



MasterPRO
THE PROFESSIONAL CHOICE

Recetas
**COCINA
COMO UN CHEF**

Airfryer

COOK LIKE A CHEF





CREATIVITÀ, INNOVAZIONE E SCIENZA IN CUCINA



CREATIVITÀ, INNOVAZIONE E SCIENZA IN CUCINA

Il **Cook & Chef Institute** è una fondazione composta da figure del mondo dell'alta cucina internazionale, e Bergner, che si sono uniti per condividere il pensiero strategico sulla cucina e l'innovazione tecnologica negli utensili da cucina.

"La nostra missione è garantire l'innovazione a livello internazionale nei prodotti da cucina che contribuiscono a migliorare le arti culinarie, con attenzione alla nutrizione, alla salute e al benessere delle persone, mettendo a loro disposizione prodotti di prima qualità".



Noi di **MasterPRO**, stiamo costantemente aumentando le nostre conoscenze attraverso la **ricerca, lo studio e l'esperienza**. Questo atteggiamento di miglioramento continuo è reso possibile dalla professionalità e dalla meticolosità con cui MasterPRO affronta la sfida di portare la cucina professionale nelle case degli amanti della gastronomia.

MasterPRO applica i processi di produzione più professionali, curando la progettazione e la produzione per soddisfare **gli standard di qualità più esigenti** e prestando la **massima attenzione ai dettagli**, il che rappresenta un vero cambiamento nel mondo della cucina.

Tutti i prodotti della marca MasterPRO sono stati testati dalla fondazione Cook & Chef Institute, superando in precedenza un audit dei nostri chef, per aumentare così la sicurezza alimentare in cucina.

I N D I C E

ANTIPASTI

Strisce di pollo cajun	P. 10
Nuggets di pesce croccanti	P. 11
Pizzette con pomodoro e formaggio	P. 12
Bastoncini di Mozzarella	P. 13
Patate fritte fatte in casa	P. 14
Bastoncini di patata dolce	P. 15
Snack di bacon e formaggio	P. 16
Toast di avocado e pomodorini	P. 17
Rotoli di pasta sfoglia con prosciutto cotto e formaggio	P. 18
Toast di crema di formaggio e fragole	P. 19
Crocchette di prosciutto	P. 20

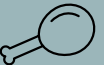
PRINCIPALI

Cheeseburger	P. 24
Filetto di pollo con peperoni	P. 25
Ali di pollo BBQ	P. 26
Pollo al parmigiano	P. 27
Uova al piatto	P. 28
Quesadillas vegetali	P. 29
Empanadas criollas	P. 30
Polpo con patate	P. 31

DESSERT

Muffin con gocce di cioccolato e pistacchio	P. 34
Donut glassati	P. 35
Muffin con gocce di cioccolato	P. 36
Muffin al limone	P. 37
Churros	P. 38
Cookie	P. 39
French toast	P. 40

FUNZIONI DEI PROGRAMMI

ICONA	ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPI	CUCINA
 CARNE	Filetto: Bistecca, Filetto di manzo, Filetto	205 °C	6 minuti	Poco cotto
			8 minuti	Al punto
			10 minuti	Molto cotto
	Hamburger	205 °C	10 minuti	
	Polpette di carne	205 °C	8 minuti	
	Salsiccia	205 °C	8-12 minuti	
	Costoletta di maiale, senza osso	205 °C	12-14 minuti	
 PESCE	Salmone	175°C	8 minuti	
	Tilapia	175°C	6-8 minuti	
	Pesce spada	175°C	8-10 minuti	
 GAMBERI	Gamberetti	190°C	6-10 minuti	Rimuovere
	Gamberi	190°C	8-10 minuti	Rimuovere
 COSTOLETTE	Pancetta	160°C	6-8 minuti	
	Pancetta	160°C	10 minuti	
	Prosciutto cotto	160°C	6 minuti	
 POLLO	Ali di pollo	195 °C	20-25 minuti	Rimuovere
	Coscia di pollo	195 °C	25 minuti	
	Coscia di pollo, disossata e senza pelle	195 °C	10-12 minuti	
	Coscia di pollo, disossato, con pelle	195 °C	20-30 minuti	
	Petto di pollo, disossato, senza pelle	180°C	12-14 minuti	

ICONA	ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPI	CUCINA
 PATATE FRITTE	Patate a spicchi	350 °C	25-30 minuti	Rimuovere
	Patate criollas	350 °C	20-25 minuti	Girare
	Patate fritte	350 °C	25-30 minuti	Rimuovere
	Patata dolce	380 °C	25-30 minuti	Girare
 DESSERT	Muffin	150°C	15 minuti	
	Torta	150°C	30 minuti	
	Pasticcini	150°C	15 minuti	
	Brownie	160°C	30 minuti	
 PIATTO CONGELATO	Nuggets di pollo	350 °C	10 minuti	Rimuovere
	Anelli di cipolla	350 °C	10 minuti	Rimuovere

A N T I P A S T I





x4 10'

Strisce di pollo cajun

Ingredienti

454 g di filetti di pollo	4 g di cipolla in polvere
355 ml di latte	5 g di paprika
10 ml di salsa piccante della Louisiana	3 g senape macinata
180 g di farina	2 g pepe di cayenna
15 g di sale	12 g amido di mais
4 g pepe nero	Olio spray
7 g di aglio in polvere	Salsa per servire

Procedimento

Marinare i filetti di pollo nel latte e salsa piccante per 4 ore o durante la notte. Aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne l'olio in una grande ciotola e mescolare bene. Impanare il pollo marinato nella miscela e scuotere l'eccesso. Mescolare 1/3 della marinata del pollo nella farina condita e mescolare bene. Questo creerà piccoli fiocchi. Lasciare che il pollo riposi fino a quando il rivestimento diventa appiccicoso e rimetterlo nella farina. Distribuire i filetti nel cestello dell'Air Fryer e spruzzare l'olio spray sulle strisce di pollo. Cuocere in modalità frittura a 200°C per 10 minuti, fino a doratura e croccantezza. Servire accompagnati da salse a piacere e un po' di coriandolo tritato.



x4 10'

Nuggets di pesce croccanti

Ingredienti

454 g di pesce bianco o altro pesce tenero	180 g di pangrattato
30 g di farina	Olio spray
7 g di condimento Old Bay	Salsa tartara, per servire
2 uova	Coriandolo fresco

Procedimento

Tagliare il pesce a cubetti. Mescolare la farina e il condimento Old Bay in una ciotola. Coprire ogni porzione di pesce con la farina condita e poi immergere nelle uova sbattute e impastare in pangrattato. Dividere il pesce separato nel cestello dell'Air Fryer e spruzzare con olio spray. Cuocere in modalità frittura a 200°C per 6 minuti. Girare il pesce, spruzzare di nuovo con un po' più di olio e continuare a cuocere alla stessa temperatura per altri 4 minuti. Servire con salsa tartara e coriandolo fresco.



x1



15'



x3



8'



Pizzette con pomodoro e formaggio

Ingredienti

1 sfoglia per pizza (178 mm)	60 g di fagioli neri cotti
Salsa di pomodoro	Piselli
Formaggio grattugiato	Rucola, per servire
Mais	

Procedimento

Tagliare l'impasto della pizza in cerchi uguali con uno stampo metallico circolare e metterli nella friggitrice ad aria preriscaldata con carta vegetale alla base. Cuocere in modalità Dessert per 5 minuti a 160°C. Aggiungere il pomodoro, il formaggio, il mais e i fagioli neri. Lasciare cuocere per altri 10 minuti. Quando rimangono 5 minuti nel timer, aggiungere i piselli e terminare la cottura. Decorare con foglie di rucola.



Bastoncini di mozzarella

Ingredienti

16 g di farina	50 g di pangrattato con prezzemolo
3 g amido di mais	3 mozzarelle
3 g di sale	Olio spray
1 g pepe nero	Salsa Marinara per servire
2 uova	Cipollino
15 ml di latte	

Procedimento

In una ciotola, mescolare la farina, l'amido di mais, il sale e il pepe. Sbattere le uova e il latte in una ciotola a parte e in un terzo recipiente, mettere il pangrattato con il prezzemolo. Tagliare la mozzarella a strisce simili e impanarla prima con la farina, poi con l'uovo e infine con il pangrattato. Immergere di nuovo nell'uovo e nel pane. Far raffreddare i bastoncini di mozzarella nel congelatore per 30 minuti. Metterli ben separati nel cestello dell'Air Fry e spruzzarli con olio spray. Selezionare la modalità frittura e cuocere a 200°C per 8 minuti. A metà cottura, girare i bastoncini per garantire una cottura uniforme. Servire con salsa marinara o salsa ranchera e decorare con erba cipollina tritata.



x4



15'



x4



20'



Patate fritte fatte in casa

Ingredienti

2 patate rosse
1 litro di acqua fredda
15 ml di olio
3 g di aglio in polvere
2 g di paprika

Sale
Pepe
Ketchup o salsa
ranchera, per servire

Procedimento

Tagliare le patate a bastoncini e immergerle in acqua per 15 minuti. Scolare le patate, lavarle con acqua fredda e asciugare con tovaglioli di carta o un panno da cucina. Metterle in una ciotola. Aggiungere l'olio, le spezie e mescolare fino a quando non sono completamente coperte. Mettere le patate nel cestello della friggitrice ad aria. Selezionare la modalità Patatine Fritte e cuocere a 200 °C per 15 minuti. A metà cottura, mescolare le patate per garantire una cottura uniforme. Servire con salsa ketchup, salsa ranchera o entrambe.



Bastoncini di patata dolce

Ingredienti

1 patata dolce
Sale e pepe
Aglio in polvere
Prezzemolo
Olio d'oliva

Procedimento

Lavare bene la patata dolce e asciugare. Tagliare a fette e poi a strisce. In una ciotola mettere la patata dolce, le spezie a piacere e un pizzico di olio e mescolare bene. Programmare la macchina a 200 °C per 15 minuti e inserire i bastoncini di patate dolci.



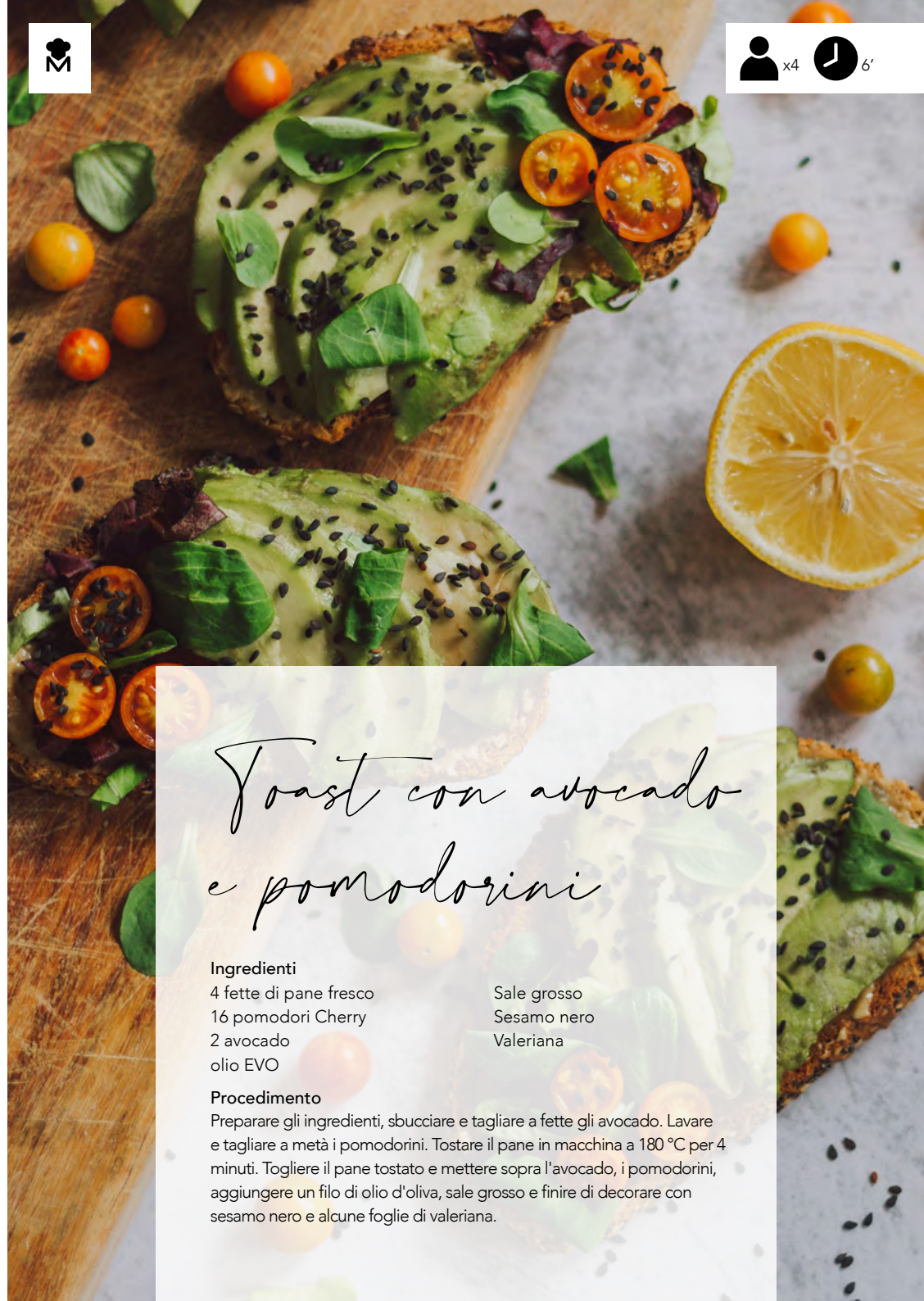
Snack di bacon e formaggio

Ingredienti

4 strisce di bacon o pancetta fresca
Formaggio stagionato o quello che si preferisce
4 spiedini

Procedimento

Stendere la striscia di bacon o pancetta su un tagliere. Tagliare il formaggio in rettangoli della stessa larghezza del bacon. Arrotolare la striscia di bacon sul formaggio facendo un pacchetto. Chiudere con uno stuzzicadenti. Mettere nella macchina con un pezzo di carta forno per non macchiare poiché fuoriuscirà il grasso dal formaggio e dal bacon. Programmare per 4 minuti a 200°C e sono pronti.



Toast con avocado e pomodorini

Ingredienti

4 fette di pane fresco	Sale grosso
16 pomodori Cherry	Sesamo nero
2 avocado	Valeriana
olio EVO	

Procedimento

Preparare gli ingredienti, sbucciare e tagliare a fette gli avocado. Lavare e tagliare a metà i pomodorini. Tostare il pane in macchina a 180 °C per 4 minuti. Togliere il pane tostato e mettere sopra l'avocado, i pomodorini, aggiungere un filo di olio d'oliva, sale grosso e finire di decorare con sesamo nero e alcune foglie di valeriana.



Rotolini di pasta sfoglia di prosciutto cotto e formaggio

Ingredienti

1 sfoglia di pasta sfoglia
Salsa di pomodoro condita e frullata
250 gr prosciutto cotto
Formaggio grattugiato
1 uovo

Procedimento

Stendere la sfoglia di pasta sfoglia e coprirli con un po' di salsa di pomodoro condita e frullata, senza raggiungere i bordi. Aggiungere le fette di prosciutto cotto e infine spargere il formaggio grattugiato. Creare un rotolo con la pasta sfoglia ripiena. Riscaldare per 5 minuti a 180 °C la macchina. Spennellare la pasta sfoglia con l'uovo e cuocere a 180 °C per 10 minuti.

Toast alla crema di formaggio e fragole

Ingredienti

4 fette di pane fresco
Formaggio spalmabile
Fragole
Miele

Procedimento

Tagliare a fette le fragole e mettere da parte. Tostare il pane in macchina a 180 °C per 4 minuti. Spalmare il pane con la crema di formaggio, aggiungere le fragole tagliate e ultimare con un filo di miele.



Crocchette di prosciutto

Ingredienti

250 gr prosciutto a tocchetti
500 ml latte intero
50 gr farina
40 gr di burro

Noce moscata
Pepe
3 uova
Pangrattato

Procedimento

Mettere a scaldare il latte, senza farlo bollire e mettere da parte. Aggiungere il burro e quando si sarà sciolto aggiungere la farina e tostare per 3 o 4 minuti, continuando a mescolare. Versare il latte velocemente e non smettere di mescolare fino a quando la besciamella inizia ad addensarsi, aggiungere il prosciutto a tocchetti e mescolare bene. Versare l'impasto in una ciotola e lasciar raffreddare fino a quando non sarà tiepido. Coprire con un po' di burro l'impasto e la pellicola trasparente, lasciar riposare tutta la notte. Con l'aiuto di due cucchiaini creare le crocchette, passare per il pangrattato, l'uovo sbattuto e di nuovo il pangrattato. Finire di modellare con le mani, lasciare le crocchette in un piatto. Congelare le crocchette e direttamente dal congelatore cuocere nella macchina a 180 °C per 15 minuti.



P R I N C I P A L I





Cheeseburger

Ingredienti

450 g di carne macinata di vitello
3 g di sale
1 g pepe nero
6 ml di salsa Worcestershire
5 g senape di Digione
1 cipolla piccola, grattugiata

1 uovo sbattuto
Olio d'oliva spray
4 fette di formaggio cheddar
Mini panino per hamburger
Maionese e ketchup, per servire
Cetriolini spessi

Procedimento

Mescolare la carne macinata, il sale, il pepe nero, la salsa Worcestershire, la senape di Digione, la cipolla grattugiata e l'uovo fino a quando non sono ben combinati. Far raffreddare 10 minuti in frigo. Formare 4 hamburger uguali alle dimensioni del pane e cospargerli con olio d'oliva. Metterli separati nella friggitrice ad aria. Cuocere in modalità Carne a 180°C per 8 minuti. Girare gli hamburger a metà cottura per garantire una doratura uniforme. Aggiungere le fette di cheddar tagliate alla dimensione dell'hamburger quando rimane 1 minuto di cottura.



Filetto di pollo con peperoni

Ingredienti

1 kg di filetto di pollo
1 peperone grande (quello che si preferisce o
una confezione a 3 colori piccoli)
Sale
Pepe

Procedimento

Tagliare il filetto a pezzi in modo che si adatti al cesto della macchina. Condire con sale e pepe su entrambe le facce. Cuocere nel dispositivo a 180°C per 15 minuti. Dipende come si preferisce, più o meno cotto, mettere il tempo.



Ali di pollo BBQ

Ingredienti

1 kg di ali di pollo con o senza osso
Salsa barbecue di buona qualità o fatta in casa*
Sale
Pepe

* Può essere fatta con ketchup, aceto di mele, zucchero di canna, salsa inglese Worcestershire, paprika dolce con le quantità preferite

Procedimento

Condire con sale e pepe le nostre ali di pollo e passarle in una ciotola dove bisogna lasciarle macerare insieme alla salsa barbecue per almeno 30 minuti in frigorifero. Trascorso questo tempo, mettere una carta da forno sulla base e aggiungere le ali e programmare per 25 minuti a 180°C. A metà del tempo girare.



Pollo al parmigiano

Ingredienti

8 filetti di petto di pollo
Sale e pepe a piacere
Salsa di pomodoro condita e frullata
Formaggio parmigiano
Pangrattato (può essere utilizzato con aglio e prezzemolo)

Procedimento

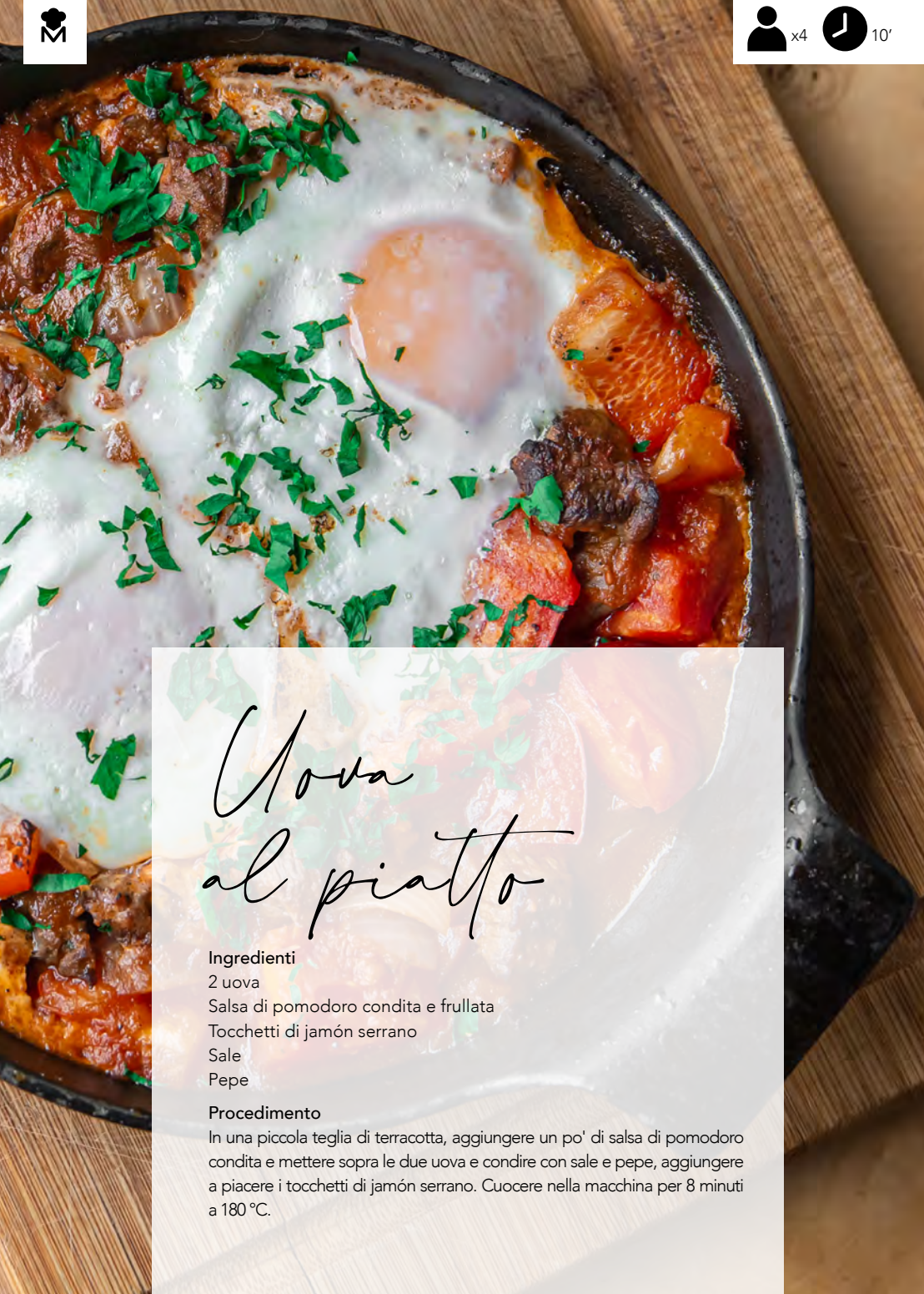
Condire con sale e pepe i petti di pollo e impanarli con il pangrattato. Mettere nella nostra macchina per 15 minuti a 180°C. Dopo 11 minuti togliere e aggiungere un po' di salsa di pomodoro condita e frullata su ogni petto, un po' di parmigiano e un pizzico di sale. Rimetterlo nella macchina per i restanti 4 minuti.



x4



10'



Uova al piatto

Ingredienti

2 uova
Salsa di pomodoro condita e frullata
Tocchetti di jamón serrano
Sale
Pepe

Procedimento

In una piccola teglia di terracotta, aggiungere un po' di salsa di pomodoro condita e mettere sopra le due uova e condire con sale e pepe, aggiungere a piacere i tocchetti di jamón serrano. Cuocere nella macchina per 8 minuti a 180 °C.



x4



30'



Quesadillas vegetali

Ingredienti

2 tortilla di grano
3 peperoni
Olio d'oliva
Sale
Pepe
Formaggio grattugiato

Procedimento

Tagliare a strisce i peperoni, lavarli e in una ciotola aggiungere un po' di olio e condire con sale e pepe a piacere. Cuocere i peperoni per 10 minuti a 180 °C. Quando sono pronti mettere sopra una tortilla di grano i peperoni e sopra il formaggio grattugiato a piacere, coprire con l'altra tortilla di grano e cuocere nella macchina per 7 minuti a 180°C.



x4



40'



Empanadas criollas

Ingredienti

1 kg di ali di pollo con o senza osso
Salsa barbecue di buona qualità o fatta in casa*
Sale
Pepe

Procedimento

Tritare le cipolle e il peperone e soffriggere fino a quando la cipolla diventa trasparente. Aggiungere la carne macinata e cuocere per circa 5 minuti. Quindi condire a piacere con sale, pepe, aglio macinato, paprika e cumino. Mescolare bene per incorporare, cuocere per altri 5 minuti e togliere dal fuoco. Cuocere due uova e tagliare le olive a pezzetti. Quando le uova saranno cotte, mescolarle con le olive. Quindi, aggiungere questa miscela al resto del ripieno. Mescolare bene e lasciare raffreddare. Una volta raffreddato il ripieno, iniziare a riempire le empanadas. Per farlo, seguire i seguenti passi:

1. Prendere un "impasto per empanadilla" e metterla sul palmo della mano.
2. Con un cucchiaino, aggiungere due cucchiaini di ripieno al centro dell'empanada.
3. Spennellare con acqua il bordo dell'empanada e la chiudere
4. Fare pressione per sigillarla bene e segnare con le punte di una forchetta

Usare il terzo uovo per spennellare e cuocere in friggitrice per 7 minuti a 180°.



x4



30'



Polpo con patate

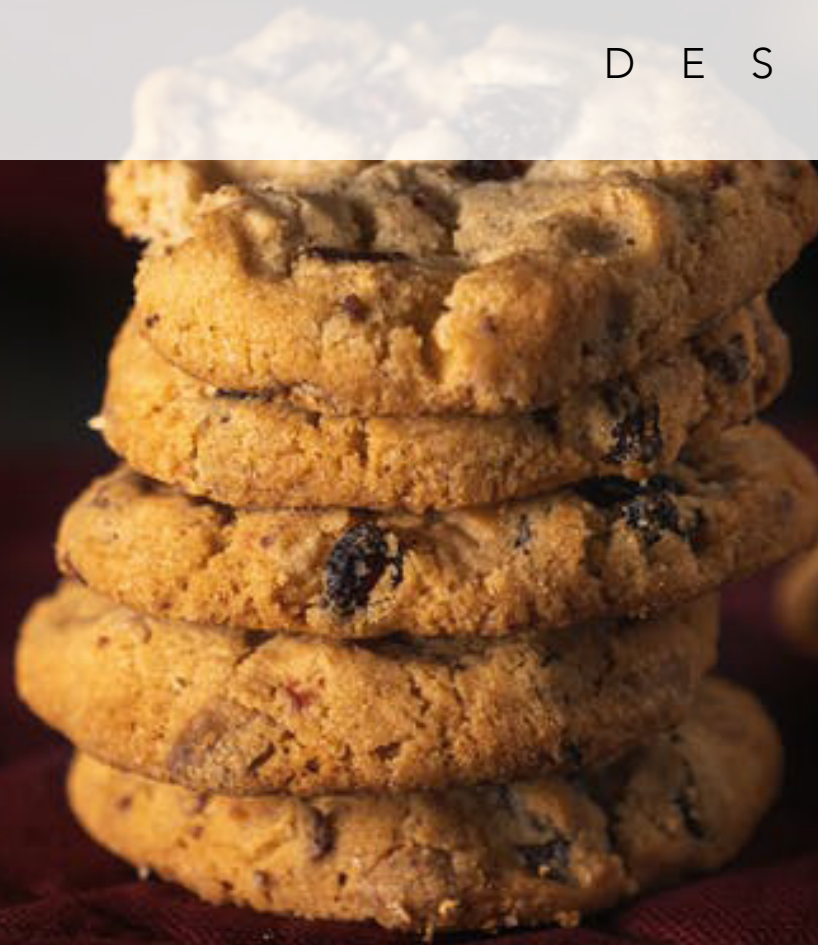
Ingredienti

1 tentacolo di polpo cotto
1 patata
Olio d'oliva
Sale
Pepe
Paprika dolce

Procedimento

Lavare e sbucciare la patata intera. Dividerla a metà e le fare delle incisioni nella parte interna. Condire con sale e pepe a piacere e aggiungere un po' di olio d'oliva. Riscaldare per 5 minuti a 180 °C la macchina. Mettere per 25 minuti a 180 °C la patata in friggitrice. Quando rimangono 8 minuti mettere il tentacolo di polpo cotto. Al momento di togliere tutto e servirlo, tagliare a pezzi il polpo e mettere sopra un po' di sale, olio e paprika dolce.

D E S S E R T S





x6-8 20'

Muffin con gocce di cioccolato

Ingredienti

50 g zucchero
125 ml di latte di cocco o di soia
60 ml di olio di cocco
5 ml di estratto di vaniglia
120 g di farina
14 g cacao in polvere

4 g di lievito in polvere per dolci
2 g di bicarbonato di sodio
Un pizzico di sale
85 g di gocce di cioccolato
25 g di pistacchi

Procedimento

In una piccola ciotola, mescolare lo zucchero con il latte di cocco, l'olio di cocco fuso e l'estratto di vaniglia e mettere da parte. In un contenitore a parte, unire la farina, il cacao in polvere, il lievito per dolci, il bicarbonato di sodio e il sale. Mescolare gli ingredienti secchi con quelli umidi a poco a poco e setacciati, fino a ottenere un impasto morbido. Versare le gocce di cioccolato, 25 g di pistacchi tritati e mescolare delicatamente con un mestolo o una spatola. Mettere la carta per cupcake su una teglia o stampi singoli e versare il composto fino a riempire $\frac{3}{4}$ di essi. Rifinire con qualche pistacchio in più sulla superficie. Mettere nella friggitrice ad aria, selezionare la modalità Dessert e cuocere a 180°C per 20 minuti. Rimuovere i muffin al termine della cottura e lasciarli raffreddare prima di servire.



x4 160'

Donut glassati

Ingredienti

500 gr farina
50 gr di burro
25 gr lievito fresco o 10 gr lievito secco
150 ml latte
100 ml acqua

1 cucchiaino di vaniglia
4 gr sale
1 uovo

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola, preferibilmente con un impastatrice e lasciarli fermentare fino a raddoppiare il volume, coperti con pellicola o panno, circa 1 ora. Poi stendere l'impasto con la mano e il matterello, un dito di spessore circa. Tagliare con un coppapasta e togliere con uno più piccolo il centro. Lasciare lievitare fino a quando il volume raddoppia. Ungere con burro i donut e riscaldare la macchina a 170 °C per 5 minuti. Cuocere per 6 minuti i nostri donut e toglierli. Spennellare i donut con una miscela di acqua e zucchero e lasciar raffreddare.



Muffin con gocce di cioccolato

Ingredienti

3 uova	1 cucchiaino di essenza di vaniglia
250 gr farina di frumento	8 gr lievito in polvere
200 gr zucchero	Un pizzico di sale
120 gr burro	Gocce di cioccolato
125 ml latte	

Procedimento

In una ciotola grande, aggiungere lo zucchero e rompere le uova. Aggiungere un pizzico di sale e frullare il tutto molto bene per 5 minuti per far entrare l'aria nel composto e rendere i muffin al limone molto soffici. Una volta sbattute le uova e lo zucchero molto bene, iniziare ad incorporare gli ingredienti liquidi. Aggiungere l'essenza di vaniglia, il latte e il burro fuso e freddo. Quindi, mescolare tutti gli ingredienti con una frusta e quando è tutto mescolato, aggiungere gradualmente la farina insieme al lievito con l'aiuto di un colino o di un setaccio. Dopo aver incorporato la farina, aggiungere infine le gocce di cioccolato a piacere e mettere l'impasto in frigo per circa un'ora. Trascorsa l'ora di riposo, estrarre l'impasto e sbatterlo di nuovo, poiché quando è in frigorifero si sarà addensato un po'. Accendere la macchina e programmare a 180°C per 5 minuti in modo che si scaldi. Mentre la macchina si riscalda, rivestire gli stampi con la carta forno e versiamo la miscela negli stampi, riempiendo $\frac{3}{4}$ dello stampo. Aggiungere qualche goccia di cioccolato in più sulla superficie. Programmare a 180°C per 10 minuti, nel contenitore entrano 8 muffin. Ad ogni modo, bisogna tenerli d'occhio e quando saranno cresciuti e cotti, saranno pronti. Togliarli dalla macchina e metterli su una griglia in modo che si raffreddino.



Muffin al limone

Ingredienti

3 uova	125 ml latte
250 gr farina di frumento	1 cucchiaino di essenza di vaniglia
200 gr zucchero	8 gr lievito in polvere
$\frac{1}{2}$ limone	Un pizzico di sale
120 gr burro	

Procedimento

Lavare bene il limone e asciugarlo e grattugiare la parte gialla della buccia e spremere il succo. In una grande ciotola, mettere la scorza di limone, lo zucchero e mescolare con delle fruste. Rompere le uova in una ciotola a parte e aggiungerle alla miscela di zucchero e limone. Aggiungere un pizzico di sale e frullare il tutto molto bene per 5 minuti per far entrare l'aria nel composto e rendere i muffin al limone molto soffici. Una volta sbattute le uova e lo zucchero molto bene, iniziare ad incorporare gli ingredienti liquidi. Aggiungiamo il succo di limone, l'essenza di vaniglia, il latte e il burro fuso e freddo. Quindi, mescolare tutti gli ingredienti con una frusta e quando è tutto mescolato, aggiungere gradualmente la farina insieme al lievito con l'aiuto di un colino o di un setaccio. Quando la farina sarà incorporata, mettere l'impasto in frigo per circa un'ora. Trascorsa l'ora di riposo, estrarre l'impasto e sbatterlo di nuovo, poiché quando è in frigorifero si sarà addensato un po'. Accendere la macchina e programmare a 180°C per 5 minuti in modo che si scaldi. Mentre la macchina si riscalda, rivestire gli stampi con la carta forno e versare la miscela negli stampi, riempiendo $\frac{3}{4}$ dello stampo. Aggiungere lo zucchero in superficie. Programmare a 180°C per 10 minuti, nel contenitore entrano 8 muffin. Ad ogni modo, bisogna tenerli d'occhio e quando saranno cresciuti e cotti, saranno pronti. Togliarli dalla macchina e metterli su una griglia in modo che si raffreddino.



x4



80'



x10



40'

Churros

Ingredienti

1 tazza di farina
1 tazza di acqua
Sale

Procedimento

Cominciare facendo bollire l'acqua con il sale, quando sarà bollita gettiamo di colpo la farina e togliamo dal fuoco. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Mettere l'impasto in una sac à poche con beccuccio riccio. Stendere l'impasto a forma di churro su una carta forno. Congelare l'impasto coperto per almeno 1 ora. Programmare la macchina 10 minuti a 200 °C e mettere i churros. Dopo 5 minuti girarli.

Cookie

Ingredienti

340 gr di gocce di cioccolato	100 gr di farina di mandorle
150 gr di zucchero di canna	2 uova
200 gr di farina	Essenza di vaniglia
200 gr di burro	

Procedimento

In una ciotola sciogliere il burro nel microonde. Aggiungere lo zucchero di canna, le uova sbattute con l'essenza di vaniglia, la farina e la farina di mandorle e mescolare. Incorporare le gocce di cioccolato e mescolare. Lasciare raffreddare per circa 10-15 minuti in frigorifero. Con un cucchiaino formare porzioni o fare delle palline con le mani. Metterli nella macchina con carta da forno, lasciando spazio tra di loro. Appiattire leggermente con le mani. Scaldare a 160 °C per 5 minuti e cuocere per 8 minuti. Ripetere fino a terminare tutta l'impasto.



French toast

Ingredienti

4 fette di pane brioche
2 uova
4 cucchiaini di zucchero
Essenza di vaniglia

Cannella in polvere
225 ml latte intero
Un pizzico di sale

Procedimento

Mescolare le uova ben sbattute con latte, zucchero, cannella e un po' di essenza di vaniglia. Aggiungiamo anche un pizzico di sale, che renderà i nostri french toast più gustosi. Sbattere bene e versare la miscela in un vassoio profondo, dove mettere le fette di pane in modo che si bagnino bene, girandole di tanto in tanto fino a quando non avranno assorbito tutto il liquido. Dorare nella macchina per 5 minuti a 180°C.





www.bergnerhome.com

BERGNER EUROPE

Edificio San Lamberto, Planta 3,
Ctra. Aeropuerto km 4,
50011 Saragozza, Spagna

Tel: +34 976 108 538

Fax: +34 976 107 427

E-mail: info@bergnereurope.com



MasterPRO

THE PROFESSIONAL CHOICE

MasterPRO supportato da professionisti e chef della Fondazione Cook&Chef Institute collabora con scuole di cucina e istituti di ricerca e di design industriale, ottenendo così un portafoglio di prodotti molto professionali e di qualità eccezionale.

masterpro.com

