



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.



NAPOLITANO PIZZA DOUGH

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 whitet

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)

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) وترك مغطاة في درجة حرارة الغرفة لمدة ١٢ ساعة

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

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 ملح بحري

٢٥ جرام زيت نباتي / إختياري للأفران الغير مجهزة

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 ١٥ 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 ليرتاح تخمير أولى

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

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





PIZZA SAUCE

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.



صلصة البيتزا

المكونات

- ١٥ جرام زيت زيتون
- ٥٠ جرام بصل، مقطع
- ٢ فصّون ثوم، مفروم
- ٨٠٠ جرام طماطم إيطالية مفشرة 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 حلقة 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





FOCACCIA BREAD

INGREDIENTS

For the poolish:

150ml water
150grams all-purpose flour
3 grams of instant dry yeast

Direction:

Stir the ingredients together gently until completely dissolved, then leave them at room temperature at 23 degrees Celsius for two hours, then store them in the refrigerator until the next day.

Preparing the dough:

Poolish mixture
1000grams of bakery flour
600ml water
32grams of sea salt
35 rams of oil

METHOD

- 1- Mix the entire amount of poolish with water until completely dissolved
- 2- Add a handful of flour, stir, then add the salt
- 3- Gradually add the rest of the flour while stirring
- 4- Knead for about 12 minutes until a strong, smooth texture is obtained
- 5- The oil is mixed with the dough by cutting the dough into small pieces and adding the oil while kneading again to obtain a dough with a soft texture.
- 6- Leave the dough to rest for 45 minutes, then fold the dough (stretch-fold). Leave to rest for another 45 minutes, and we make (stretch-fold) a second time
- 7- Leave it for a period of 45 minutes to an hour, then put it in the refrigerator for the next day until the dough is set and ready to bake.

رسمي عجينة خبز الفوكاتشا

المكونات

تجهيز البولش

- ١٥٠ مل ماء
- ١٥٠ جرام دقيق
- ٣ جرام خميرة جافة فورية

طريقة التحضير

يتم تقليب المكونات مع بعضهم برفق حتي تمام الذوبان ثم تترك في درجة حرارة الغرفة ٢٣ درجة مئوية لمدة ساعتان ثم تخزن في الثلاجة حتى اليوم التالي

تجهيز العجين

- كل خليط البولش
- ١٠٠٠ جرام دقيق مخبوزات
- ٦٠٠ مل ماء
- ٣٢ جرام ملح بحري
- ٣٥ جرام زيت

طريقة العمل

- ١- يتم خلط كل كمية البولش مع الماء حتى تمام الذوبان
- ٢- نضع حفنة من الدقيق مع التقليب ثم نضع كل كمية الملح
- ٣- نضع باقي كمية وزن الدقيق تدريجيا مع التقليب
- ٤- يتم العجن لمدة حوالي ١٢ دقيقة حتي الحصول على قوام متماسك قوي وملمس ناعم
- ٥- يتم خلط الزيت مع العجين عن طريق تقطيع العجين إلى قطع صغيرة و إضافة الزيت مع العجن مرة أخرى للحصول على عجين ذو ملمس ناعم
- ٦- تترك العجين ليرتاح لمدة ٤٥ دقيقة ثم نقوم بعمل تطبيق للعجين (سترتش-فولد) ثم نتركه ليرتاح لمدة ٤٥ دقيقة أخرى و نقوم بعمل (سترتش-فولد) مرة ثانية و نتركه لمدة من ٤٥ دقيقة إلى ساعة ثم نضعه في الثلاجة لليوم التالي حتي يكون العجين جاهز للخبز





ALMOND BISCOTTI

INGREDIENTS

100 grams butter
200 grams sugar
2 eggs
2 grams vanilla
1 teaspoon almond essence
220 grams flour
½ teaspoon baking powder
1 gram salt
100 grams almonds

METHOD

- 1-** Beat the butter with the sugar
- 2-** Add eggs and vanilla
- 3-** Add flour, baking powder, salt and almonds and stir the mixture
- 4-** Place it on baking trays in a cylindrical shape
- 5-** Bake in a preheated oven on 170 degrees C for 20 minutes
- 6-** Cut into equal slices and place in an oven tray to obtain a golden color



بسكوتي اللوز

المكونات

- ١٠٠ جم زبدة
- ٢٠٠ جم سكر
- ٢ بيض
- ٢ جم فانيليا
- ١ ملعقة صغيرة روح اللوز
- ٢٢٠ جم دقيق
- ٢/١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ جم ملح
- ١٠٠ جم لوز

طريقة العمل

- ١- تخفق الزبدة مع السكر
- ٢- يضاف البيض والفانيليا
- ٣- يضاف الدقيق و البيكنج بودر و الملح واللوز ويقلب الخليط
- ٤- يوضع في صواني الخبز بشكل اسطواني
- ٥- يخبز على حرارة ١٧٠ لمدة ٢٠ دقيقة
- ٦- يقطع لشرائح متساوية ويوضع في قالب فرن للحصول على لون ذهبي





MINI BURGER SANDWICHES

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
¼ 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.



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





BROWNIES

INGREDIENTS

200grams chocolate, melted
180grams butter
2 eggs
110grams flour
150grams sugar
30 grams cocoa powder
2 grams Vanilla powder
10 pieces Oreo biscuits, crushed
Pinch of salt

METHOD

- 1- Melt the chocolate with the butter
- 2- Whip the eggs with the vanilla and sugar and add to the chocolate and butter mixture
- 3- Add the flour, cocoa powder and crushed oreo and mix well.
- 4- Place the mixture in a lined deep baking sheet with parchment paper.
- 5- Place in a heated oven on 180 degrees C for 25 minutes.
- 6- Take out of the oven and leave to cool down. Cut into squares. And serve.



البراونيز

المكونات

- ٢٠٠ جرام شوكولاتة، مذابة
- ١٨٠ جرام زبدة
- ٢ بيضة
- ١١٠ جرام دقيق
- ١٥٠ جرام سكر
- ٣٠ جرام من مسحوق الكاكاو
- ٢ جرام مسحوق الفانيليا
- ١٠ حبات بسكويت أوريو مطحون
- قليل من الملح

طريقة العمل

- ١- يتم خلط الشوكولاتة مع الزبدة
- ٢- يخفق البيض مع الفانيليا والسكر ويضاف إلى خليط الشوكولاتة والزبدة
- ٣- يضاف الدقيق وبودرة الكاكاو والأوريو المطحون ويتم خلطهم جيدًا
- ٤- يوضع الخليط في صينية خبز عميقة مبطنه بورق الزبدة
- ٥- تدخل في فرن ساخن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة
- ٦- يتم إخراج الصينية من الفرن وتترك لتبرد. تقطع إلى مربعات. وتقدم





MOCHA SWIRL COOKIES

INGREDIENTS

For the Vanilla Dough:

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

For the Mocha Dough:

120 grams unsalted butter, softened
100 grams 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 ½ 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.

كوكيز موكا سويرل

المكونات

لعجينة الفانيليا:

١٢٠ جرام زبدة غير مملحة، طرية

١٠٠ جرام سكر

صفار 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

صفار بيضة واحدة

ملعقة صغيرة من مسحوق القهوة

سرعة 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. أضف صفار البيض والفانيليا، ثم أخلط المكونات. أضف 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. أضف 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 الحلزونية: افرد العجنتين على شكل مستطيلات متساوية الحجم (سمكها حوالي ٠.٥ سم). ضع إحدهما فوق الأخرى واضغط عليها برفق. لفها بإحكام على شكل جذع شجرة، ثم غلفها، 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





SAVORY COOKIES WITH SMOKED SALMON MOUSSE

INGREDIENTS

For the Savory Cookie:

280 grams all-purpose flour
200 grams cream cheese
80 grams butter, softened
½ teaspoon salt
Lemon zest
1 teaspoon dried thyme

For the Salmon Mousse:

150 grams smoked Salmon
150 grams cream cheese (softened)
2 tablespoons sour cream
1 teaspoon instant coffee powder
1 tablespoon fresh lemon juice
1 teaspoon lemon zest
1 tablespoon finely chopped red onion
1 tablespoon fresh dill, finely chopped
Salt and black pepper to taste
For garnish, Fresh Dill Leaves

METHOD

1- For the savory cookies, mix all the ingredients together until well blended. Spread on a lined baking dish and place in the fridge for at least 2 hours. Cut the dough with the preferred cutter. Place in the fridge for another 1 hour. Bake in a preheated oven at 180 degrees for 10 minutes. Leave to cool down completely before use.

2- For the Salmon Mousse: In a food processor, add smoked salmon, cream cheese, sour cream, lemon juice, and zest. Blend until smooth and creamy. Stir in finely chopped red onion and dill (don't blend these — keep texture). Taste and adjust with salt and pepper. Transfer to a bowl or piping bag, cover, and refrigerate for at least 30 minutes to firm up and allow flavors to meld.

3- To serve, pipe the salmon mousse on each baked savory cookie, garnish with fresh dill leaf.

كوكيز المالحه مع موس السلمون المدخن

المكونات

للكوكيز المالحه:

٢٨٠ جرام دقيق متعدد الاستخدامات
٢٠٠ جرام جبنه كريميه
٨٠ جرام زبد طريه
٢/١ ملعقة صغيره ملح
بشر ليمون
ملعقه صغيره زعتر مجفف

لموس السلمون :

١٥٠ جرام سلمون مدخن
١٥٠ جرام جبنة كريميه (طريه)
ملعقه كبيره عصير ليمون طازج
ملعقتان كيرتان كريمه حامضيه
ملعقه كبيره عصير ليمون طازج
ملعقه صغيره بشر ليمون
ملعقه كبيره بصل أحمر مفروم ناعم
ملعقه كبيره شبت طازج مفروم ناعم
ملح وفلفل أسود حسب الرغبة
للتزيين: أوراق شبت طازجه

طريقة العمل

١- لتحضير الكوكيز المالحه، اخلطي جميع المكونات جيدًا. افردوها في صينية خبز مبطنه بورق زبد وضعيها في الثلاجه لمدة ساعتين على الأقل. قَطِّعي العجينة باستخدام القطاعة المفضله لديك. ضعيها في الثلاجه لمدة ساعة أخرى. اخبريها في فرن مسخن مسبقًا على درجة حرارة 180 درجة لمدة 10 دقائق. اتركيها لتبرد تمامًا قبل الاستخدام

٢- لتحضير موس السلمون: في محضرة الطعام، أضف السلمون المدخن والجبن الكريمي والقشدة الحامضيه وعصير الليمون وقشر الليمون. اخلط المكونات حتى يصبح المزيج ناعمًا وكريمي. أضف البصل الأحمر المفروم ناعمًا والشبت (لا تخلط المكونات - حافظ على قوام المزيج). تذوق المزيج وعدل بالملح والفلفل. انقل المزيج إلى وعاء أو كيس تزيين، وغطه، ثم ضعه في الثلاجه لمدة ٣٠ دقيقه على الأقل حتى يتماسك وتختلط النكهات

٣- للتقديم، وّزع موس السلمون على كل قطعة بسكويت مخبوزه، وزّينها بورقه شبت طازجه



البف باستري مع كريمة الكاسترد والتمر والكراميل

المكونات

للقاعدة:

رقاقة واحدة من عجينة البف باستري الجاهزة (حوالي ٢٥٠ غرام)، مذابة
صغار بيضة واحدة + ملعقة كبيرة من الحليب (لدهن البيض)

لحشوة الكاسترد:

ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكاسترد
٤٠٠ مل من الحليب
٣ ملاعق كبيرة من السكر
نصف ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا لإضافة نكهة مميزة

للتزيين:

٨-٦ حبات تمر منزوعة النوى ومقطعة إلى أرباع
صوص الكراميل، للتزيين

طريقة العمل

- ١- يسخن الفرن مسبقًا على درجة حرارة ١٩٠ درجة مئوية (٣٧٥ درجة فهرنهايت).
يوضع ورق زبدة بصينية الخبز
- ٢- تحضير الكاسترد: في حلة صغيرة، يخلط مسحوق الكاسترد والسكر مع القليل
من الحليب البارد حتى تتكون عجينة ناعمة. أضف باقي الحليب تدريجيًا مع التحريك
المستمر. تترك على نار متوسطة مع التحريك المستمر حتى يصبح المزيج كثيفًا.
عندما يصبح المزيج سميكًا، ارفعه عن النار واتركه يبرد قليل
- ٣- تحضر عجينة الباف باستري: تقطع عجينة الباف باستري إلى مربعات بحجم ٤ سم.
توضع على الصينية. تدهن الحواف بطبقة خفيفة من البيض المخفوق
- ٤- التجميع قبل الخبز: ضع ملعقة صغيرة من الكاسترد في وسط كل مربع. ضع
فوقها قطعة صغيرة من التمر مع الضغط عليها برفق
- ٥- ترش صلصة الكراميل قبل التقديم مباشرة





MINI PUFF PASTRY SQUARES WITH CUSTARD, DATE & CARAMEL DRIZZLE

INGREDIENTS

For the Base:

1 sheet ready-made puff pastry
(≈250 g), thawed
2 eggs
1 egg yolk + 1 tbsp milk (for egg wash)

For the Topping:

6–8 dates, pitted and quartered
Caramel sauce, for drizzling
(store-bought or homemade)

For the Custard Filling:

2 tablespoons custard powder
400 ml milk
3 tablespoons sugar
½ tsp vanilla extract for extra aroma

METHOD

- 1- Preheat the oven to 190°C (375°F). Line a baking tray with parchment paper.
- 2- Prepare the custard: In a saucepan, whisk custard powder and sugar with a little cold milk to form a smooth paste. Add the rest of the milk gradually while whisking. Cook over medium heat, stirring continuously until thickened. Once thick, remove from heat and let it cool slightly.
- 3- Prepare the puff pastry: Cut puff pastry into 4 cm squares. Place on the tray or into mini muffin tins if you prefer a cup shape. Brush the edges lightly with egg wash.
- 4- Assemble before baking: Spoon about 1 tsp of custard into the center of each square. Top with a small piece of date (press gently).
- 5- Bake: for 20–22 minutes, until the pastry is golden and the custard looks set. Allow to cool for 10 minutes.
- 6- Drizzle with caramel sauce just before serving.



TAHINI COOKIES WITH SESAME

INGREDIENTS

- ½ cup (120 grams) tahini (sesame paste)
- 100 grams sugar
- ½ cup (100 grams) unsalted butter, softened
- ½ cup (100 grams) powdered sugar
- 1 cup (130 grams) all-purpose flour, sifted
- ½ teaspoon baking powder
- Pinch of salt
- ¼ 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-** 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-** 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.

كوكيز الطحينة بالسهمسم

المكونات

- ٢/١ كوب (120 جرام) طحينة (معجون سهمسم)
- 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
- ٤/١ كوب سهمسم محمص للتزيين
- رشة ملح

طريقة العمل

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





MINI FRUIT TARTLETS WITH CRÈME PÂTISSERIE & FRESH FRUITS

INGREDIENTS

For the Tart Shells:

1 cup (130 grams) all-purpose flour
½ cup (100 grams) unsalted butter,
cold and cubed
¼ cup (30 grams) powdered sugar
1 egg yolk
½ teaspoon vanilla extract
Pinch of salt

For the Topping:

Fresh fruits, diced or sliced — strawberries, kiwi, mango, blueberries, grapes, etc.
2 tablespoons apricot jam or neutral glaze, warmed (for brushing)

For the Crème Pâtissière (Pastry Cream):

3 tablespoons sugar
2 egg yolks
1 tablespoon cornstarch
1 cup (250 ml) milk
½ teaspoon vanilla extract or
seeds from ½ vanilla pod
1 tablespoon unsalted butter

METHOD

1- Make the Tart Shells: In a bowl, mix flour, powdered sugar, and salt. Rub in the butter with fingertips (or use a food processor) until it resembles coarse crumbs. Add egg yolk and vanilla, and mix just until a dough forms. Flatten into a disc, wrap, and chill for 30 minutes. Roll out the dough to about 3 mm thickness, and cut into rounds that fit your mini tart pans or silicone molds. Press gently into the molds, prick the base with a fork, and freeze for 10 minutes (helps prevent shrinking). Bake at 180°C (350°F) for 12–14 minutes until lightly golden. Let cool completely before filling.

2- Prepare the Crème Pâtissière: In a saucepan, whisk egg yolks, sugar, and cornstarch until smooth. Gradually whisk in the milk, then place over medium heat. Stir constantly until it thickens (about 5–7 minutes). Remove from heat, stir in vanilla and butter until glossy. Cover with cling film touching the surface to prevent skin formation. Chill until cool.

3- Assemble the Tartlets: Spoon or pipe the pastry cream into the cooled tart shells. Arrange fresh fruit decoratively on top. Brush the fruits lightly with warm apricot glaze to give them shine and prevent drying.

ميني تارت مع كريمة باتيسيري وفواكه طازجة

المكونات

لصنع قوالب التارت:

كوب واحد (١٣٠ جرام) دقيق
متعدد الاستخدامات

نصف كوب (١٠٠ جرام) زبدة غير مملحة
باردة ومقطعة مكعبات

ربع كوب (٣٠ غرام) سكر بودرة

صفار بيضة واحدة

نصف ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

٤/١ كوب سمسّم محمص للتزيين

رشّة ملح

للتزيين:

فواكه طازجة، مقطّعة مكعبات أو شرائح - فراولة، كيوي، مانجو، توت أزرق، عنب، إلخ

ملعقتان كبيرتان من مربى المشمش دافئة للدهن

طريقة العمل

١- تحضير قوالب التارت: في وعاء، يخلط الدقيق والسكر البودرة والملح. تفرك الزبدة بأطراف أصابعك حتى تصبح كالفاتات الخشن. يضاف صفار البيض والفانيليا، ويخلط حتى تتكون عجينة. تفرد على شكل قرص ثم تغلف وتوضع في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة. تفرد العجينة إلى سمك ٣ مم تقريبًا وتقطع إلى دوائر تناسب قوالب التارت الصغيرة أو قوالب السيليكون. اضغط برفق في القوالب، وانقلب القاعدة بشوكة وتوضع في الفريزر لمدة ١٠ دقائق (يساعد ذلك على منع انكماشها). تخبز على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية (٣٥٠ درجة فهرنهايت) لمدة ١٢-١٤ دقيقة حتى يصبح لونها ذهبيًا فاتحًا. تترك لتبرد تمامًا قبل الحشو.

٢- تحضير كريم باتيسيري: في حلة صغيرة، يخفق صفار البيض والسكر ونشا الذرة حتى يصبح المزيج ناعمًا. يضاف الحليب تدريجيًا مع الخفق، ثم توضع الحلة على نار متوسطة. يقبل باستمرار حتى يصبح المزيج كثيفًا (حوالي ٧-٥ دقائق). يرفع المزيج من النار وتضاف الفانيليا والزبدة مع التقليب حتى يصبح المزيج لامعًا. يغطى بغلاف بلاستيكي ملامس للسطح لمنع تكوين القشرة. يوضع في الثلاجة حتى يبرّد.

٣- لتجهيز التارت: توضع الكريمة في قوالب التارت. تزين بالفواكه الطازجة. تدهن الفواكه بطبقة خفيفة من صوص المشمش الدافئة لإضفاء لمعان عليها ومنع جفافها.



أكواب تيراميسو

المكونات

للكرمية:	للقهوة:
٢٥٠ جرام جينة الماسكاربوني (مبردة)	كوب واحد من الإسبريسو القوية
٢٠٠ مل كريمة الخفق (باردة)	أو قهوة سريعة التحضير، مبردة
٣ ملاعق كبيرة من السكر البودرة	ملعقة كبيرة من السكر
ملعقة صغيرة فانيليا	ملعقة كبيرة من فانيليا

للقاعدة:

١٥-١٢ بسكويت ليدي فينجر (سافويارد)، مقطعة إلى أنصاف أو أثلث
للتزيين: مسحوق كاكاو للتزيين

طريقة العمل

- ١- لتحضير نقع القهوة: امزج الإسبريسو والسكر والفانيليا. تترك لتبرد تمامًا.
- ٢- لتحضير الكريمة: في وعاء تخفق الكريمة الباردة مع السكر البودرة والفانيليا. أضف الماسكاربوني وأخفق مرة أخرى برفق حتى يصبح المزيج ناعمًا وكثيفًا (لا تفرط في الخفق)
- ٣- لتجهيز الأكواب الصغيرة: توضع قطع البسكويت في خليط القهوة (لا تنقعها، فقط ثابته واحدة لكل جانب). ضع طبقة في قاع كل كوب صغير. ضع طبقة من الكريمة فوقها بملعقة أو باستخدام كيس التزيين. كرر طبقة أخرى من البسكويت المغمس، ثم طبقة أخرى من الكريمة لملء الكوب
- ٤- التبريد: غط الكوب وضعه في الثلاجة لمدة ٤ ساعات على الأقل (أو طوال الليل للحصول على أفضل نكهة)
- ٥- التزيين والتقديم: رش كمية وفيرة من مسحوق الكاكاو غير المُحلى قبل التقديم مباشرة





MINI TIRAMISU CUPS

INGREDIENTS

For the Cream:

250 grams mascarpone cheese (chilled)
200 ml whipping cream (cold)
3 tablespoons powdered sugar
1 teaspoon vanilla extract

For the Topping:

12–15 ladyfinger biscuits (Savoardi),
broken into halves or thirds
For Garnish Cocoa powder, for dusting

For the Coffee Dip:

1 cup strong espresso or instant coffee, cooled
1 tablespoon sugar (optional)
1 tablespoon vanilla extract

METHOD

- 1-** Prepare the coffee soak: Combine espresso, sugar, and vanilla. Let cool completely.
- 2-** Make the cream: In a bowl, beat cold whipping cream with powdered sugar and vanilla until soft peaks form. Add mascarpone and beat again briefly until smooth and thick (don't overbeat or it may split).
- 3-** Assemble the mini cups: Dip ladyfinger pieces quickly into the coffee mixture (don't soak — just 1 second per side). Place a layer at the bottom of each mini cup. Spoon or pipe a layer of cream over it. Repeat one more layer of dipped biscuits, then another layer of cream to fill the cup. Smooth the top or make a swirl pattern with a piping bag.
- 4-** Chill: Cover and refrigerate for at least 4 hours (or overnight for best flavor).
- 5-** Finish & Serve: Dust generously with unsweetened cocoa powder just before serving.



SALTED CARAMEL COOKIES

INGREDIENTS

For the Cookie Dough:

½ cup (115 grams) unsalted butter, softened

½ cup (100 grams) brown sugar

¼ cup (50 grams) white sugar

1 egg

1 teaspoon vanilla extract

1 ¼ cups (160 grams) all-purpose flour

½ teaspoon baking soda

¼ teaspoon baking powder

¼ teaspoon salt

Caramel Sauce for garnish

METHOD

1- Preheat the oven to 180°C (350°F) and line a baking tray with parchment paper.

2- Make the dough: Beat butter with brown and white sugar until creamy. Add egg and vanilla, mix until smooth. Stir in flour, baking soda, baking powder, and salt until a soft dough forms.

3- Shape the cookies: Scoop about 1 tablespoon of dough, flatten slightly, place ½ teaspoon of caramel in the center, then top with another small piece of dough and seal the edges gently. Place on tray with spacing between cookies.

4- Bake for 12–14 minutes, until golden at the edges but still soft in the center. Remove and Let cool 10 minutes — the centers will stay soft and gooey.



كوكيز الكراميل المملح

المكونات

لعجينة الكوكيز:

٢/١ كوب (١١٥ جرام) زبدة غير مملحة طرية

٢/١ كوب (١٠٠ جرام) سكر بني

٤/١ كوب (٥٠ جرام) سكر أبيض

بيضة واحدة

ملعقة صغيرة فانيليا

كوب وربع (١٦٠ جرام) دقيق متعدد الاستخدامات

٢/١ ملعقة صغيرة من بيكنج صودا

٤/١ ملعقة صغيرة من بيكنج باودر

٤/١ ملعقة صغيرة ملح

صلصة الكراميل للتزيين

طريقة العمل

١- يسخّن الفرن مسبقًا على حرارة ١٨٠ درجة مئوية (٣٥٠ درجة فهرنهايت) و يوضع ورق زبدة في صينية الخبز

٢- لتحضير العجينة: اخفق الزبدة مع السكر البني والأبيض حتى يصبح المزيج كريمي. أضيف البيضة والفانيليا، واخلط حتى يصبح المزيج ناعمًا. أضيف الدقيق و

البيكنج الصودا و البيكنج باودر والملح و تخلط حتى تتكون عجينة طرية

٣- شكّل الكوكيز: خذ حوالي ملعقة كبيرة من العجين، وافردھا قليلاً، ثم ضع نصف ملعقة صغيرة من الكراميل في المنتصف، ثم ضع فوقها قطعة صغيرة أخرى من

العجين وأغلق الحواف برفق. ضعه في صينية مع ترك مسافة بين كل قطعة

٤- اخبزها لمدة ١٢-١٤ دقيقة، حتى تصبح ذهبية اللون من الحواف ولكنها لا تزال طرية من المنتصف. أخرجه و اتركها تبرد لمدة ١٠ دقائق - سيبقى مركزها طرياً





CHICKEN SALAD MINI SANDWICHES

INGREDIENTS

For the Chicken Salad Filling:

- 2 cups (about 300 grams) cooked chicken breast, finely chopped or shredded
- 4 tablespoons mayonnaise
- 1 teaspoon Dijon mustard
- 1 tablespoon lemon juice
- 2 tablespoons celery, finely chopped
- 1 tablespoon red onion, finely minced
- 1 tablespoon parsley, finely chopped
- Salt & black pepper to taste

For the Sandwiches:

- 10–12 slices soft mini buns
- Softened mayonnaise, for spreading
- Lettuce leaves (baby romaine or iceberg)

METHOD

- 1-** Mix the filling: In a bowl, combine mayonnaise, yogurt, mustard, lemon juice, celery, onion, parsley, salt, and pepper.
- 2-** Add the chicken, and mix until evenly coated and creamy. Taste and adjust seasoning.
- 3-** Assemble the mini sandwiches: Lightly spread mayo on each slice of bread.
- 4-** Add a layer of lettuce.
- 5-** Spoon a small amount of chicken salad in the center. Serve.



ميني ساندوتش سلطة الدجاج

المكونات

لحشوة سلطة الدجاج :

- ٢ كوب (حوالي ٣٠٠ جرام) صدر الدجاج المطبوخ، مفروم ناعماً أو مبشوراً
- ٤ ملاعق كبيرة مايونيز
- ملعقة صغيرة مستردة
- ملعقة كبيرة عصير الليمون
- ٢ ملعقة كبيرة كرفس مفروم ناعماً
- ملعقة كبيرة بصل أحمر مفروم ناعماً
- ملعقة كبيرة بقدونس مفروم ناعماً
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة

للسندويشات :

- ١٠-١٢ خبز ميني كيزر
- مايونيز
- أوراق خس (خس روماني صغير أو خس آيسبرغ)

طريقة العمل

- ١- للحدشو: في وعاء، ضع المايونيزو المستردة و عصير الليمون و الكرفس و البصل و البقدونس و الملح والفلفل
- ٢- أضف الدجاج، واخلط حتى يغطى جيداً ويصبح قوامه كريمي. تذوقه واضبط التوابل
- ٣- لتجهيز السندويشات الصغيرة: ادهن كل شريحة خبز بقليل من المايونيز
- ٤- أضف الخس. ضع كمية صغيرة من سلطة الدجاج في المنتصف. قَدِّمها





BEEF HAWAWSHI

INGREDIENTS

1000grams 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.



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- يسخّن الفرن مسبقاً على درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية
- ٢- في وعاء، أضف اللحم المفروم والبصل والملح والفلفل والفلفل الحار والبهارات المشكلة. اخلط المكونات جيداً
- ٣- ضع مزيج اللحم في خبز شامي
- ٤- تسخن مقلاة، أضف ملعقة كبيرة من الزيت، وضع الحواوشي لمدة دقيقتين على كل جانب
- ٥- غطه بورق زبدة، وضعه في الفرن لمدة ١٥ 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

