



خواص العجين الذي يمكن أن تضاف إليه حشوة الحلويات

أمثلة على معجنات محشوة بحشوات مختلفة

جدول رقم 1 : أنواع العجائن التي يمكن استخدام حشوات الحلويات فيها.

نوع العجين	استخدم حشوة الحلويات مباشرة	استخدم حشوة الحلويات بعد الخلط مع مكونات أخرى
عجينة الخميرة	نعم	لا
عجينة فرنسية (عجينة مرققة)	نعم	يمكن استخدام حشوة محضرة بخلط الحشوة بالزبدة، أو الشوكولاتة البيضاء، أو كريمة القشدة أو الماسكربوني.
عجينة نصف فرنسية	نعم	يمكن استخدام حشوة محضرة بخلط الحشوة بالزبدة، أو الشوكولاتة البيضاء، كريمة القشدة أو الماسكربوني.
عجينة مقرمشة	نعم	لا
عجينة نصف مقرمشة	نعم	لا
عجينة إسفنجية	نعم	لدهن الكعكة الإسفنجية، يمكن استخدام الجيلي (حشوة مخلوطة بالماء والسكر والجيلاتين).
عجينة إسفنجية دسمة	نعم	لدهن الكعكة الإسفنجية، يمكن استخدام الجيلي (حشوة مخلوطة بالماء والسكر والجيلاتين).
عجينة الزنجبيل	نعم	لا
عجينة المارينج	نعم	للتصق كعكات الماكرون، يمكن استخدام خليط من الحشو، والزبدة، والشوكولاتة البيضاء، وكريمة القشدة أو الماسكربوني.
عجينة الشو	لا	يمكن استخدام كريمة من خلط الحشوة مع كريمة القشدة المخفوقة.
عجينة الويفر	لا	لا
العجينة المخفوقة	لا	لا
العجينة المسلوقة	لا	لا
العجينة السائلة (البان كيك)	نعم	يمكن استخدام كريمة من خلط الحشوة مع كريمة القشدة المخفوقة.
عجينة الزلابية (البيروجي)	نعم	يمكن خلط الحشوة بالجبن القريش.

لا	نعم	عجينة المكرونة
يمكن استخدام كريمة من خلط الحشوة مع كريمة القشدة المخفوقة.	نعم	عجينة الجبن القريش
لا	نعم	العجينة المفروكة
لا	نعم	عجينة الخميرة المقرمشة

يمكن أن تجد نص طريقة خلط حشوات الحلويات بمكونات أخرى في المقال التالي:
 "Możliwości wykorzystania nadzień cukierniczych owocowych i kremowych"
 ترجمة العنوان "الاستخدامات الممكنة للحشوات الحلويات من الفاكهة والكريمة."

لمؤلف: د. مهندس دوروتا تشيرفينسكا، قسم التغذية البشرية، معهد علوم التغذية البشرية، جامعة وارسو للعلوم الحياتية، وارسو
 التحرير والتدقيق اللغوي: إيفا سوتسيك و داريوش سوتسيك

جميع الحقوق محفوظة مالك حقوق النشر:

كاندي داريوش سوتسيك