'oranger (pour ramasser le mélange)

POUR LA FARCE :

125 grs. d'amandes grillées et coupées avec un couteau
30 grs. de sucre glace
1 blanc d'œuf battu en neige
1 C. à café d'eau de fleur d'oranger
1 noix de margarine fondue
Confiture d'abricots pour les fonds de moule
1/2 boîte de Nestlé (voir recette: "Gâteau aux Ananas")
100 grs. de chocolat noir pour la décoration
Chocolat blanc pour terminer la décoration.

PREPARATION:

Dans une terrine, mélanger la margarine ramollie, le sucre, la vanille, les graines de sésame et le jaune d'œuf.

Incorporer au mélange obtenu la farine mélangée à la levure.

Ajouter ensuite l'eau de fleur d'oranger.

Travailler le tout jusqu'à obtention d'une pâte.

Avec celle-ci, fonder des moules à QNIDLATES préalablement graissés et farinés.

Ajouter une goutte de confiture d'abricots sur chaque moule rempli de pâte.

Préparer la farce avec les ingrédients pré-cités. Remplir ces moules de cette farce et mettre à cuire au four.

Les faire dorer puis les retirer du four et laisser refroidir.

Etaler une couche de crème de Nestlé chaud, puis garnir avec plusieurs gouttes de chocolat blanc de façon à former un damier.

CONSEIL:

On peut remplacer cette pâte par de la pâte feuilletée.



LES VOLCANS

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 mn pour 20 à 25 pièces
TEMPS DE CUISSON : entre 20 et 25 mn

INGREDIENTS

Farine selon la consistance
Vanille
150 grs. de sucre
1 levure.
6 jaunes d'œufs
250 grs. de margarine ramollie
Cacahuètes grillées et grossièrement moulues
Confiture d'abricots

PRÉPARATION:

Dans une terrine, faire ramollir la margarine, le sucre, les jaunes d'œufs et la vanille.

Incorporer ensuite la farine et la levure.

Travailler le tout jusqu'à obtention d'une pâte dure.

Confectionner avec des petites boules.

Avec la pointe du doigt, faire un creux dans chacun d'eux, puis les retourner dans les cacahuètes concassées.

Disposer ensuite dans chaque creux une cuillère à café de confiture d'abricots. Mettre à cuire au four sur une tôle graissée (thermostat 180 à 200).

Bien faire dorer.

CONSEIL:

Une fois les volcans retirés du four, y ajouter encore de la confiture (de fraises ou d'abricots).



DATTES ENROBÉES A LA NOIX DE COCO

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 mn pour 15 à 20 pièces
TEMPS DE CUISON : Sans cuisson

INGRÉDIENTS

100 grs. de miettes de biscuit au chocolat
50 grs. de sucre
Un peu de vanille
1 C. à soupe de margarine fondue
2 C. à soupe de miel
1 C. à soupe de lait
25 grs. de noix de coco pour la décoration
2 à 3 morceaux de "RAHAT LOUKOUM" (HALKOUMA) coupés en bâtonnets.

BISCUIT AU CHOCOLAT

125 grs. de sucre
3 C. à soupe de cacao
1 verre à thé d'huile
1 paquet de levure
200 grs. de farine
84 œufs

PRÉPARATION :

Battre les œufs avec le sucre. Ajouter ensuite le cacao, l'huile, la farine et la levure.
Mettre à cuire au four sur un plateau de 45 x 35 cm pendant 20 mn.
Une fois retirés du four et refroidis, placer dans un endroit frais afin qu'ils aient la même consistance que du pain grillé ; pour qu'on puisse les émietter en chapelure.

En prendre ensuite 100 grs et y ajouter tous les autres ingrédients (sauf les morceaux de "RAHAT LOUKOUM") afin d'obtenir une pâte foncée à laquelle on donnera la forme d'une dattes.

A l'aide d'un bâtonnet, foncer les morceaux de "RAHAT LOUKOUM".
Bien fermer ensuite la dattes et la rouler dans la noix de coco.

CONSEIL :

Le reste de miettes de biscuit pourra être conservé pour servir de chapelure à d'autres gâteaux.



QNIDLATES A LA PATE D'AMANDES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 mn pour 25 à 30 pièces
CUISSON : fond de tarte

INGREDIENTS :

POUR LA PATE:

125 grs. de farine
50 grs. de sucre glace
1 petit œuf
75 grs. de margarine ramollie

PREPARATION:

Dans une terrine, mélanger la margarine ramollie, le sucre glace, la farine, l'œuf et la vanille jusqu'à obtention d'une pâte molle que vous passerez dans la machine "AMPIA" n°2 puis n°4.

Avec la pâte obtenue, foncer des moules à tarte (voir photo).

Piquer à la fourchette puis à mettre à cuire au four.

Préparer un bol de miettes de biscuits au chocolat (voir recette : " Dattes enrobées à la noix de coco ") auquel ajouter 1 bol d'amandes ou de caca-huètes.

Mélanger la préparation obtenue avec la crème au beurre (voir recette : " Gaufrettes au chocolat ").

Une fois les qnidlates sorties du four, les démouler et verser 1 C. à café du mélange précédent dans chacune d'elle .

DECORATION:

150 grs. de pâte d'amandes, de noisettes ou d'amandes à volonté.

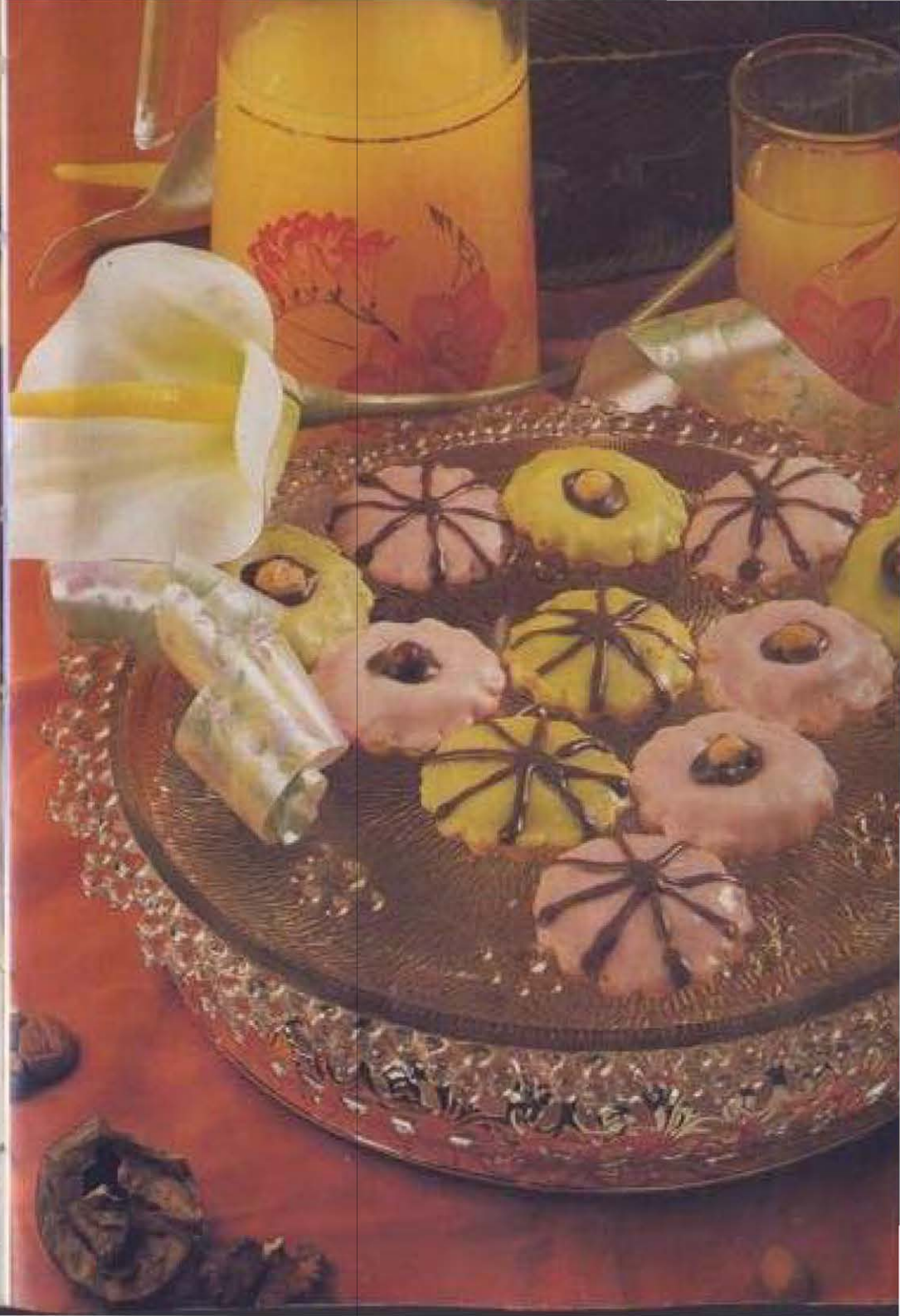
Étaler la pâte d'amandes au rouleau dans la maïzena.

Utiliser le moule qui a servi à faire cuire les qnidlates pour confectionner des ronds qui vont servir de garniture à chaque qnidlate.

Garnir avec 1 amande ou 1 noisette.

CONSEIL:

Les qnidlates peuvent se conserver 10 à 12 jours au réfrigérateur.



CARRÉS AU CHOCOLAT ET AUX NOIX

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 mn pour 14 pièces
TEMPS DE CUISSON : Sans cuisson

INGRÉDIENTS

125 grs. de biscuit en miettes (voir: recette "Dattes enrobées à la noix de coco")
30 gr. de noix de coco
60 grs. de noix grossièrement hachées
1 C. à café de cacao
60 grs. de chocolat haché
45 grs. de margarine fondue
1 C. à soupe de miel
1 peu de vanille
1 œuf légèrement battu
50 grs. de chocolat en pâte
Quelque moitiés de noix
1 C. à café d'huile pour la décoration

PRÉPARATION:

Mélanger tous les ingrédients ensemble.
Tasser le mélange obtenu jusqu'à lui donner la forme d'un carré.
Après avoir fait fondre le chocolat en pâte à feu doux avec l'huile, l'étaler tout de suite sur le carré à l'aide d'une fourchette, puis décorer de dessins suivant vos goûts.
Mettre au réfrigérateur pendant 10 à 15 mn, puis découper en petits carrés.
Pour garnir les carrés, utiliser des moitiés de noix trempées dans le chocolat.

CONSEIL:

Vous pouvez utiliser la moitié d'une tablette de chocolat (de marque : AMBASSADEUR par exemple) coupée en petits morceaux, que vous ferez fondre en faisant cuire à feu doux, accompagné d'1 C. à café d'huile.



GATEAU AU FLAN

TEMPS DE PREPARATION : 25 mn pour 70 à 80 pièces
TEMPS DE CUISSON: entre 30 et 35 mn

INGREDIENTS :

400 grs. de farine
150 grs. de flan à la vanille
75 grs. de sucre
1/2 paquet de levure.
3 œufs
125 grs. de margarine ramollie

POUR LA FARCE :

125 grs. de cacahuètes grillées et moulues
80 grs. de sucre
1 C. à soupe d'huile de bonne qualité
Extrait de vanille (1/2 C. à café)

PREPARATION:

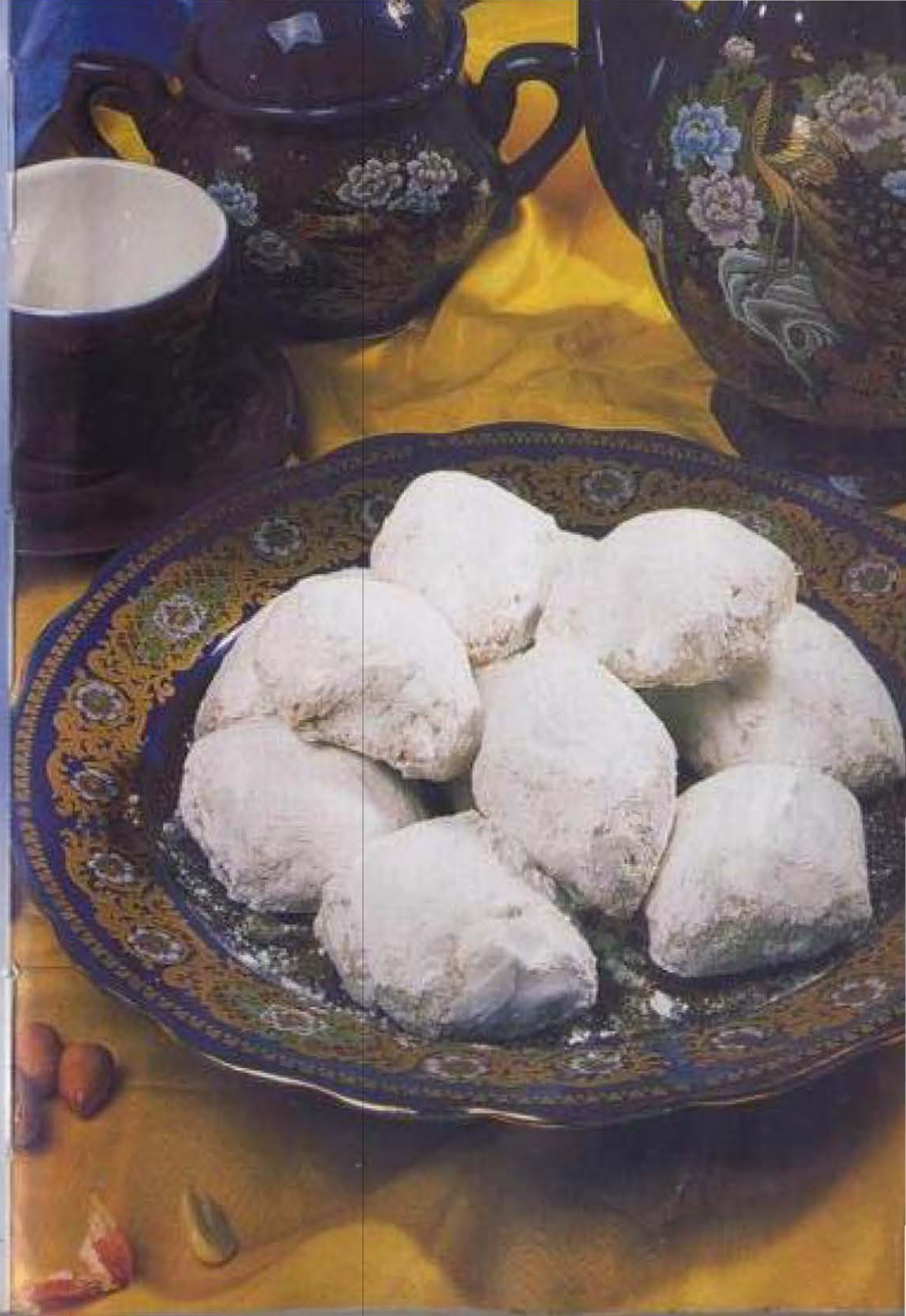
Dans une terrine, travailler la margarine en pommade.
Ajouter le sucre et les œufs.
Mélanger la farine tamisée avec la levure et la vanille.
Former une boule que vous laisserez reposer pendant 30mn.
Préparer ensuite la farce en mélangeant tous les ingrédients.
Diviser la boule de pâte en 5 ou 6 boudins.
Ces boudins (à peu près 15 cm à 16 cm de long) doivent être légèrement aplatis.
Les refermer en pinçant avec les doigts et couper en forme de losanges.
Disposer les gâteaux sur un plateau graissé allant au four.
Les laisser à cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
Continuer jusqu'à épuisement de la pâte et la farce.

POUR LE GLACAGE:

Tremper un à un les gâteaux dans de l'eau de fleur d'oranger.
Les rouler 2 fois dans le sucre glace, puis laisser sécher.

CONSEIL:

On peut remplacer les cacahuètes par des amandes ou mettre un autre glaçage.



GALETTES A LA PATE D'AMANDE

TEMPS DE PREPARATION : 20 mn pour 20 à 30 pièces
TEMPS DE CUISSON : entre 20 et 25 mn

INGREDIENTS :

500 grs. de farine
Vanille
125 grs. de sucre glace
1/2 paquet de levure.
2 œufs
250 grs. de margarine fondue

POUR LA DECORATION:

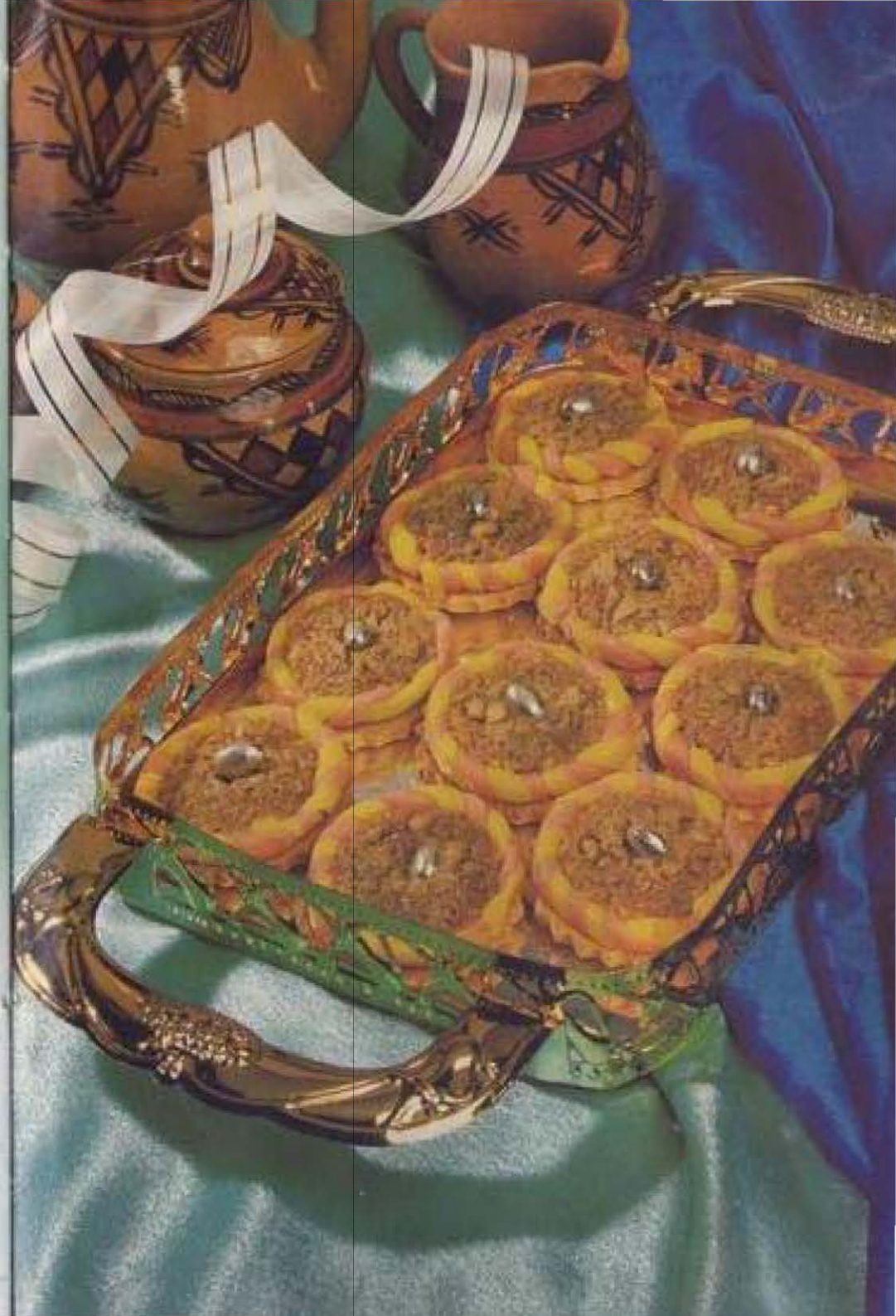
75 grs. de HALWAT TURK,
20 à 30 perles
50 grs. de Nestlé préparé (voir recette : " Gâteau aux ananas ")
150 grs. de pâte d'amandes
100 grs. d'amandes grillées et moulues

PREPARATION:

Dans un récipient, mettre la margarine fondue, la farine et la levure.
Dans un autre récipient, mélanger le sucre avec les œufs et la vanille.
Réunir ensuite les 2 mélanges.
Cette préparation doit être faite la veille.
Passer la préparation à la machine "AMPIA" n°1 puis en faire des rondelles.
Les mettre à cuire au four sur une plaque graissée.
Bien faire dorer puis laisser refroidir.
Mélanger la crème Nestlé et 100 grs. d'amandes, et en faire des petites boules à disposer au centre de chaque rondelle.
Partager la pâte d'amandes en 2 parties égales.
Colorier chaque partie avec du rose et vert, puis faire une tresse autour avec le " HALWAT TURK " et piquer avec une perle argentée.

CONSEIL:

On peut remplacer le " HALWAT TURK " par des amandes concassées et la perle par une cerise confite.



GATEAU MAJOR

TEMPS DE PREPARATION : 25 mn pour 20 à 25 pièces

TEMPS DE CUISON : 20 à 25 mn

INGREDIENTS :

50 grs de margarine ramollie
25 grs de sucre cristallisé
2 œufs
5 grs de noix de coco
2 C. à soupe de miel
75 grs de farine
1 paquet de levure
5 grs de cacahuètes

POUR LA DECORATION :

100 grs de cacahuètes grillées et grossièrement moulues pour enrober
10 grs de chocolat en pâte
Miel

PREPARATION :

Dans une terrine, faire ramollir la margarine avec le sucre glace, les œufs, la vanille, la noix de coco, les cacahuètes, ainsi que la farine et la levure.
Étaler la pâte obtenue au rouleau, puis la couper avec un petit emporte pièce rond (voir photo).

Disposer sur une tôle graissée et enfarinée allant au four.

Mettre à cuire jusqu'à obtention d'une couleur bien dorée.

Laisser refroidir après avoir retiré du four.

Coller avec le chocolat en pâte. Laisser le tout refroidir pendant 1 heure environ.

Les tremper dans du miel et enrober avec des cacahuètes.

CONSEIL :

Pour la décoration, on peut remplacer les cacahuètes par de la noix de coco, des amandes ou des noix.



B'NIOUENE AUX ABRICOTS CONFITS

TEMPS DE PREPARATION : 20 mn pour 45 pièces
TEMPS DE CUISSON : Sans cuisson

INGREDIENTS :

Le contenu d'un paquet de biscuits "BIMO" émietté.
75 grs. de HALWAT TURK
50 grs. de sucre glace
125 grs. de margarine fondue
Extrait de vanille (1/2 C. à café)
50 grs. d'amandes
50 grs. de noix
1 peu de cannelle
250 grs. de pâte d'amandes
10 à 12 abricots confits coupés en petits dés.
Terminer le mélange avec du miel

PREPARATION:

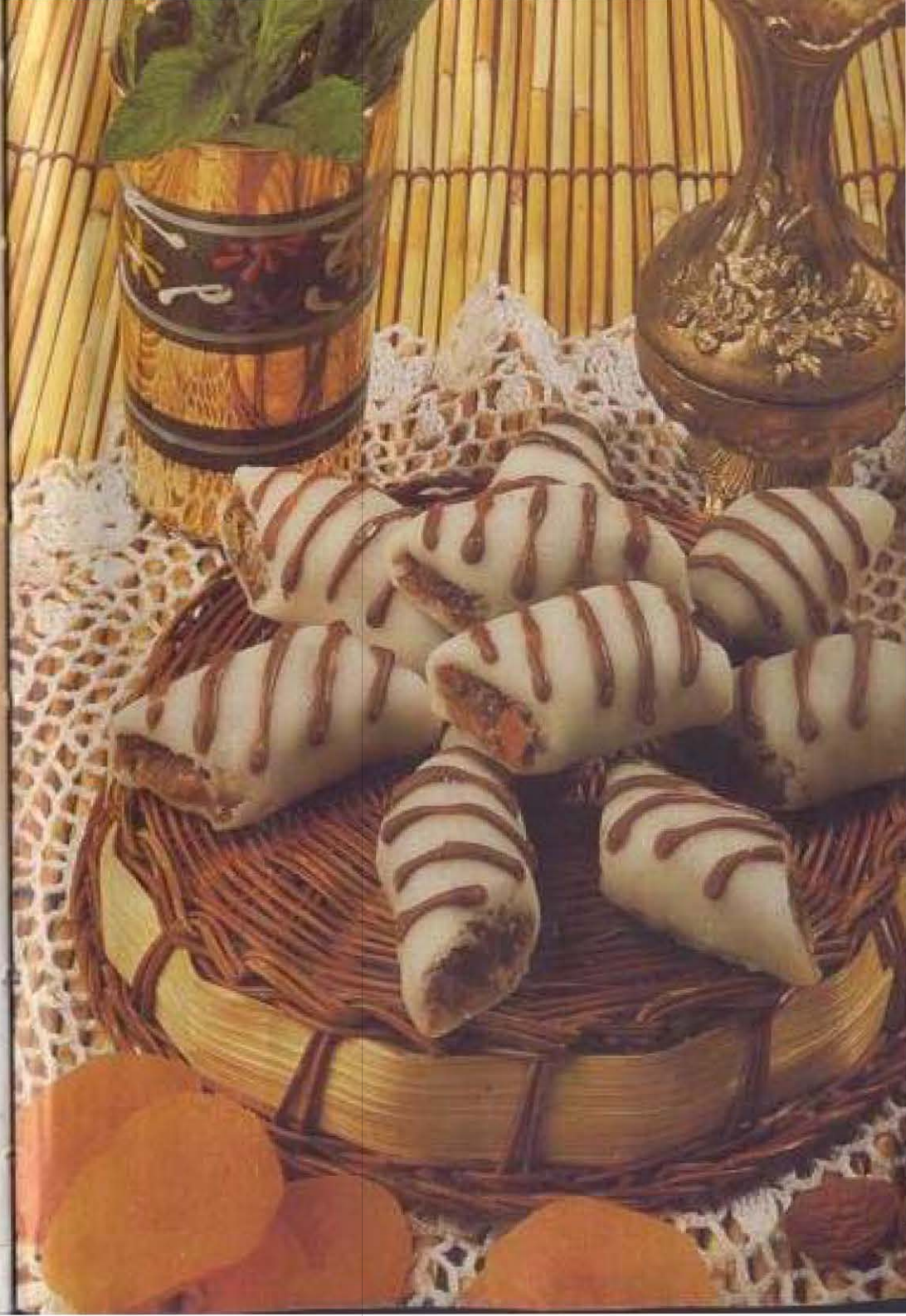
Dans une terrine, mélanger le " BIMO ", le HALWAT TURK, le sucre glace, la margarine, les amandes, les noix, la cannelle, les abricots et le miel.

A l'aide d'un rouleau, ouvrir la pâte d'amandes dans la maïzena et faire des rectangles de 20 sur 5 cm.
Poser dessus des boudins de farce, puis rouler la pâte d'amandes autour du boudin et couper des losanges (voir photo).
Décorer avec du chocolat foncé.

CONSEIL:

Vous pouvez remplacer le miel par du lait.

Afin que les gâteaux ne collent pas, les placer directement dans du papier plissé en aluminium.



TARTE A LA CREME NESTLE ET AU CHOCOLAT BLANC

TEMPS DE PREPARATION : 20 mn
TEMPS DE CUISSON: entre 20 et 25 mn

INGREDIENTS :

500 grs. d'amandes grillées et moulues
1/2 C. à café de vanille
250 grs. de sucre
1 paquet de levure.
12 blancs d'œufs battus en neige bien ferme
3 C. à soupe de farine

POUR LA DECORATION :

01 boîte de Nestlé (voir: recette "Gâteau aux Ananas").
200 grs. de chocolat blanc délayé dans 1/2 C. à soupe d'huile

PREPARATION:

Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre, la farine, la levure, la vanille et les blancs d'œufs battus séparément à incorporer en dernier.
Verser le mélange obtenu dans un plateau graissé de 45 x 45.
Mettre à cuire au four pendant 20 à 25 mn.
Une fois cuit, retirer du four et verser la crème Nestlé chaude sur le gâteau encore chaud.
Laisser le tout refroidir.
Verser le glaçage au chocolat blanc en l'étalant sur la surface avec une spatule.
Décoration à volonté.

CONSEIL:

On peut remplacer le chocolat blanc par du chocolat noir.



ROCHERS AUX CACAHUETES

TEMPS DE PREPARATION : 25 mn pour 20 à 25 pièces

TEMPS DE CUISSON : entre 20 et 25 mn

INGREDIENTS :

400 à 450 grs. de maïzena

Vanille

125 grs. de sucre

1 levure.

4 œufs (séparer les blancs des jaunes)

200 grs. de margarine ramollie

150 grs. de cacahuètes grillées et moulues grossièrement

150 grs. de sucre glace pour la décoration

PREPARATION:

Dans une terrine, travailler la margarine ramollie.

Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, et la vanille; puis incorporer la maïzena mélangée à la levure.

Former des petites boules que vous plongerez dans les blancs battus en neige.

Les rouler ensuite dans les cacahuètes, puis les disposer sur une tôle graissée allant au four.

Mettre à cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Après les avoir sorties du four, les rouler dans le sucre glace et les secouer.

CONSEIL:

On peut remplacer les cacahuètes par des amandes.



FONDANTS FOURRES A LA CONFITURE DE FRAISES

TEMPS DE PREPARATION : 20 mn pour 15 à 20 pièces
TEMPS DE CUISSON : entre 20 et 25 mn

INGREDIENTS :

150 grs. de farine
Vanille
50 grs. de sucre glace
1/2 paquet de levure.
1 œuf
75 grs. de margarine ramollie
50 grs. de confiture de fraises bien épaisse

PREPARATION:

Dans une terrine, faire ramollir la margarine, puis ajouter le sucre glace, l'œuf et la vanille.

Incorporer ensuite la farine mélangée à la levure.

Laisser la pâte reposer pendant 15 à 20 mn, puis l'étaler au rouleau 2 mm d'épaisseur.

Faire des rondelles à l'aide de moules à tartelettes.

Avant cuisson, poser au centre de chaque rondelle 1/2 C. à café de confiture de fraises ; la saupoudrer de farine puis fermer avec une autre rondelle de pâte en pinçant avec les doigts tout le pourtour (la rondelle du dessus doit dépasser un peu).

Mettre à cuire au four sur une tôle graissée (180° à 200°).

Après cuisson, retirer du four et badigeonner la surface avec de la confiture de fraises (ou autre selon vos goûts).

Pour finir, saupoudrer de cacahuètes concassées.

CONSEIL:

est très important de saupoudrer la confiture de fraises avec la farine pour qu'elle ne s'étale pas.



GATEAU BLANC

TEMPS DE PREPARATION : 25 minutes pour 50 à 60 pièces
TEMPS DE CUISSON: 20 minutes

INGREDIENTS :

500 grs. de margarine ramollie
140 grs. de graines de sésame(djeldjenes) grillées et moulues
50 grs. d'abricots confits coupés en dés
50 grs. de raisins secs
1/2 verre à thé de sucre glace
1/2 verre à thé de fleur d'oranger (mazhar).
1/2 verre à thé d'huile.
Vanille.
Farine selon la consistance

PREPARATION:

Préchauffer le four à 180°(Thermostat 4)
Couper des rondelles à l'aide d'un verre à thé et mettre à cuire.
Bien faire dorer, puis retirer du four. Une fois refroidis, les rouler à 3 reprises dans le sucre glace.
Décorer avec des LOUKOUMS (HALKOUMA) coupés en étoiles (voir photo).

CONSEIL:

C'est un gâteau délicat, qu'il faut retirer du plateau dès qu'il refroidit.

