



**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

---

## 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

- 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 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





# MOCHA SWIRL COOKIES

---

## 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 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 الموكا	لعجينة الفانيليا
١٢٠ جرام زبدة غير مملحة، طرية	١٢٠ جرام زبدة غير مملحة، طرية
١٠٠ جرام سكر	١٠٠ جرام سكر
صغار بيضة واحدة	صغار بيضة واحدة
ملعقة صغيرة من مسحوق القهوة سريعة الدوبان (أو مسحوق الإسبريسو)	ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
ملعقة كبيرة من الماء الساخن (لإذابة القهوة)	١٥٠ جرام دقيق متعدد الاستخدامات
١٣٠ جرام دقيق متعدد الاستخدامات	ملعقة كبيرة نشا ذرة
٢٠ جرام مسحوق كاكاو غير محلى	رشة ملح
رشة ملح	

## طريقة العمل

- ١- لتحضير عجينة الموكا: اخفقي الزبدة والسكر حتى يصبح المزيج خفيفًا وكريمي. أضف صغار البيض والفانيليا، ثم اخلط 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 صغار 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 العجيتين على شكل مستطيلات متساوية الحجم (سمكها حوالي ٠.٥ سم). ضع إحداها 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). قطّع الجذع إلى دوائر بسمك نصف سم. رتبها على صينية خبز مبطنة بورق زبدة. اخبزها لمدة ١٢-١٤ دقيقة حتى تصبح حوافها ذهبية اللون قليلاً
- ٥- تترك لتبرد تمامًا على رف سلكي





# TAHINI COOKIES WITH SESAME

---

## INGREDIENTS

---

- ½ cup (120 grams) tahini (sesame paste)
- ½ cup (100 grams) unsalted butter, softened
- ½ cup (100 grams) powdered sugar
- 1 cup (130 g)rams all-purpose flour, sifted
- ½ teaspoon baking powder
- 1 teaspoon vanilla extract
- 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-** 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.

# 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
- رشة ملح
- ٣/١ كوب سهمسم محمص للتزيين

## طريقة العمل

- ١- يسدّن الفرن مسبقًا على حرارة 170 درجة مئوية (340 درجة فهرنهايت) ضع ورق زبدة على الصينية 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. تخلط حتى تتكون عجينة طرية. (إذا كانت العجينة لزجة، ضعها في الثلاجة لمدة 10-15 دقيقة)
- ٤- التشكيل: شكّل 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 قليلًا بأطراف أصابعك أو بظهر ملعقة
- ٥- تخبز لمدة 10-1٧ دقيقة. اتركها تبرد على الصينية لمدة ٥ دقائق، ستصبح متماسكة أثناء التبريد





# 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 الفانيليا

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 ورع (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- يستن 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، وافردّها 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 - سيقى مركزها طرياً





# SHORTBREAD COOKIES

---

## 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 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 ملعقة 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



## 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

