



الحلوى الشرقية ORIENTAL CANDIES

- BY/ASHRAF SHABAAN YOUSSEF
- PRO/MOHAMED YOUSSEF



2018

مقدمة :

الحلوى الشرقية:

يشيع في مصر وبعض بلدان الشرق الاوسط تصنيع انواع من الحلوى يرتبط بعضها بمناسبات دينية معينة ومن هذه الحلوى (السسمية، الحمصية، السودانية، الجوزية، الملبن، الحلوى الطحينية نظرا لأن عجينة الطحينية (عجينة السمسم)تشكل المكون الاساسى بها....الخ)

الحلاوة الطحينية

تعرف الحلاوة الطحينية بأنها الناتج من خلط وطبخ المواد السكرية ومستخلص عرق الحلاوة على درجات الحرارة العالية تتراوح بين ١٣٧-١٤٣ م مع الطحينة البيضاء. تتميز الحلاوة الطحينية بأنها مادة غذائية مرتفعة في قيمتها الغذائية لما تحتويه من مكونات مثل **السكريات والبروتينات والدهون والأملاح المعدنية والفيتامينات** وتمتد الجسم بالطاقة مقدارها ٤٧٠ سعر حرارى / ١٠٠ جم

مكونات الحلاوة الطحينية:

المواد السكرية

الطحينة البيضاء

مستخلص عرق الحلاوة (السابونين)

المواد المكسبة للطعم والنكهة

حامض الستريك



المواد السكرية

السكروز والجلوكوز التجارى ويحدد النسب بينهم والمواصفات القياسية للحلاوة الطحينية وقد يستعمل السكروز بنسبة ١٠٠% وقد تصنع بنسبة ٧٥% جلوكوز و ٢٥% سكروز، وتعتبر الحلاوة الطحينية المصنعة من ١٠٠% سكروز اعلى جودة وتسمى حلاوة طحينية ممتازة .

الطحينة البيضاء

نتيجة من طحن بذور السمسم المقشور وذلك لأكساب الحلاوة الطعم المميز لها كما انها ترفع من قيمتها الغذائية لما تحتويه من مواد دهنية وبروتينات واملاح . معدنية وفيتامينات

السابونين

هي مستخلص ناتج من عرق الحلاوة (*Saponaria officinalis*) بالغليان مع الماء و اضافته الى المواد السكرية وطبخه معها يودى الى :
-عملية استحلاب.

-زيادة حجم الحلاوة حيث يساعد على خفق الهواء.

-اكساب الحلاوة القوام الهش وهذا يكسبها مذاقا ناعما سريع الذوبان وعدم تصلبها فى كتلة شديدة التماسك.

-يكسب الحلاوة الطحينية اللون الفاتح.

*ويراعى عدم زيادة عرق الحلاوة حيث يؤثر على خواصها كما انه يؤثر على المستهلك لانه يحتوى على مادة السابونين.

المواد المكسبة للطعم والنكهة

مواد تستخدم لأعطاء نكهة مميزة للحلاوة الطحينية مثل الفانيليا وزيت الورد وزيت الزهر وزيت البرجموت وبعض المكسرات مثل البندق والجوز واللوز والفسقنق او بعض الفواكه المجففة مثل الزبيب .

حامض الستريك

يضاف بنسبة لا تتجاوز ٠.٠٣% من وزن السكر حتى يتكون السكر المحول كما يساعد على تحبيب او بلورة السكر فى بللورات دقيقة وهذا يؤدي الى اكساب الحلاوة الطحينية قواما ناعما .

خطوات صناعة الحلاوة الطحينية

١- تحضير الطحينية البيضاء:

عن طريق طحن بذور السمسم بعد مرحلة الغربلة -الغسيل-التعرض للبخار-التقشير (ميكانيكا بالاحتكاك او طريقة رطبة بواسطة النقع فى محلول ملحي ١٢-١٥%) -التحميص بالتقليب-الطحن للبذور.

٢- تحضير مستخلص عرق الحلاوة :

-يضاف الماء الى مجروش عرق الحلاوة بنسبة ١:٥٠

-يتم التسخين حتى الغليان ويستمر حتى التركيز الى ٨.٥% من الحجم الاصلى عند بداية الاستخلاص

-الترشيح لفصل المواد العالقة.

-التخمير للمستخلص وذلك بتخزينه فى احواض خاصة لمدة يومين

ويمكن استخدام البومين البيض بدلا من عرق الحلاوة

٣- الطبخ و خلط المكونات:

تصنع الحلاوة الطحينية بطبخ المواد السكرية مع مستخلص عرق الحلاوة على درجات حرارة تصل الى ١٣٧-١٤٣ م ثم تتم عملية العجن والخلط مع الطحينية البيضاء بأوزان متساوية مع المواد السكرية ثم تضاف المواد المكسبة للطعم والرائحة ،وتقسم عملية النضج الى مرحلتين:

١- الطبخ.

٢- العجن والخلط.



مواصفات الحلاوة الطحينية الجيدة:

- ١- ان يكون مذاقها ناعم ولا يتبقى اى بقايا منها عند استحلابها بالفم.
- ٢- ان تكون خالية من اى طعم غير مرغوب فيه او طعم غريب.
- ٣- ان يكون لونها فاتح و غير معتم.
- ٤- ان يكون قوامها هش و غير صلب او مطاط.



عيوبها:

- ١- اللون الاسمر الفاتح < وينتج من استخدام طحينة حمراء او زيادة طبخ السكر مما يؤدي الى الكرملة او زيادة حامض الستريك المضاف.
- ٢- الحلاوة المغمورة < وتنتج من زيادة نسبة الطحينة البيضاء.
- ٣- الحلاوة المفككة < وتنشأ من عدم كفاءة العجن او زيادة نسبة عرق الحلاوة.
- ٤- الحلاوة الجافة < وتنتج عن طول مدة التخزين وانفصال المواد الدهنية والزيت.
- ٥- الطعم النئ < وينتج من عدم اتمام عملية طبخ السكر.
- ٦- المذاق الخشن < وينتج من عدم التقليب الجيد للسكر وعدم اتمام العجن.
- ٧- الحلاوة المندهاء < وتنتج عن زيادة حامض الستريك او عدم كفاية تحميص السمسم او زيادة الرطوبة الجوية فى اماكن تخزين الحلاوة.

الحلوى الصلبة

- هيا عبارة عن الحلوى الشرقية التي يطلق عليها حلوى السمسمية، الحمصية، السودانية والجوزية.

- عبارة عن خليط من السكروز وبعض السكريات الاخرى والمطبوخة على درجة حرارة تتراوح ما بين ٢٣٥-٣٠٥ ف والمضاف اليها بعض المواد الغذائية التي تكسبها الطعم وكذلك بعض مواد النكهة، والتي تكون ذات قوام هش سهلة الذوبان في الفم.

المكونات الاساسية:

- مواد سكرية.
- مواد حمضية.
- مواد مكسبة للطعم ورفع القيمة الغذائية.
- مواد مكسبة للنكهة للرائحة.

• تشمل على السمسم، الحمصية، السودانية.

• وتتكون هذه الحلوى مما يأتي:

■ سمسم او فول سودانى

■ شراب جلوكوز

■ سكر

■ ماء

❖ طريقة تصنيع هذه الحلوى



مميزات الحلوى الجيدة:

- ان تكون جافة وغير منداه.
- ذات رائحة وطعم جذاب.
- متجانسة وباحجام منتظمة الشكل.
- سهلة المضغ والاستحلاب.
- هشّة غير لدنة او مطاطة.

عيوبها

- حلوى منداه.
- حلوى لدنه او مطاطه.
- حلوى صلبة.
- حلوى مفككة.
- ظهور روائح وطعوم غير مرغوبة.

حلوى جوز الهند (الجوزية)



المكونات:

الوزن
٦٠
٩٠
٢٠
٥٠
٠.٢
٠.٥

جوز هند مبشور
سكر
شراب جلوكوز
ماء
فانليا
زيت ورد

طريقة صناعة الجوزية:



حلوى المولد



الوزن

٩٠

شرايب جلوكوز

٥٠

٠.١

٠.١

المكونات:

سكر

٣٥

ماء

فانليا

زيت ورد او زيت عنبر

او زيت برجموت

خطوات صناعة حلوى المولد:



الملبن

صنع الملبن لأول مرة في **تركيا**، وهو يصنع من السكر المحول او الجلوكوز وذلك عن طريق الطبخ على درجة حرارة منخفضة نسبيا مع مستحلب مائي او **الجيلاتين** او **الصبغ العربي** ويتم التسخين على درجة حرارة ما بين 110-112م لمدة من 2-3 ساعات ثم يجرى التبريد التدريجي مع التقليب حتى يكتسب الناتج قواما مطاطيا ثم يشكل الناتج بأستخدام احواض خشبية مرشوشة بالنشا او مسحوق السكر، وقد تضاف الفانليا او المكسرات مثل الجوز والفسق الى الملبن



المكونات:

- نشا
- ماء
- جيلاتين منقوع
- حمض ستريك
- اسنس ليمون، فانليا
- سكر (13.5سكروز، 3.5جلوكوز، 1عسل) // 1كجم سكر

س/فائدة الجلوكوز التجارى فى صناعة
الحلوى؟

س/إضافة ثاني أكسيد التيتانيوم لـ
"الحلاوة الطحينية" غش تجاري يعاقب
عليه القانون؟