



CHEF/ MONA EL BANNA

Recipe Booklet





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.

NAPOLITANO PIZZA DOUGH

بيتزا إيطالية بطريقة العجين الغير مباشر



المكونات

٢٠٠ جرام دقيق أبيض متعدد الإستعمالات إستخراج ٧٢٪

١١٠ مل / جرام ماء نقي مفلتر أو ماء معدني

٥:٢ جرام خميرة فورية حسب الإحتياج

الطريقة الاولى: خلط جميع مكونات (بدون مبالغة أو عجن مجرد تقليب) وتترك مغطاة في درجة حرارة الغرفة لمدة ١٢ ساعة

الطريقة الثانية: خلط جميع المكونات (بدون مبالغة أو عجن مجرد تقليب) وتترك لمدة ٤:٣ ساعات في درجة حرارة الغرفة ثم توضع في الثلاجة لليوم التالي وتكون بذلك صالحة للإستخدام لمدة يومين في الثلاجة

مقادير العجين

كل البيجا

٦٢٠ مل / جرام ماء نقي مفلتر أو ماء معدني

١٠٠٠ جرام دقيق أبيض متعدد الإستعمالات إستخراج ٧٢٪

٣٠ جرام سكر / إختياري للأفران الغير مجهزة

٢٥ جرام زيت نباتي / إختياري للأفران الغير مجهزة

٢٥ جرام ملح بحري

طريقة العمل

١- نضع الماء في وعاء عميق

٢- يتم تقطيع البيجا إلى قطع صغيرة جدا لتذويبها في الماء

٣- التقليب جيدا حتي يصبح لون الماء أبيض واضح

٤- نضع كل كمية السكر مع التقليب

٥- نضع حفنة صغيرة من الدقيق مع التقليب ثم نقوم بوضع الملح كاملا

٦- نضع كمية الدقيق المتبقية تدريجيا

٧- بعد خلط جميع المكونات نستمر في العجن لمدة حوالي 15 دقيقة أو حتي يصبح العجين قويا و متماسكا و ناعما

٨- يتم تقطيع العجين إلى قطع صغيرة قدر الإمكان

٩- يتم خلط الزيت مع قطع العجين الصغيرة و نستمر في العجن حتي يعود العجين مرة أخرى قويا و متماسكا و ناعما

١٠- نترك العجين من نصف ساعة إلى ساعة ليبرتاح (تخمير أولى)

١١- يتم وزن العجين و تقسيمة إلى كور وزنها ٢٥٠ جرام

١٢- نترك العجين ليبرتاح لمدة حوالي من ٥:٢ ساعات (تخمير نهائي) في درجة حرارة الغرفة (٢٣ درجة مئوية)

INGREDIENTS

For the Bega:

200 grams of white all-purpose flour, 72% extraction

110ml pure filtered water or mineral water

2: 5 grams of instant yeast (as needed)

For the Dough:

All the biga

620 ml pure filtered water or mineral water

1000 grams of white all-purpose flour, 72% extraction

25 grams of sea salt

30 grams of sugar

25 grams of vegetable oil

METHOD

1- The first method: Mix all ingredients (without extra kneading, just stirring) and leave covered at room temperature for 12 hours. OR- Mix all the ingredients (without extra kneading, just stirring) and leave for 3 to 4 hours at room temperature, then put it in the refrigerator for the next day, thus making it suitable for use for two days in the refrigerator.

2- Put water in a deep bowl. Cut the biga into small pieces to dissolve in water. Stir well until the water turns clear white

3- Add the sugar and stir. Then add a handful of flour, stir, then add the salt. Gradually add the remaining amount of flour

4- After mixing all the ingredients, continue kneading for about 15 minutes or until the dough becomes cohesive and soft.

5- Cut the dough into small pieces. Mix the dough pieces with oil and continue kneading until the dough is strong, cohesive and smooth again.

6- Leave the dough for half an hour to an hour to rest (first fermentation).

7- Weigh the dough and divided into balls, weighing 250 grams.

8- Leave the dough to rest for about 2 to 5 hours (final fermentation) at room temperature (23 degrees Celsius)

PIZZA SAUCE

صلصة البيتزا



المكونات

١٥ جرام زيت زيتون
٥٠ جرام بصل، مقطع
٢ فصوص ثوم، مفروم
٨٠٠ جرام طماطم إيطالية مقشرة (معصورة باليد)
ملح للتذوق
٢/١ ملعقة صغيرة فلفل أسود
٢/١ ملعقة صغيرة أوريجانو
أوراق ريحان طازجة، كمية قليلة، أوراق سليمة غير مقطعة

طريقة العمل

- ١- في طلة على نار متوسطة، يسخن الزيت ثم يضاف البصل مع التقليب لمدة دقيقتين حتى يذبل. يضاف الثوم
- ٢- تضاف الطماطم مع القليل من الملح والفلفل تترك لمدة ٣٠ دقيقة على نار هادئة
- ٣- يتم إضافة الملح والفلفل حسب الرغبة. ثم يضاف والأوريجانو وأوراق الريحان

INGREDIENTS

15grams olive oil
50grams onions, chopped
2 garlic cloves, minced
800grams Italian peeled tomatoes (squeezed by hand)
Salt to taste
½ teaspoon Black pepper
½ teaspoon Oregano
Fresh basil leaves, a small amount, intact, uncut leaves

METHOD

- 1- In a saucepan on medium low heat, heat oil, then add the onions and stir for 2 minutes until translucent. Add the garlic until fragrant.
- 2- Add the tomatoes and add some salt and pepper and leave for 30 minutes until simmered.
- 3- Check the salt and pepper to taste. Then, add the oregano and basil leaves.

MOCHA SWIRL COOKIES

كوكيز موكا سويرل



المكونات

لعجينة الفانيليا

١٢٠ جرام زبدة غير مملحة، طرية
١٠٠ جرام سكر
صفر بيضة واحدة
ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
١٥٠ جرام دقيق متعدد الاستخدامات
ملعقة كبيرة نشا ذرة
رشة ملح

لعجينة الموكا

١٢٠ جرام زبدة غير مملحة، طرية
١٠٠ جرام سكر
صفر بيضة واحدة
ملعقة صغيرة من مسحوق القهوة سريعة
الذوبان (أو مسحوق الإسبريسو)
ملعقة كبيرة من الماء الساخن (لإذابة القهوة)
١٣٠ جرام دقيق متعدد الاستخدامات
٢٠ جرام مسحوق كاكاو غير محلى
رشة ملح

طريقة العمل

- ١- لتحضير عجينة الفانيليا: اخفقي الزبدة والسكر حتى يصبح المزيج خفيفًا وكريمي. أضيف صفار البيض والفانيليا، ثم اخلط المكونات. أضيف الدقيق ونشا الذرة والملح. اخلط المكونات حتى تتجانس. لف العجينة بغلاف بلاستيكي وضعها في الثلاجة لمدة 20 دقيقة
- ٢- لتحضير عجينة الموكا: تذاب القهوة في الماء الساخن وتترك لتبرد قليلًا. تخفق الزبدة والسكر حتى يصبح المزيج ناعمًا. أضيف صفار البيض والقهوة المذابة. انخل الدقيق ومسحوق الكاكاو والملح. اخلط حتى يصبح المزيج ناعمًا. غلف العجينة وضعها في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة
- ٣- لتحضير العجينة الطزونية: افرد العجنتين على شكل مستطيلات متساوية الحجم (سمكها حوالي ٠.٥ سم). ضع إحدهما فوق الأخرى واضغط عليها برفق. لّفها بإحكام على شكل جذع شجرة، ثم غلّفها، وضعها في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل
- ٤- الخبز: سخّن الفرن مسبقًا إلى ١٧٥ درجة مئوية (٣٥٠ درجة فهرنهايت). قطع الجذع إلى دوائر بسمك نصف سم. رتبها على صينية خبز مبطنة بورق زبدة. اخبزها لمدة ١٢-١٤ دقيقة حتى تصبح حوافها ذهبية اللون قليلًا
- ٥- تترك لتبرد تمامًا على رف سلكي

INGREDIENTS

For the Vanilla Dough:

120 grams unsalted butter, softened
100grams sugar
1 egg yolk
1 teaspoon vanilla extract
150 grams all-purpose flour
1 tablespoon cornstarch
Pinch of salt

For the Mocha Dough:

120grams unsalted butter, softened
100grams sugar
1 egg yolk
1 teaspoon instant coffee powder
(or espresso powder)
1 tablespoon hot water
(to dissolve coffee)
130 grams all-purpose flour
20 grams unsweetened cocoa powder
Pinch of salt

METHOD

- 1- Make Vanilla Dough: Beat butter and sugar until light and creamy. Add egg yolk and vanilla, then mix. Sift in flour, cornstarch, and salt. Mix until dough just comes together. Wrap in cling film and chill for 20 minutes.
- 2- Make Mocha Dough: Dissolve coffee in hot water and let it cool slightly. Beat butter and sugar until fluffy. Add egg yolk and dissolved coffee. Sift in flour, cocoa powder, and salt. Mix until smooth. Wrap and chill for 20 minutes.
- 3- Form the Swirl: Roll both doughs into equal-sized rectangles (about 0.5 cm thick). Place one on top of the other and gently press together. Roll tightly into a log, wrap, and chill for at least 30 minutes.
- 4- Bake: Preheat oven to 175°C (350°F). Slice the log into 1/2 cm thick rounds. Arrange on parchment-lined baking tray. Bake for 12-14 minutes until edges are slightly golden.
- 5- Cool completely on a wire rack.

MINI BURGER SANDWICHES

ساندوتشات ميني برجر



المكونات

للبرجر

٨٠٠ جرام لحم مفروم
٢ ملعقة كبيرة بصل بودرة
٢ ملعقة صغيرة مستردة
١ بيضة
الملح والفلفل حسب الذوق

لصوص البرجر

١ كوب مايونيز
٤/١ كوب كاتشب
٢ ملعقة كبيرة مستردة
٢ ملعقة كبيرة بصل، مفروم ناعماً
٢ ملعقة كبيرة خیار مخلل، مقطع إلى مكعبات صغيرة

للإضافات

شرائح الخس
شرائح الطماطم
٢٠ خبز برجر صغير

طريقة العمل

- ١- لتحضير البرجر: في وعاء كبير، يخلط اللحم المفروم مع البصل البودرة والملح والفلفل والمستردة والبيض. قم بتشكيل خليط اللحم إلى ٢٠ قطعة برجر صغيرة
- ٢- يوضع البرجر في صينية الخبز ويوضع في فرن مسخن مسبقاً على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق
- ٣- لتحضير صوص البرجر: في وعاء صغير، توضع جميع المكونات وتخلط جيّداً
- ٤- يتم قطع خبز البرجر إلى نصفين، يضاف صوص البرجر ثم شريحة البرجر، ثم الخس وشرائح الطماطم. وتقدم

INGREDIENTS

For the burger:

800gram minced meat
2 tablespoons onion powder
2 teaspoon mustard
1 egg
Salt and pepper to taste

For the sauce:

1 cup mayonnaise
1/4 cup ketchup
2 tablespoons mustard
2 tablespoons onions, finely diced
2 tablespoons pickled cucumbers, finely diced

For the toppings:

Lettuce slices
Tomato slices
20 mini bread buns

METHOD

- 1- For the burger: In a big bowl, mix the minced beef with the onion powder, salt, pepper, mustard, and egg. Shape the beef into 20 small burger patties.
- 2- Place the beef patties in a baking sheet and place in a pre-heated oven on 180 degrees C for 5 minutes
- 3- For the sauce: In a small bowl, add all the sauce ingredients and mix until well combined.
- 4- Cut the burger buns in half, add the burger sauce then add the burger patty, then top with the lettuce and tomato slices. Serve.

TAHINI COOKIES WITH SESAME

كوكيز الطحينة بالسمن



المكونات

٢/١ كوب (120 جرام) طحينة (معجون سمسم)
٢/١ كوب (100 جرام) زبدة غير مملحة، طرية
٢/١ كوب (100 جرام) سكر بودرة
٢/١ كوب (130 جرام) دقيق متعدد الاستخدامات، منخول
٢/١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
٢/١ ملعقة صغيرة فانيليا
رشة ملح
٣/١ كوب سمسم محمص للتزيين

طريقة العمل

١- يسخن الفرن مسبقًا على حرارة 170 درجة مئوية (340 درجة فهرنهايت) ضع ورق زبدة على صينية الخبز
٢- في وعاء، اخفق الزبدة والطحينة والسكر البودرة معًا حتى يصبح المزيج فاتح اللون وكريمي (حوالي 2-3 دقائق)
٣- أضف المكونات الجافة: اخلط الدقيق والبيكنج باودر والفانيليا والملح. تخلص حتى تتكون عجينة طرية. (إذا كانت العجينة لزجة، ضعها في الثلاجة لمدة ١٠-١٥ دقيقة)
٤- التشكيل: شكّل كرات صغيرة (حوالي ٢٠ غرام لكل كرة). تغمر كل كرة في السمسم المحمص لتغطيتها. توضع في الصينية، مع ترك مسافة بين كل كرة وأخرى. افردھا قليلاً بأطراف أصابعك أو بظهر ملعقة
٥- تخبز لمدة ١٥-١٧ دقيقة. اتركها تبرد على الصينية لمدة ٥ دقائق، ستصبح متماسكة أثناء التبريد

INGREDIENTS

1/2 cup (120 grams) tahini (sesame paste)
1/2 cup (100 grams) unsalted butter, softened
1/2 cup (100 grams) powdered sugar
1 cup (130 g)rams all-purpose flour, sifted
1/2 teaspoon baking powder
1 teaspoon vanilla extract
Pinch of salt
1/4 cup toasted sesame seeds, for coating

METHOD

1- Preheat the oven to 170°C (340°F) and line a tray with parchment paper.
2- In a bowl, beat together butter, tahini, and powdered sugar until pale and creamy (about 2–3 minutes).
3- Add dry ingredients: Mix in flour, baking powder, vanilla, and salt. Stir until a soft dough forms. (If the dough feels sticky, refrigerate for 10–15 minutes.)
4- Shape: Roll small balls (about 20 g each). Roll each ball in toasted sesame seeds to coat the surface. Place on the tray, leaving space between each cookie. Flatten slightly with your fingertips or the back of a spoon
5- Bake for 15–17 minutes or until the bottoms are lightly golden. Let them cool on the tray for 5 minutes, then transfer to a rack — they'll firm up as they cool.

BEEF HAWAWSHI

حواوشي لحم بقري



المكونات

١ كيلو لحم مفروم
بطلة متوسطة الحجم، مفرومة ناعماً
ملعقة كبيرة ملح
نصف ملعقة كبيرة فلفل
حبة فلفل حار مفروم
نصف ملعقة كبيرة بهارات مشكلة
٨ خبز شامي طازج
زيت نباتي للدهن

طريقة العمل

١- يُسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية
٢- في وعاء، أضف اللحم المفروم والبصل والملح والفلفل والبهارات المشكلة، اخلط المكونات جيداً
٣- ضع مزيج اللحم في خبز شامي
٤- تُسخن مقلاة، أضف ملعقة كبيرة من الزيت، وضع الحواوشي لمدة دقيقتين على كل جانب

INGREDIENTS

1000 grams Minced Meat
1 medium onion, finely chopped
1 tablespoon salt
½ tablespoon pepper
1 chilli pepper, minced
1/2 tablespoon all-spice
8 Fresh Shamy Bread
Vegetable Oil for Brushing

METHOD

1-Pre-heat oven on 220 degrees C.
2- In a bowl, add the minced meat, onion, salt, pepper, chilli pepper, and all-spice. Mix well.
3- Place the meat mix in the Shamy bread.
4- Heat a pan, add 1 tablespoon of vegetable and place the hawawshi for 2 minutes on each side.
5-Cover with parchment paper and place in the oven for 15 minutes.

BUTTER COOKIES

كوكيز الزبدة



المكونات

٥٠٠ جم دقيق
٢٠٠ جم سكر بودرة
٣٥٠ جم زبدة
٢ بيض
٤ جم فانيليا

طريقة العمل

- ١- تخفق الزبدة مع السكر البودرة
- ٢- يضاف البيض مع الخفق
- ٣- يضاف الدقيق ويخفق مرة أخرى
- ٤- يفرد ويقطع بالشكل المطلوب
- ٥- يخبز على حرارة ١٨٠° لمدة ١٠ دقائق

INGREDIENTS

500 g flour
200 g powdered sugar
350 g butter
2 eggs
4g vanilla

METHOD

- 1-Beat the butter with the powdered sugar
- 2- Add the eggs while beating.
- 3- Add the flour and beat again.
- 4- Roll out the dough and cut into the desired shapes.
- 5-Bake at 180°C for 10 minutes.

CINNAMON COOKIES

كوكيز القرفة



المكونات

٢٠٠ جم زبدة
١٠ جم قرفة
١٥٠ جم سكر
٤٥٠ جم دقيق
٢ بيض
٤ جم فانيليا

طريقة العمل

- ١- يخفق الزبدة مع السكر ويضاف البيض والفانيليا
- ٢- يضاف الدقيق والقرفة ويقلب الخليط
- ٣- يشكل الكوكيز
- ٤- يخبز على حرارة ١٧٠° لمدة ١٠ دقائق

INGREDIENTS

200 g butter
150 g sugar
2 eggs
4 g vanilla
10 g cinnamon
450 g flour

METHOD

- 1-Cream the butter and sugar together, then add the eggs and vanilla.
- 2- Add the flour and cinnamon and mix until combined.
- 3- Shape the dough into cookies.
- 4- Bake at 170°C for 10 minutes

CONTACT US:

 **16758**

  | WAHA Home Appliances
Whatsapp: 01206333633

-  **34 Abou Baker El- Sedeek, Heliopolis, Cairo**
-  **15 Nakhla Al Motieai, Heliopolis, Cairo**
-  **Sheraton Care Hub - Building 4, overlooking Autostrad Frontage, Property No. 1258 (A), Heliopolis, Cairo**