



Chef/ MONA EL BANNA
Recipe Booklet



OKING



Chef/ MONA EL BANNA

In 2014, founder Mona El Banna built a professional team and kitchen to cater lifestyle classes for amateur chefs, foodies, and home cooks. Since then, MonAppetit offers a vast array of cooking classes given by world class chefs. In 2016 we introduced advanced classes for professional chefs. Our academy offers programs in: bakery, pastry, hot kitchen, and hotels & restaurants operation management programs in Egypt.



ROSEMARY BISCUITS

INGREDIENTS

Cold butter 560 grams

Powdered sugar 300 grams

2 Eggs

Vanilla 1.25 grams

Flour 750 grams

**Fresh rosemary leaves
(minced) 7 grams**

For the coating:

1 cup sugar

2 egg-whites

METHOD

- 1-** Beat the butter with the powdered sugar until well combined.
- 2-** Mix in the eggs and vanilla until smooth.
- 3-** Add the flour and rosemary and mix until smooth.
- 4-** Divide the dough into half and roll each into a disc and cover it with cling film.
- 5-** Place in the freezer for 30 min. Then brush with beaten egg whites and sugar.
- 6-** Cut into ½ cm thick biscuits and place on the baking dish.
- 7-** Place in a preheated oven on 180 degrees C for 12 minutes.



بسكويت الروزميري

المكونات

زبد باردہ ۵۱۰ گرام	للتزين:
سكر بودره ۳۰۰ گرام	۱ كوب سكر
بيض ۲	۲ بياض بيض
فانيليا ۱.۲۵ گرام	
دقيق ۷۵۰ گرام	
اوراق روزماري مفرومه ۷ گرام	

طريقة العمل

- ۱- اخلط الزبد مع السكر البودره حتى تمام التجانس
- ۲- اخلط البيض والفانيليا حتى يصبح المزيج ناعماً
- ۳- اصف الدقيق والروزماري اخلط حتى يصبح الخليط متجانس تماما
- ۴- اقسام العجينه إلى نصفين، ولف كل منها على شكل دائري وقم بتغطيته بنايلون لاصق
- ۵- ضعهم في الفريزر لمدة ۳۰ دقيقه. ثم ادهن الوش بخليط بياض البيض والسكر
- ۶- اقطع البسكويت بسمك ½ سم وضعهم في طبق الخبز
- ۷- ضعهم في فرن مسخن مسبقا على درجه حراره ۱۸۰ لمدة ۱۲ دقيقه





MINI PRETZEL WITH SMOKED SALMON

INGREDIENTS

For the Pretzel:

Flour 5 KG

Butter 250 grams

Dry yeast 100 grams

Salt 125 grams

Bread improver 100 grams

Powdered milk 300 grams

Cold water 2300 grams

For the Pretzel Water:

Warm water 1 KG

Sodium carbonate 300 grams

For the Stuffing:

Cream cheese 400 grams

Lemon juice ½ cup

Fresh minced dill leaves ½ cup

Smoked salmon 400 grams

Cut into bite sized squares

1 large red onion, julienne

Placed in vinegar and water

METHOD

- 1- Beat all pretzel ingredients until smooth dough. Leave to rest for 10 minutes.
- 2- Divide the dough into equal weight, 25 grams each.
- 3- Form each piece into a round shape. Leave to proof for 15 minutes.
- 4- Prepare the pretzel water. Once the dough has proofed, put the dough in the prepared water for 2 minutes. Get out and score on top of the pretzel. Garnish with sea salt.
- 5- Put the dough on the baking sheet and place in a preheated oven on 180 degrees for 10 minutes.
- 6- For the stuffing, mix the cream cheese, lemon and dill.
- 7- Place cream cheese mix, topped with smoked salmon and a small piece of the pickled onions.



ميني بريتلز مع سمك السلمون المدخن

المكونات

لتحضير البريتزل:

دقيق ٥ كيلو

زبدة ٢٥٠ جرام

خميرة جافة ١٠٠ جرام

ملح ١٢٥ جرام

محسن خبز ١٠٠ جرام

حليب بودره ٣٠٠ جرام

ماء بارد ٢٣٠٠ جرام

لمياه البريتزل:

ماء دافئ ١ كيلو

كربونات الصوديوم ٣٠٠ جرام

للحشوة:

جبنة كريمية ٤٠٠ جرام

نصف كوب عصير ليمون

كوب أوراق شبت طازجة مفرومة

سمك سلمون مدخن ٤٠٠ جرام

مقطع إلى مربعات صغيرة الحجم

١ بصلة حمراء كبيرة، مقطع جوليان

توضع في الخل والماء

طريقة العمل

- ١- اخفق جميع مكونات البريتزل حتى تحصل على عجينة ناعمة. اتركه يرتاح لمدة ١٠ دقائق
- ٢- نقسم العجينة إلى وزن متساوي ٢٥ جرام لكل منهما
- ٣- شكّل كل قطعة على شكل دائري. اتركه لمدة ١٥ دقيقة
- ٤- قم بتحضير ماء البريتزل، بمجرد أن يتماسك العجين، ضع العجينة في الماء المحضر لمدة دقيقتين. اخرجها ويزين بملح البحر
- ٥- ضع العجينة على صينية الخبز وضعها في فرن سخن مسبقا على درجة حرارة ١٨٠ لمدة ١٠ دقائق
- ٦- للحشو، اخلط الجبنة الكريمية والليمون والشبت.
- ٧- ضع مزيج الجبن الكريمي مع السلمون المدخن وقطعة صغيرة من البصل المخلل





BAKED BUTTERY POTATOES WITH SOUR CREAM

INGREDIENTS

Baby Potatoes 1 KG

Washed and rinsed

Butter 100 grams

Softened

Paprika 2 tbsp

Garlic powder 3 tbsp

Olive oil ¼ cup

Fresh thyme ½ cup

Sour cream 200 grams

Chives for garnish

METHOD

- 1- Preheat oven to 220 degrees C.
- 2- In a bowl, mix the potatoes with the olive oil, butter, garlic powder, paprika, and thyme.
- 3- Put the potatoes in a baking tray and place in the oven for 25 minutes until potatoes are cooked and crisp.
- 4- When the potatoes cool down, slit the potatoes open and add the sour cream and garnish with chives.



بطاطا مخبوزة بالزبدة مع كريمة حامضة

المكونات

بطاطس صغيرة ١ كيلو مغسولة ومجففة	بابريكا ٢ ملاعق كبيرة
زبدة ١٠٠ جرام طرية	نصف كوب زعتر طازج
ربع كوب زيت زيتون	كريمة حامضة ٢٠٠ جرام
ثوم بودرة ٣ ملاعق كبيرة	الثوم المعمر للتزيين

طريقة العمل

- ١- قم بتسخين الفرن على درجة حراره ٢٢٠
- ٢- في وعاء ، اخلط البطاطس مع زيت الزيتون والزبدة والثوم البودر والبابريكا والزعتر
- ٣- ضع البطاطس في صينية خبز وتوضع في الفرن لمدة 25 دقيقة حتى تنضج البطاطس وتقرمش
- ٤- عندما تبرد البطاطس، افتح البطاطس وأضف الكريمة الحامضة وزينها بالثوم المعمر



MANGO TRIFLE CUPS

INGREDIENTS

4 large mangoes, peeled

1 vanilla cake loaf, small cubed

Whipped cream 3 cups

Sugar syrup

Mint leaves for garnish

METHOD

- 1- Cut two mangoes and put it in a kitchen machine until puree. Cut the other two mangoes into small cubes.
- 2- Divide the whipped cream quantity. Mix in the mango puree in one half.
- 3- In the serving cup add some cake cubes, add to it some sugar syrup on top. Pipe some mango and whipped cream mix then add plain whipped cream. Garnish with some mango cubes and mint leaf.



أكواب ترايفل المانجو

المكونات

مانجو كبيرة مقشرة ٤ حبات

١ كيك فانيليا، مقطع مكعبات صغيرة

كريمة مخفوقة ٣ أكواب

قطر السكر

أوراق النعناع للتزيين

طريقة العمل

- ١- قطع حبتين مانجو واهرسهما في الخلاط. قَطِّع المانجو الآخرين إلى مكعبات صغيرة
- ٢- قسم كمية الكريمة المخفوقة إلى نصفين. ثم اخلط معجون المانجو في نصف منهم
- ٣- في كوب التقديم اضع بعض مكعبات الكيك، واطف إليها القليل من القطر. ثم ضع القليل من المانجو مع الكريمة المخفوقة ثم اطف الكريمة المخفوقة السادة. تزين ببعض مكعبات المانجو وأوراق النعناع





OATS COOKIES

INGREDIENTS

Cold butter 480 grams

Sugar 760 grams

Eggs 185 grams

Salt 5 grams

Baking soda 10 grams

Cinnamon powder 6 grams

Raisins 160 grams

Flour 400 grams

Oats 480 grams

METHOD

- 1- Beat the butter with the sugar until well combined.
- 2- Add in rest of the ingredients and mix until smooth.
- 3- Roll the dough into a disc and cover it with cling film.
- 4- Place in the freezer for 30 min.
- 5- Cut into 1cm thick biscuits and place on the baking dish. Press on each piece lightly.
- 6- Place in a preheated oven on 180 degrees C for 12 minutes.



كوكيز الشوفان

المكونات

زبدة باردة ٤٨٠ جرام	قرفة مطحونة ٦ جرام
سكر ٧٦٠ جرام	زبيب ١٦٠ جرام
بيض ١٨٥ جرام	دقيق ٤٠٠ جرام
ملح ٥ جرام	شوفان ٤٨٠ جرام
صودا الخبز ١٠ جرام	

طريقة العمل

- ١- اخلط الزبدة مع السكر حتى تمام التجانس
- ٢- اضع باقي المكونات واخلط حتى يصبح العجين ناعما
- ٣- قم بلف العجين بشكل دائري وقم بتغطيته بناليلون لاصق
- ٤- ضع العجين في الفريزر لمدة ٣٠ دقيقة
- ٥- قطع البسكويت بسمك ١ سم وضعهم في طبق الخبز. اضغط على كل قطعة برفق
- ٦- ضعهم في فرن مسخن على درجة حرارة ١٨٠ مئوية لمدة ١٢ دقيقة





FRENCH BAGUETTE CROSTINI

INGREDIENTS

For the Baguette:

Flour 750 grams

Salt 11 grams

Bread improver 11 grams

Dry yeast 15 grams

Water 375 grams

For the topping:

Caramelized Onions

Blue cheese, crumbled

Toasted walnuts, crushed

Beetroot Micro-greens for garnish

METHOD

- 1-** In the baking machine, add the flour, salt, bread improver, yeast, and water. Knead for 10 minutes until the dough is smooth.
- 2-** Remove the dough and keep covered to rest for 10 minutes.
- 3-** Divide the dough to 250grams pieces and leave to rest, covered for another 10 minutes.
- 4-** Roll out each dough into baguette shape. Leave to proof for 30 minutes.
- 5-** Score the top of the dough and place in a preheated oven on 180 degrees C. Bake for 15 minutes.
- 6-** Once it cools down, cut the baguette into 1cm thick slices.
- 7-** Top with caramelized onions, crumbled blue cheese and crushed walnuts. Garnish with the micro-greens.



خبز كروستيني الفرنسي

المكونات

للخبز:	للتزيين:
دقيق ٧٥٠ جرام	بصل مكرومل
ملح ١١ جرام	جبنة زرقاء مفتتة
مُحسّن خبز ١١ جرام	جوز محمص مطحون
خميره جافه ١٥ جرام	شرائح البنجر الصغيرة للتزيين
مياه ٣٧٥ جرام	

طريقة العمل

- ١- اضع الدقيق والملح ومُحسّن الخبز والخميرة والماء في العجان. اعجن لمدة ١٠ دقائق حتى تصبح العجينة ناعمة
- ٢- ارفع العجينة واطرّكها مغطاة حتى ترتاح لمدة ١٠ دقائق
- ٣- اقسام العجينة إلى قطع بحجم ٢٥٠ جرام واطرّكها لترتاح مغطاة لمدة ١٠ دقائق أخرى
- ٤- افرد كل عجينة على شكل رغيف. اتركه لمدة ٣٠ دقيقة
- ٥- اقطع الجزء العلوي من العجينة وضعها في فرن مسخن مسبقا على درجة حرارة ١٨٠ مئوية، اخبزها لمدة ١٥ دقيقة
- ٦- بمجرد أن يبرد، قطع الخبز إلى شرائح بسماك ١ سم
- ٧- ضع فوقها البصل المكرومل والجبن الأزرق المفتت والجوز المطحون وشرائح البنجر للتزيين





CHICKEN SATAY WITH TERIYAKI SAUCE

INGREDIENTS

Chicken tenders or thinly sliced chicken breasts 1/2 KG

Salt and pepper to taste

Vegetable oil 2 tbsp

Fresh minced ginger 4 tbsp

Minced garlic 4 tbsp

Teriyaki Sauce 500ml

Black and White Sesame for garnish

3 sprigs spring onions, green part sliced

METHOD

- 1-** Preheat the oven to 200 degrees C. And place the skewers in water.
- 2-** Marinate the chicken with some salt and pepper. Place the piece of chicken in every skewer.
- 3-** Heat a pan on medium heat, add the vegetable oil. Add the ginger and garlic and stir for 1 minute. Mix in the teriyaki sauce.
- 4-** Brush each chicken with the teriyaki sauce. Put on a baking sheet and place in the oven for 15 minutes until cooked through. Remove from the oven.
- 5-** Brush more of the teriyaki sauce and garnish with the spring onions and sesame.



دجاج ساتيه مع صوص التريايكي

المكونات

- تندر دجاج أو صدور دجاج مقطعة ناعماً ٢/١ كيلو
ملح وفلفل حسب الذوق
زيت نباتي ٢ ملاعق كبيرة
زنجبيل طازج مفروم ٤ ملاعق كبيرة
ثوم مفروم ٤ ملاعق كبيرة
صوص التريايكي ٥٠٠ مل
٣ أغصان بصل أخضر مقطع شرائح
سمسم أبيض وأسود للتزيين

طريقة العمل

- ١- قم بتسخين الفرن على ٢٠٠ درجة مئوية، وضع الأسياخ في الماء
- ٢- تبل الدجاج بالملح والفلفل. ضع قطعة الدجاج في كل سيخ
- ٣- سخن مقلاة على نار متوسطة ، أضف الزيت النباتي. يضاف الزنجبيل والثوم ويقلب لمدة دقيقة. ثم امزج صوص التريايكي
- ٤- ادهن كل دجاجة بصلصة التريايكي. توضع على صينية خبز وتوضع في الفرن لمدة ١٥ دقيقة حتى تنضج بالكامل. ثم نخرجهم من الفرن
- ٥- ادهن المزيد من صلصة التريايكي وزينها بالبصل الأخضر والسمسم





SWEET APPLE MILLE-FEUILLE

INGREDIENTS

For the Puff Pastry:

Flour 1 KG

Salt 11 grams

Freezing cold water 500 grams

Butter 500 grams

Caramel Sauce for garnish

For the Apple filling:

Apple, thin slices 1 KG

Cinnamon powder

Ginger powder

Sugar

Butter 1 tbsp

Crushed hazelnut 100 grams

Caramel Sauce for garnish

METHOD

- 1-** In the baking machine, place the flour, salt, and water and knead for 10 minutes until the dough is smooth. Divide into 3 pieces. Place the dough on a clean surface.
- 2-** Place the butter in the baking machine and mix with some flour. Place on a surface and roll it out into 1/2cm thickness. Place in the refrigerator for 20 minutes.
- 3-** Place the dough and top it with the butter and start folding. Place the dough in the fridge for 20 minutes. Repeat the same process for 4 times. Place in the fridge for 20 minutes more.
- 4-** In a pan, place the apple filling, the apples, cinnamon, ginger, sugar and butter and sauté until the apple is tender.
- 5-** Place the apple filling and the crushed hazelnut on the dough and roll it. Cut it into pieces and place on a baking dish.
- 6-** Place the baking dish in a preheated oven on 170 degrees C. and leave to bake for 15 minutes.
- 7-** Garnish with Caramel sauce and serve.



ميل-فاي التفاح الحلو

المكونات

لتحضير عجينة البف باستري:	لحشوة التفاح:
دقيق ١ كيلو	تفاح شرائح رفيعة ١ كيلو
ملح ١١ جرام	بودرة القرفة
ماء بارد ٥٠٠ جرام	بودرة الزنجبيل
زبدة ٥٠٠ جرام	سكر
صوص كراميل للتزيين	زبدة ١ ملعقة كبيرة
	بندق مطحون ١٠٠ جرام

طريقة العمل

- ١- في ماكينة الخبز، ضع الدقيق والملح والماء واعجن لمدة ١٠ دقائق حتى تصبح العجينة ناعمة. تقسم العجينة إلى ٣ قطع. وتوضع على سطح نظيف
- ٢- ضع الزبدة في آلة الخبز واخلطها مع بعض من الدقيق. ضعها على سطح وافردوها إلى سمك ٢/١ سم. ضعه في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة
- ٣- ضع العجينة فوقها بالزبدة وابدأ في الطي. ضع العجينة في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة. كرر نفس العملية ٤ مرات. ضعه في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة أخرى
- ٤- في مقلاة، ضع حشوة التفاح: التفاح والقرفة والزنجبيل والسكر والزبدة واقلها حتى ينضج التفاح
- ٥- نضع حشوة التفاح والبندق المهروس على العجينة ولفها. نقطعها إلى قطع ونضعها في طبق خبز
- ٦- ضع صينية الخبز في فرن محمى على حرارة ١٧٠ درجة مئوية واطبخها لتخبز لمدة ١٥ دقيقة
- ٧- يُزيّن بصلصة الكراميل ويُقدّم





CHOCOLATE CHIP COOKIES

INGREDIENTS

Flour 3 cups

Butter 1 cup

Sugar 1 cup

Brown sugar 1 cup

Baking powder ½ tbsp

Vanilla powder 4 grams

Salt 0.25 grams

Baking soda 1 tbsp

Chocolate chip cookies 480 grams

2 eggs

METHOD

- 1-** In a baking machine, place all the ingredients, except for the chocolate chips and mix until well combined. Mix in the chocolate chips.
- 2-** Scoop the dough on a baking sheet lined with parchment paper.
- 3-** Place the baking dish in the refrigerator for 30 minutes.
- 4-** Preheat the oven on 180 degrees C. Place the cookies and leave to bake for 15 minutes.
- 5-** Remove from the oven and leave to cool down before serving.



كوكيز برقائق الشوكولاته

المكونات

دقيق ٣ أكواب	٢ بيض
زبدة ١ كوب	بودرة فانيليا ٤ جرام
سكر ١ كوب	ملح ٠.٢٥ جرام
سكر بني ١ جرام	صودا الخبز ١ ملعقة كبيرة
بيكنج بودر ٢/١ ملعقة صغيرة	رقائق الشوكولاته ١ كوب

طريقة العمل

- ١- في ماكينة الخبز، ضع جميع المكونات ماعدا رقائق الشوكولاته واخلطها حتى تمتزج جيدًا. ثم اضع رقائق الشوكولاته واخلط
- ٢- نسكب العجينة على صينية خبز مبطنة بورق الزبد
- ٣- ضع طبق الخبز في التلاجة لمدة ٣٠ دقيقة
- ٤- سخن الفرن على ١٨٠ درجة مئوية. ضع البسكويت واتركه ليخبز لمدة ١٥ دقيقة
- ٥- أخرجها من الفرن واتركها لتبرد قبل التقديم





FOCACCIA SQUARES WITH PESTO SAUCE & MINI BUFFALO MOZZARELLA

INGREDIENTS

Flour 1 kilo	Green olives, pitted and sliced
Dry yeast 20 grams	Cherry tomatoes
Salt 20 grams	Sea- salt
Bread improver 12 grams	For the topping:
Olive oil 80 grams	Pesto sauce
Sugar 40 grams	Cherry Tomatoes
Water 600 grams	Baby buffalo, halved
Italian herbs	Basil leaves

METHOD

- 1-** In the baking machine, place the flour, yeast, salt, bread improver, olive oil, sugar and water and knead for 10 minutes until the dough is soft. Leave the dough to rest on a clean surface for 10 minutes.
- 2-** Divide the dough into four piece.
- 3-** In a deep rectangular dish, brush with olive oil and place the dough. Leave to rest for 10 minutes. Make marks on the dough with your fingers. Add Italian herbs, olives, cherry tomatoes and sea salt. Leave to proof for 30 minutes.
- 4-** Place in a preheated oven on 170 degrees C. Bake for 15 minutes.
- 5-** Remove from the baking tray once out of the oven. When it cools down, brush with olive oil and cut into small squares.
- 6-** Top each focaccia square with pesto sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, and basil leaf.



مربعات الفوكاتشيا مع صلصة البيستو وميني بافلو موزاريللا

المكونات

زيتون أخضر منزوع النواة ومقطع إلى شرائح	دقيق ١ كيلو
طماطم شيري	خميرة جافة ٢٠ جرام
ملح البحر	ملح ٢٠ جرام
للتزيين:	محسن خبز ١٢ جرام
صلصة بيستو	زيت زيتون ٨٠ جرام
طماطم شيري	سكر ٤٠ جرام
لحم بافلو صغير	ماء ٦٠٠ جرام
أوراق الريحان	أعشاب إيطالية

طريقة العمل

- ١- في ماكينة الخبز، ضع الدقيق والخميرة والملح ومُحسّن الخبز وزيت الزيتون والسكر والماء واعجن لمدة ١٠ دقائق حتى تنضج العجينة. اترك العجينة لترتاح على سطح نظيف لمدة ١٠ دقائق.
- ٢- نقسم العجينة إلى أربع قطع
- ٣- في طبق عميق مستطيل، ادهن زيت الزيتون وضع العجينة. اتركها للراحة لمدة ١٠ دقائق. ضع علامات على العجين بأصابعك. تضاف الأعشاب الإيطالية والزيتون والطماطم الشيري وملح البحر. اتركه لمدة ٣٠ دقيقة
- ٤- توضع في فرن محمى على حرارة ١٧٠ درجة مئوية وتخبز لمدة ١٥ دقيقة
- ٥- أخرجها من صينية الخبز بمجرد إخراجها من الفرن. عندما تبرد ، ادهنها بزيت الزيتون وقطعها إلى مربعات صغيرة
- ٦- ضع فوق كل مربع فوكاتشيا صلصة البيستو وبافولو الموزاريللا والطماطم الشيري وورق الريحان





ITALIAN STUFFED MEATBALLS WITH RED SAUCES

INGREDIENTS

For the Sauce:

Olive oil 2 tbsp

1 medium chopped onion

4 minced cloves garlic

Tomato paste 3 tbsp

Chopped and peeled tomato 1 kilo

Oregano 2 tbsp

Chopped fresh basil leaves 2 tbsp

Salt and pepper for seasoning

For the Meatballs:

Olive oil 2 tbsp

Ground meat 500 grams

Chopped onion ½ cup

Flour 2 tbsp

Oregano 2 tbsp

1 egg lightly beaten

Salt 1 ½ tbsp

Freshly ground black pepper

Mozzarella Cheese for stuffing

Olive oil for brushing

METHOD

1- For the sauce, in a medium sauce pan over medium high heat, add olive oil, then add the onions, cook for 2 minutes until tender. Add the garlic and cook for 1 minute. Add the chopped tomato with the tomato paste and mix well. Bring to a boil, then add oregano, basil, salt and pepper. Reduce heat and leave to simmer for 15 minutes.

2- For the Meatballs: Preheat the oven to 200 degrees C. In a big bowl, mix all the ingredients well. Form into 5 cm balls, stuff the meatballs with cheese, and place in a baking sheet brushed with olive oil. Put the baking sheet in the oven and cook for 10 minutes until browned and cooked through.

3- To serve, place the sauce and top with the meatballs.

كرات اللحم الإيطالية المحشية مع الصوص الاحمر

المكونات

للصوص:

زيت زيتون ٢ ملاعق كبيرة
لحم مفروم ٥٠٠ جرام
بصل مفروم نصف كوب
دقيق ٢ ملاعق كبيرة
اوريجانو ٢ ملاعق صغيرة
بيضة مخفوقة
ملح ١ ١/٢ ملاعق صغيرة
فلفل أسود مطحون
جبة موتزاريللا للحشوة
زيت الزيتون للدهن

زيت زيتون ٢ ملاعق كبيرة
١ بصلة متوسطة مفرومة
٤ فص ثوم مفروم
معجون طماطم ٣ ملاعق كبيرة
كيلو طماطم مفرومة ومقسرة
اوريجانو ٢ ملاعق صغيرة
أوراق ريحان مفرومة طازجة ٢ ملاعق صغيرة
ملح وفلفل للتوابل

طريقة العمل

- ١- للصوص، في قدر متوسطة الحجم على نار متوسطة، أضف زيت الزيتون، ثم أصف البصل، وأطبخ لمدة دقيقتين حتى ينضج. يضاف الثوم ويطهى لمدة ١ دقيقة. تضاف الطماطم المفرومة مع معجون الطماطم وتخلط جيدا. يُغلى المزيج ثم يُضاف الأوريجانو والريحان والملح والفلفل. خفف الحرارة واتركها على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة
- ٢- لكرات اللحم: سخن الفرن على ٢٠٠ درجة مئوية. في وعاء كبير، اخلط جميع المكونات جيدا. شكلها على شكل كرات بحجم ٥ سم، واحش كرات اللحم باللبن، وضعها في صينية خبز مدهونة بزيت الزيتون. ضع صينية الخبز في الفرن واطهيها لمدة ١٠ دقائق حتى تنضج ويصبح اللون بني
- ٣- للتقديم، ضع الصوص فوق كرات اللحم





MINI CINNAMON ROLLS

INGREDIENTS

Flour 750 grams

Butter 175 grams

Dry yeast 15 grams

Sugar 94 grams

Salt 11 grams

1.5 eggs

Cold milk 375 grams

For the stuffing:

Butter 200 grams

Brown sugar 150 grams

Cinnamon powder

For the topping:

Fresh cream

Sugar

Cinnamon powder

METHOD

1- In the baking dish, mix the flour, butter, yeast, sugar, salt and eggs until mixed well. Slowly mix in the cold milk. Knead until the dough is soft. Place the dough in a tray and place in the refrigerator for 25 minutes.

2- For the stuffing, mix the butter and brown sugar until the mix is lighter in color.

3- Roll out the dough, and spread the stuffing mix with a spatula, sprinkle the cinnamon powder. Roll the dough and cut into small or large pieces. Place in a deep baking dish and leave to proof for 20 minutes.

4- In a preheated oven on 170 degrees for 15 minutes.

5- For the topping, mix the fresh cream with the sugar and cinnamon.

6- Once the cinnamon rolls are out from the oven, brush with the prepared topping and serve.



ميني سينامون رولز

المكونات

دقيق ٧٥٠ جرام	للحشوة:
زبدة ١٧٥ جرام	زبدة ٢٠٠ جرام
خميرة جافة ١٥ جرام	سكر بني ١٥٠ جرام
سكر ٩٤ جرام	قرفه بودر
ملح ١١ جرام	رقائق الشوكولاتة ١ كوب
١.٥ بيضة	للتزيين:
حليب بارد ٣٧٥ جرام	كريمة طازجة
	سكر
	قرفه بودر

طريقة العمل

- ١- في صينية الخبز، اخلط الدقيق، الزبدة، الخميرة، السكر، الملح والبيض حتى يمتزجوا جيداً. اخلط ببطء مع الحليب البارد. اعجن حتى تصبح العجينة ناعمة. توضع العجينة في صينية وتوضع في الثلاجة لمدة ٢٥ دقيقة
- ٢- للحشوة، اخلط الزبدة والسكر البني حتى يصبح لون المزيج أفتح
- ٣- افرد العجينة، وادهن خلطة الحشو بملعقة، ورش القرفة البودر. ثَلِّف العجينة وقطّع إلى قطع صغيرة أو كبيرة. ضعها في طبق عميق للخبز واتركها لمدة ٢٠ دقيقة
- ٤- في فرن مسخن على حرارة ١٧٠ درجة لمدة ١٥ دقيقة
- ٥- للتزيين، اخلط الكريمة الطازجة مع السكر والقرفة
- ٦- بمجرد إخراج السينابون من الفرن، ادهنها بالكريمة المحضرة للتزيين وقدمها





BUTTER COOKIES

INGREDIENTS

Cooled butter 400 grams

Powdered sugar 200 grams

2 eggs

Vanilla powder 4 grams

Flour 680 grams

Egg whites for egg-wash

Sugar

METHOD

- 1- Beat the butter with the powdered sugar until well combined.
- 2- Mix in the eggs and vanilla until smooth.
- 3- Add the flour and mix until smooth.
- 4- Divide the dough into half and roll each into a disc and cover it with cling film.
- 5- Place in the freezer for 30 min. Then brush with beaten egg whites and sugar.
- 6- Cut into ½ cm thick biscuits and place on the baking dish.
- 7- Place in a preheated oven on 180 degrees C for 12 minutes.



بسكويت الزبدة

المكونات

زبدة بارده ٤٠٠ جرام

سكر بودرة ٢٠٠ جرام

٢ بيض

فانيليا بودر ٤ جرام

دقيق ٦٨٠ جرام

بياض البيض لغسل

سكر

طريقة العمل

- ١- اخفق الزبدة مع السكر البودرة حتى تمتزج جيداً
- ٢- اخلط البيض والفانيليا حتى يصبح المزيج ناعماً
- ٣- نضيف الدقيق ونخلط حتى تصبح عجينة ناعمة
- ٤- قسم العجينة إلى نصفين ولف كل منها على شكل قرص وغطيه بغلاف بلاستيك
- ٥- ضعه في الفريزر لمدة ٣٠ دقيقة. ثم ادهنهم ببياض البيض المخفوق والسكر
- ٦- قطع البسكويت بسمك ٢ سم ثم ضعها في طبق الخبز
- ٧- ضعها في فرن محمى على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٢ دقيقة





MINI CHEESE BALLS WITH HOMEMADE GRISSINI

INGREDIENTS

Cooled feta cheese 400 grams

Cooled labna 200 grams

For the coating:

Crushed walnuts ½ cup

Italian herbs ¼ cup

Fried beef bacon ½ cup

For the Grissini:

Flour 800 grams

Butter 40 grams

Powdered milk 40 grams

Sugar 40 grams

Bread improver 8 grams

Dry yeast 8 grams

Salt 12 grams

Water 400 grams

METHOD

- 1-** In a medium mixing bowl, mix together the feta cheese and Labnah and start forming it into small balls. Place on a tray and leave in the fridge for at least 1 hour before coating it.
- 2-** In another mixing bowl, add all the coating ingredients and mix until well combined.
- 3-** For the grissini, in the baking machine, place all the ingredients and knead for 10 until the dough is smooth. Let the dough rest for 10 minutes.
- 4-** Roll out the dough into a thin layer and cover it to rest for 10 minutes.
- 5-** Cut the dough into 1cm strips and roll each strip out with the bottom of the hands to make it thinner. Place on the baking dish and leave to proof for 8 minutes.
- 6-** Place the baking dish in a preheated oven on 170 degrees C and bake for 12 minutes.
- 7-** For the cheeseballs, roll each cheese ball in the coating and place a grissini in it and serve.

كرات الجبن الصغيرة مع الجريسيني البيتي

المكونات

جبنه فيتا بارده ٤٠٠ جرام	للدهان:
لبنه مبردة ٢٠٠ جرام	دقيق ٨٠٠ جرام
للدهان:	زبدة ٤٠ جرام
جوز مطحون ٢/١ كوب	طليب بودر ٤٠ جرام
أعشاب إيطالية ٤/١ كوب	سكر ٤٠ جرام
لحم بقري مقدد مقلي ٢/١ كوب	محسن خبز ٨ جرام
	خميرة جافة ٨ جرام
	ملح ١٢ جرام
	ماء ٤٠٠ جرام

طريقة العمل

- ١- في وعاء متوسط، اخلط الجبنه الفيتا واللبنه معًا وابدء في تشكيلها على شكل كرات صغيرة. ضعها في صينية واتركها في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل دهنها
- ٢- في وعاء خلط آخر، أضف جميع مكونات الدهان واخلط حتى تمتزج جيدًا
- ٣- للجريسيني، ضع جميع المكونات في آلة الخبز واعجنها لمدة ١٠ حتى تصبح العجينة ناعمة. دع العجينة ترتاح لمدة ١٠ دقائق
- ٤- افرد العجينة إلى طبقة رقيقة وغطيتها لترتاح لمدة ١٠ دقائق
- ٥- قطع العجين إلى شرائح ١ سم ولف كل شريحة بأسفل اليدين لجعلها أرق. توضع على طبق الخبز وتترك لتثبت لمدة ٨ دقائق
- ٦- ضع صينية الخبز في فرن مسخن على درجة حرارة ١٧٠ درجة مئوية واذبحها لمدة ١٢ دقيقة
- ٧- بالنسبة لكرات الجبن، ضع كل كرة جبنه في خليط الدهان وضع فيها الجريسيني وقدمها





MINI PIZZA

INGREDIENTS

Flour 1 kilo

Salt 20 grams

Olive oil 20 grams

Honey 10 grams

Dry yeast 15 grams

Water 600 grams

For the topping:

Pizza Sauce

Colored peppers, finely diced

Onions, julienne

Hot dog, slices

Grated mozzarella

METHOD

- 1-** In the baking machine, mix the flour with the salt, olive oil, honey, dry yeast and water. Knead for 10 minutes until the dough is smooth. Leave the dough to proof for 30 minutes.
- 2-** Divide the dough into small equal pieces and leave to rest for 10 minutes before rolling it out.
- 3-** Preheat the oven to 200 degrees C.
- 4-** Put the pizza sauce on each piece as well as the topping and mozzarella cheese.
- 5-** Place on a baking sheet and put in the oven for 10 minutes until baked and the cheese has melted.



ميني بيتزا

المكونات

دقيق ١ كيلو	للتزيين:
ملح ٢٠ جرام	صلصة البيتزا
زيت زيتون ٢٠ جرام	فلفل ملون، مقطع ناعم
عسل ١٠ جرام	بصل جوليان
خميرة جافة ١٥ جرام	هوت دوج، شرائح
ماء ٦٠٠ جرام	جبنة موتزاريللا مبشورة

طريقة العمل

- ١- في ماكينة الخبز، اخلط الدقيق مع الملح وزيت الزيتون والعسل والخميرة الجافة والماء. اعجن لمدة ١٠ دقائق حتى تصبح العجينة ناعمة. اتركي العجينة لترتاح لمدة ٣٠ دقيقة
- ٢- قسم العجينة إلى قطع صغيرة متساوية وتترك لترتاح لمدة ١٠ دقائق قبل أن تشكّلها
- ٣- سخن الفرن على ٢٠٠ درجة مئوية
- ٤- ضع صوص البيتزا على كل قطعة وكل مكونات التزيين والجبنة الموتزاريللا
- ٥- ضعها على صينية خبز وضعها في الفرن لمدة ١٠ دقائق حتى تنضج ويذوب الجبن





MINI SWEET BRIOCHE WITH STUFFED ORANGE

INGREDIENTS

Flour 1 kilo	Bread improver 6 grams
Sugar 100 grams	Powdered milk 15 grams
3 eggs	Fresh milk 320 grams
Salt 15 grams	1 oranges zest
Dry yeast 20 grams	Egg wash and sugar for the coating
Butter, divided into two 200 grams	

METHOD

- 1- In the baking machine, add the flour, sugar, eggs, salt, dry yeast, half of the butter quantity, bread improver, powdered milk and fresh milk. Knead for 10 minutes. Add the remaining butter and orange zest. Knead for 2 more minutes until the dough is smooth. Leave the dough to rest for 10 minutes.
- 2- Divide the dough, into 30grams pieces and make it roll shaped pieces.
- 3- Cover each piece with sugar and egg wash. Leave to proof for 20 minutes.
- 4- Preheat the oven on 180 degrees C. Place the brioche in the oven and leave to bake for 12 minutes.



ميني بريوش الحلو مع برتقال محشي

المكونات

دقيق ١ كيلو	محسن خبز ٦ كيلو
سكر ١٠٠ جرام	حليب بودرة ١٥ جرام
٣ بيضات	حليب طازج ٣٢٠ جرام
ملح ١٥ جرام	١ قشر برتقال
خميرة جافة ٢٠ جرام	بياض بيض مخفوق وسكر للتغليف
زبدة مقسمة إلى قسمين ٢٠٠ جرام	

طريقة العمل

- ١- في ماكينة الخبز نضيف الدقيق والسكر والبيض والملح والخميرة الجافة ونصف كمية الزبدة ومحسن الخبز والحليب المجفف والحليب الطازج. اعجن لمدة ١٠ دقائق. أضف الزبدة المتبقية وقشر البرتقال. اعجن لمدة دقيقتين إضافيتين حتى تصبح العجينة ناعمة. اترك العجينة لترتاح لمدة ١٠ دقائق
- ٢- نقسم العجينة إلى ٣٠ جرام ونجعلها على شكل كرات
- ٣- غطي كل قطعة بالسكر والبيض. اتركه ليثبت لمدة ٢٠ دقيقة
- ٤- سخن الفرن على ١٨٠ درجة مئوية. ضعي البريوش في الفرن واتركها للخبز لمدة ١٢ دقيقة



CONTACT US



WEBSITE: www.elwaha.com.eg



FACEBOOK: @elwahacompany



ADDRESS: 34 Abou Bakr El-Sedeek, Heliopolis, Cairo



SHOWROOM: 15 Nakhla Al Motieai St., Heliopolis, Cairo



PHONE: 01206333633

