



**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) 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 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
- 1/2 teaspoon Black pepper
- 1/2 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

- 10 جرام زيت زيتون
- 50 جرام بصل، مقطع
- ٢ فصوص 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 دلة 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.

# رسبي عجينة خبز الفوكاتشا

## المكونات

### تجهيز البولش

١٥٠ مل ماء

١٥٠ جرام دقيق

٣ جرام خميرة جافة فورية

### طريقة التحضير

يتم قلب 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





# COFFEE COOKIES

---

## INGREDIENTS

---

- 100 grams butter
- 80 grams powdered sugar
- 1 egg
- 2 grams vanilla
- 12 grams instant coffee, dissolved in water
- 170 grams flour
- 20 grams starch
- 20 grams cocoa
- 6 grams baking powder

## METHOD

---

- 1- Beat the butter with the powdered sugar
- 2- Add eggs and vanilla
- 3- Add the dissolved coffee and whisk the mixture
- 4- Add flour, starch, cocoa and baking powder and stir in the mixture
- 5- Shape into baking molds
- 6- Bake in a heated oven on 170 degrees C for 10 minutes.



# كوكيز القهوة

## المكونات

- ١٠٠ جم زبدة
- ٨٠ جم سكر بودرة
- ١ بيض
- ٢ جرام فانيليا
- ١٧٠ جم دقيق
- ٢٠ جم كاكاو
- ١٢ جم قهوة سريعة الذوبان
- ٦ جم بيكنج بودر
- ٢٠ جم نشا

## طريقة العمل

- ١- يخفق الزبدة مع السكر البودرة
- ٢- يضاف البيض والفانيليا
- ٣- يضاف القهوة المذابة ويخفق الخليط
- ٤- يضاف الدقيق والكاكاو والبيكنج بودر ويقلب الخليط
- ٥- يشكل في قوالب الخبز
- ٦- يخبز على حرارة ١٧٠ لمدة ١٠ دقائق





# GINGER COOKIES

---

## INGREDIENTS

---

- 210 grams butter
- 100 grams sugar
- 80 grams black honey
- 1 egg
- 2 grams vanilla
- 450 grams flour
- 10 grams ginger powder
- 10 grams cinnamon powder
- 1 gram salt
- 2 grams baking soda

## METHOD

---

- 1-** Beat the butter with the sugar and add the honey
- 2-** Add eggs and vanilla
- 3-** Add flour, ginger, cinnamon, and salt and stir the mixture
- 4-** Shape into baking molds
- 5-** Bake in a preheated oven on 170 degrees C for 12 minutes.



# كوكيز الجوزيل

## المكونات

- ٢١٠ جم زبدة
- ١٠٠٠ جم سكر
- ٨٠ جم عسل إسود
- ١ بيض
- ٢ جم فانيليا
- ٤٥٠ جم دقيق
- ١٠ جم جوزيل
- ١٠ جم قرفة
- ١ جم ملح
- ٢ جم بيكنج صودا

## طريقة العمل

- ١- يخفق الزبدة مع السكر و يضاف العسل
- ٢- يضاف البيض والفانيليا
- ٣- يضاف الدقيق و الجوزيل والقرفة والملح و يقرب الخليط
- ٤- يشكل في قوالب الخبز
- ٥- يخبز على حرارة ١٧٠ لمدة ١٢ دقائق





# ALMOND BISCOTTI

---

## INGREDIENTS

---

- 100 grams butter
- 200 grams sugar
- 2 eggs
- 2 grams vanilla
- 1 teaspoon almond essence
- 220 grams flour
- 1/2 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





# SHORTBREAD COOKIES

---

## INGREDIENTS

---

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

## METHOD

---

- 1-** Beat the butter with the powdered sugar
- 2-** Add eggs and vanilla
- 3-** Add flour, chocolate chips, and baking soda and stir the mixture
- 4-** Wrap it in baking paper in a cylindrical shape and put in the refrigerator for an hour
- 5-** Cut into slices and place in the baking trays
- 6-** Bake in a preheated oven on 170 degrees C for 12 minutes.



# شورت برید کویز

## المكونات

- ٢٠٠ جم زبدة
- ١٠٠ جم سكر بودرة
- ١ بيض
- ٢ جم فانيليا
- ٣١٠ جم دقيق
- ١٠٠ جم شوكليت شبيس
- ٤/١ معلقة صغيرة بيكنج صودا

## طريقة العمل

- ١- يخفق الزبدة مع السكر البودرة
- ٢- يضاف البيض والفانيليا
- ٣- يضاف الدقيق والشوكليت شبيس والبيكنج صودا ويقلب الخليط
- ٤- يلف في ورق الخبز بشكل أسطواني ويوضع بالثلاجة لمدة ساعة
- ٥- يشكل في صواني الخبز
- ٦- يخبز على حرارة ١٧٠ لمدة ١٢ دقائق





# ROASTED TURKEY BREAST

---

## INGREDIENTS

---

Turkey Breast (1 1/4 to 1 1/2 kg)

### For the brining:

2 liters water

100grams salt

60 grams sugar

6 bay leaves

Sprig of cilantro leaves

A handful of peppercorn

1 orange, sliced

### For the marination:

5 garlic cloves, minced

2 sprigs of green thyme

2 sprigs of green thyme

50 grams butter

10 grams salt

5 grams crushed black pepper

Green rosemary sprig

## METHOD

---

- 1-** For the brining: In a large bowl, add the water and dissolve the salt and sugar. Add the bay leaves, cilantro, peppercorns. Place the turkey breast in the brine. Leave to brine for at least 6 hours.
- 2-** Preheat the oven to 220 degrees C.
- 3-** In a bowl, mix garlic with thyme, olive oil, butter, salt and pepper
- 4-** Place the mixture in a tray and cover the turkey breast well with the mixture
- 5-** Place the turkey breast in the oven, reduce the oven temperature to 180, and leave it until cooked for an hour and 15 min.
- 6-** Place out of the oven and leave to cool down covered before cutting it into slices.



# صدر ديك رومي مشوي في الفرن

## المكونات

صدر الديك الرومي ١ ٤/١ إلى ١ ٢/١ كجم

### لمحلول النقع

٢ لتر ماء

١٠٠٠ جرام ملح

٦٠ جرام سكر

٦ أوراق لوري

٢ أعواد كرفس فرنسي

حفنة من حبوب الفلفل الأسود

١ برتقالة، مقطعة إلى شرائح

### للتبيل

٥ فصوص ثوم، مفرومة

٢ عود زعتر الأخضر

٤/١ كوب زيت زيتون

٥٠ جرام زبدة

١٠ جرام ملح

٥ جرام فلفل أسود مطحون

٢ عود روزماري

## طريقة العمل

- ١- للتحضير: في وعاء كبير، يضاف الماء ويتم إذابة الملح والسكر في الماء. تضاف أوراق اللوري والكرفس وحبوب الفلفل. يوضع صدر الديك الرومي في المحلول الملحي، يترك لينقع في الماء المملح لمدة ٦ ساعات على الأقل
- ٢- يسخن الفرن على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية
- ٣- في وعاء صغير، يتم خلط الثوم مع الزعتر، زيت الزيتون، الزبدة، الملح والفلفل
- ٤- يوضع صدر الديك الرومي ويغطى جيداً بالخليط
- ٥- يدخل صدر الديك الرومي في الفرن ويخفض درجة حرارة الفرن إلى ١٨٠ درجة، ويترك حتى ينضج لمدة ساعة و١٥ دقيقة
- ٦- يتم إخراج صدر الديك من الفرن يترك ليبرد يتم تقطيعه إلى شرائح رقيقة





# TURKEY MINI SANDWICHES

---

## INGREDIENTS

---

- 10 mini Fresh focaccia bread
- 5 tablespoons Honey Mustard
- 1/2 cup lettuce, sliced
- 1/2 cup pickled cucumber slices
- 250gm home-made roasted turkey breast

## METHOD

---

- 1- Cut the focaccia bread lengthwise
- 2- Add 1 teaspoon of honey mustard, then top with some lettuce, cucumber slices and top with roasted turkey breast. Serve.



# ميني ساندويتش الديك الرومي

## المكونات

- ١٠ قطع خبز فوكاشيا طازج صغير
- ٥ ملعقة كبيرة هاني ماسترد
- ٢/١ كوب خس، مقطع إلى شرائح
- نصف كوب من شرائح الخيار المخللة
- ٢٥٠ جرام من صدر الديك الرومي المشوي

## طريقة العمل

- ١- تقطع خبز الفوكاشيا بشكل طولي
- ٢- يضاف ملعقة صغيرة من الهاني ماسترد، ثم يوضع فوقها بعض الخس وشرائح الخيار وفوقها صدر الديك الرومي المشوي. و يقدم





# ROAST BEEF

---

## INGREDIENTS

---

Round Meat (Trebianco) (1 1/2 to 2 kg)

**For the marination:**

5 garlic cloves, minced

2 sprigs of green thyme

1/4 cup olive oil

50 grams butter

10 grams salt

5 grams crushed black pepper

Green rosemary sprig

## METHOD

---

- 1-** Preheat the oven to 220 degrees C.
- 2-** In a bowl, mix garlic with thyme, olive oil, butter, salt and pepper
- 3-** Place the mixture in a tray and cover the round meat well with the mixture
- 4-** Place the round meat in the oven, reduce the oven temperature to 180, and leave it until cooked for an hour and a half
- 5-** Place out of the oven and leave to cool down covered before cutting it into slices



# عرق الروستو

## المكونات

- عرق تربيانكو ١ ل ٢/١ ٢ كيلو
- ٥ فصوص ثوم مفروم
- ٢ عود زعتر أخضر
- ٤/١ كوب زيت زيتون
- ٥٠ جرام زبدة
- ١٠ جرام ملح
- ٥ جرام فلفل إسود مجروش
- ٥٠ عود روزماري اخضر

## طريقة العمل

- ١- يسخن الفرن على ٢٢٠ درجة مئوية
- ٢- في بولة يخلط الثوم مع الزعتر وزيت الزيتون والزبدة والملح والفلفل
- ٣- يوضع الخليط في صينية ويغطى العرق بالخليط جيداً
- ٤- يوضع العرق في الفرن و تخفض درجة حرارة الفرن إلى ١٨٠ و يترك حتى ينضج لمدة ساعة و نصف





# ROAST BEEF CROSTINI

---

## INGREDIENTS

---

10 Toasted Baguette slices

**For the topping:**

1/2 cup cream cheese

250gm home-made roast beef slices

1/2 cup cornichon (French pickled cucumber), sliced

## METHOD

---

- 1-** Cut the baguette into 1cm thick slices. Toast in the oven until golden and crispy.
- 2-** Top with cream cheese, roast beef slices and cornichon slices. Serve.



# روست بيف كروستيني

## المكونات

- ١٠ شرائح خبز باجيت محمص
- ٢/١ كوب جبنة كريمية
- ٢٥٠ جرام شرائح روست بيف
- ٢/١ كوب كورنيشون (خيار مخلل فرنسي)، مقطع إلى شرائح

## طريقة العمل

- ١- يقطع خبز الباجيت إلى شرائح ١ سم. يتم تحميصها في الفرن حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة
- ٢- يوضع فوقها الجبن الكريمي وشرائح الروست بيف وشرائح الكورنيشون. و يقدم





# ROAST BEEF IN A CUP

---

## INGREDIENTS

---

Home-made roast beef slices

### For the potatoes:

300gm Potatoes, cubes

2 tablespoons olive oil

Salt and Pepper to taste

2 tablespoons fresh thyme

### For the gravy sauce:

40 grams brown sauce powder

500ml water

1 tablespoon butter

1 medium onion, diced

1 carrot, sliced

1 sprig French celery stem, sliced

100ml cooking cream

## METHOD

---

**1-** For the potatoes: Preheat oven to 220 degrees C. On a baking tray, place the potatoes, top with olive oil, salt, pepper and fresh thyme. Mix until well combined. Place in the oven for 20 minutes until Potatoes are cooked and crisp

**2-** For the gravy: in a sauce pan, add the brown sauce powder with water and keep stirring until sauce thickens. Remove from heat

**3-** In another sauce pan, add butter, then add the onion, carrot, and celery and sauté for 3 minutes. Add the brown sauce and leave to cook on low heat for 5 minutes. Blend the sauce with the hand blender. Then strain through a sieve. Put back on heat and add the cooking cream. Check seasoning.

**4-** In a single cup serving. Add the gravy in the cup. In a small stick, add the roast beef slice then potato cube. Place in the cup. Then serve.



# روست بيف في كوب مع الصوص البني

## المكونات

شرائح الروست بيف  
للبطاطس المبجولة  
٣٠٠ جرام بطاطس، مكعبات صغيرة  
٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون  
الملح والفلفل حسب الذوق  
٢ ملعقة كبيرة زعتر طازج

## للصوص البني

٣٠٠ جرام صوص بني بودرة  
٥٠٠ مل ماء  
١ ملعقة كبيرة زبدة  
١ بصلة متوسطة، مقطعة إلى مكعبات  
١ جزر، مقطعة إلى شرائح  
١ عود كرفس فرنسي، مقطع إلى شرائح  
١٠٠٠ مل كريمه الطبخ

## طريقة العمل

- ١- للبطاطس: يسخن الفرن على حرارة ٢٢٠ درجة مئوية. في صينية الخبز، توضع البطاطس وتغطى بزيت الزيتون والملح والفلفل والزعتر الطازج و تقلب حتى تمتزج جيداً. توضع الصينية في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة حتى تنضج
- ٢- للصوص: في حلة يضاف الصوص البني البودرة والماء معاً لاستمرار في التقليب حتى يصبح الصوص كثيف
- ٣- في حلة أخرى، تضاف الزبدة ثم البصل والجزر والكرفس ويقلب لمدة ٣ دقائق يضاف الصوص البني ويترك على نار خفيفة لمدة ٥ دقائق. يتم خلط الصوص بالخلاط اليدوي. ثم يصفى و يوضع مرة أخرى على النار مع إضافة كريمه الطبخ. يتم إضافة الملح و الفلفل إذا لزم
- ٤- في كوب تقديم. يضاف الصوص وفي عصا صغيرة يوضع شريحة الروست بيف ثم مكعبا لبطاطس. ثم يوضع في الكوب و يقدم





# 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 toppings:

Lettuce slices  
Tomato slices  
20 mini bread buns

### For the sauce:

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

## 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 خيار 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 جيداً
- ٤- يتم قطع خبز البرجر إلى نصفين، يضاف صوص البرجر ثم شريحة البرجر، ثم الخس وشرائح الطماطم. وتقدم





# STRAWBERRY TRIFLE MINI CUPS

---

## INGREDIENTS

---

### For the strawberry pureé:

- 400gm frozen strawberry
- 1 cup sugar
- ¼ cup water

### For the trifle:

- 1 vanilla cake loaf, grinded
- 3 cups whipped cream
- Sugar syrup
- Sugar syrup

## METHOD

---

- 1-** In a pan on low heat, add the frozen strawberry, then add sugar and water and leave to simmer on low heat. Breaking the strawberry with a fork to turn into purée. Leave to cool down completely before use.
- 2-** In the serving cup add some cake, add to it some sugar syrup on top. Add plain whipped cream. Then add some strawberry purée and garnish with mint leaf
- 3-** Place in the fridge for at least 1 hour before serving.



# أكواب ترايفل الفراولة الصغيرة

## المكونات

### لبوريه الفراولة

- ٤٠٠ جرام فراولة مجمدة
- ١ كوب سكر
- ٤/١ كوب ماء

### للترايفل

- ١ كيك فانيليا، مطحون
- ٣ كوب كريمة خفق
- شراب سكر
- أوراق نعناع للتزيين

## طريقة العمل

- ١- في مقلاة على نار هادئة تضاف الفراولة المجمدة، ثم يضاف السكر والماء ويترك حتى ينضج على نار خفيفة، تفرم الفراولة بالشوكة لتتحول إلى بيوريه، يترك ليبرد تماما قبل الاستخدام
- ٢- في كوب التقديم يوضع القليل من الكيك مع القليل من شراب السكر. يتم إضافة الكريمة المخفوقة، ثم يضاف القليل من بيوريه الفراولة وتزين بورق النعناع
- ٣- توضع الأكواب في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل التقديم





# SWEET PUFF PASTRY

---

## INGREDIENTS

---

- 1 Pack Puff Pastry Squares
- 100gram Strawberry Jam
- 1 egg beaten with 1 tablespoon of water
- 1/2 cup powdered sugar for garnish

## METHOD

---

- 1-** Preheat oven to 180 degrees c°. Line a baking sheet with parchment paper.
- 2-** In a lightly floured surface, place one pastry sheet; add one full tablespoon of strawberry jam in the center. Brush the edges with the egg wash to help you seal the pie.
- 3-** Fold the pastry diagonally so it becomes a triangle. Use a fork to press down the edges.
- 4-** Repeat the same process with the rest of the pastry sheets.
- 5-** Line the pies on the baking sheet leaving space between them. Brush each pie with the egg wash.
- 6-** Bake in the oven for 20 minutes until puffed and golden brown.
- 7-** Sprinkle the powdered sugar on top. Serve warm.



# باف باستري بمرى الفراولة

## المكونات

- ١ علبة عجينة الباف باستري، مربعات
- ١٠٠ جرام مربى الفراولة
- ١ بيضة مخفوقة مع ١ ملعقة كبيرة ماء
- نصف كوب من السكر البودرة للتزيين

## طريقة العمل

- ١- يتم تسخين الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية. يوضع ورق الزبدة في صينية الخبز
- ٢- على سطح مرشوش بالدقيق يوضع شريحة من الباف باستري ثم يضاف ملعقة كبيرة كاملة من مربى الفراولة في المنتصف. يتم دهن الاطراف بخليط البيض لغلق الأطراف
- ٣- تطوى العجينة و يتم استخدام الشوكة للضغط على الأطراف
- ٤- يتم تكرير نفس العملية مع باقي أوراق العجين
- ٥- توضع الباف باستري في صينية الخبز مع ترك مسافة بينها. تدهن كل فطيرة بخليط البيض
- ٦- ضع صينية الخبز في فرن مسخن على درجة حرارة ١٧٠ درجة مئوية واخبزها لمدة ١٢ دقيقة
- ٧- يتم وضع الصينية في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة حتى تنتفخ وتصبح ذهبية اللون
- ٨- يتم تزيين الباف باستري بالسكر البودرة. يقدم دافئ





# 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



## CONTACT US



WEBSITE: [www.elwaha.com.eg](http://www.elwaha.com.eg)



FACEBOOK: [@elwahacompany](https://www.facebook.com/elwahacompany)



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



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



PHONE: 01206333633

