



MasterPRO
The professional choice



Recetas
COCINA
COMO UN CHEF

COOK LIKE A CHEF







CREATIVIDAD, INNOVACIÓN
Y CIENCIA EN LA COCINA

CREATIVITY, INNOVATION
& SCIENCE IN THE KITCHEN



COOK & CHEF - I N S T I T U T E - by Bergner

El **Cook & Chef Institute** es una fundación compuesta por figuras del mundo de la alta cocina internacional, y Bergner, que se han unido para compartir el pensamiento estratégico sobre la cocina y la innovación tecnológica en utensilios de cocina.

MISIÓN

"Nuestra misión es garantizar la innovación a nivel internacional en productos de cocina que contribuyen a mejorar las artes culinarias, con atención a la nutrición, la salud y el bienestar de la gente, poniendo a su disposición productos de primera calidad".

Este objetivo conlleva la generación de conocimientos de alto nivel y la formación de profesionales cualificados: El **Cook & Chef Institute** fomenta la investigación entre los profesionales de la cocina y entre los sectores de actividad directa e indirectamente vinculados a la gastronomía. Esto favorece la transferencia de tecnología y la innovación en el sector.

VISIÓN

La visión de **Cook & Chef Institute** refleja las aspiraciones a largo plazo, los sueños y las esperanzas de la fundación.

Así, la visión es responder a los retos de lograr el desarrollo en la innovación en la gastronomía en general. La sostenibilidad se tiene en cuenta en todas las áreas de actividad, para que las generaciones actuales y futuras puedan disfrutar de una vida mejor.

FILOSOFÍA

Cook & Chef Institute se dedica a reforzar la seguridad alimentaria de los consumidores y mejorar la transparencia de la información. Elige y recomienda productos que han sido sometidos a una auditoría completa y exhaustiva previa por un comité de chefs del instituto.

NUESTROS EMBAJADORES

Cook & Chef Institute reúne a figuras del mundo de la alta cocina internacional, que comparten el pensamiento estratégico sobre la cocina y la innovación tecnológica en utensilios de cocina. Comparten nuevas tendencias y conocimientos para aportar valor añadido a la gastronomía, en su sentido más amplio.



The **Cook & Chef Institute** is a Foundation comprised of figures from the world of international haute cuisine and Bergner who have come together to share strategic thinking about cooking and technological innovation in kitchenware.

MISSION

"Our mission is to guarantee innovation internationally in kitchenware products which contribute towards improving the culinary arts, with attention paid to people's nutrition, health and well-being by making top quality products available to them."

This objective entails generating high level knowledge and training qualified professionals: Fostering research among cooking professionals and the business sectors directly and indirectly linked to gastronomy. Furthering technology transfer and innovation in companies in the sector.

VISION

The vision at **The Cook & Chef Institute** reflects the whole of the long-term aspirations, dreams and hopes of the Foundation.

Thus, our vision is to be able to respond to the challenge of achieving development in innovation in gastronomy at large which is sustainable through all our activity areas so that the current and future generations can enjoy a better life.

PHILOSOPHY

The Cook & Chef Institute in order to contribute to reinforcing food safety guarantees for consumers and to improve information transparency, The Cook & Chef Institute chooses and recommends products which have been subject to a prior full and comprehensive audit by a committee of chefs from the Institute.

OUR AMBASSADORS

The Cook & Chef Institute has figures from the world of international haute cuisine that share strategic thinking about cooking and technological innovation in kitchenware. They share new trends and knowledge that provide added value to gastronomy in its broadest meaning.



Querido cliente,

Le agradecemos la confianza que ha depositado al adquirir uno de nuestros productos Masterpro Kitchen Robots.

Esperamos, desde el Departamento de desarrollo de producto de Masterpro, que su compra le resulte satisfactoria, y que tanto si disfruta en su cocina en casa cocinando para su familia, amigos, como si elabora sus recetas para otras personas en su local, estos nuevos aparatos que hemos desarrollado de la mano de profesionales del sector, le sean de gran ayuda, y optimicen su tiempo, para que pueda preparar sus recetas tradicionales de manera más efectiva y simple, y también, por que no, le ayuden a disponer de más tiempo libre para disfrutar en la mesa con sus seres queridos.

Para esta ocasión, además de contar con nuestros Chefs de primer nivel mundial del Cook & Chef Insitute, hemos contado con la ayuda de un colaborador de lujo, como es el Chef Hugo López, quien tras ganar varios premios a mejor cocinero en España y trabajar por algunos de los más reconocidos restaurantes en Aragón, se dedica actualmente a la formación de futuros cocineros en la Escuela de Turismo y Hostelería de Master D; quien ha testado el producto junto a nuestro equipo y nos ha preparado para usted una colección de recetas que les hemos incluido en este libro, para que puedan prepararlas con sus nuevos robots y empiecen a disfrutar de ellos desde el primer uso.

Muchas gracias de nuevo por su confianza y esperamos que disfruten de este robot tanto como nosotros hemos disfrutado desarrollándolo, y por su puesto, recordarles que ante cualquier duda, problema o sugerencia, estaremos encantados de atenderle.



Hugo López, Chef y profesor en MasterD

■ José Miguel Merino

Dear customer,

We thank you for the trust you have placed in purchasing one of our Masterpro Kitchen Robots products.

We hope, from the Masterpro Product Development Department, that your purchase is satisfactory to you, and that whether you enjoy cooking for your family or friends in your kitchen at home, or if you prepare your recipes for other people in your local, these new devices that we have developed with the help of professionals in the sector, are of great help to you, and optimize your time, so that you can prepare your traditional recipes more effectively and simply, and also, why not, help you to have more free time to enjoy at the table with your loved ones.

For this occasion, in addition to having our world-class Chefs from the Cook & Chef Insitute, we have had the help of a luxury collaborator, such as Chef Hugo López, who after winning several awards for best chef in Spain and working for some of the most renowned restaurants in Aragon, is currently dedicated to the training of future cooks at the Master D School of Tourism and Hospitality; who has tested the product with our team and has prepared for you a collection of recipes that we have included in this book, so that you can prepare them with your new robots and start enjoying them from the first use.

Thank you again for your trust and we hope you enjoy this robot as much as we have enjoyed developing it, and of course, we remind you that if you have any questions, problems or suggestions, we will be happy to assist you.



Hugo López, Chef and teacher at MasterD

■ José Miguel Merino

I N D I C E • I N D E X

RECETAS RECETAS

Salmorejo cordobés / Salmorejo from Cordoba	P. 12
Salsa de tomate / Tomato sauce	P. 13
Gazpacho de zanahoria y curry / Carrot & curry gazpacho	P. 14
Gazpacho tradicional / Traditional gazpacho	P. 15
Gazpacho de fresa / Strawberry gazpacho	P. 16
Gazpacho de sandía / Watermelon gazpacho	P. 17
Smoothie de frutos rojos / Red fruit smoothie	P. 18
Smoothie de mango y zanahoria / Mango & carrot smoothie	P. 19
Zumo de sandía y naranja / Watermelon & orange juice	P. 20
Zumo de naranja / Orange juice	P. 21
Limonada tradicional / Traditional lemonade	P. 22
Bebida para defensas / Build up your defences	P. 23
Mermelada de fresa / Strawberry jam	P. 24
Crema de cacahuete / Peanut butter	P. 25
Salsa al curry / Curry sauce	P. 26
Salsa de yogur / Yoghurt sauce	P. 27
Masa de crepes / Crêpe batter	P. 28
Masa para pancakes / Pancake batter	P. 29



MasterPRO

The professional choice

En **MasterPRO**, estamos constantemente aumentando nuestros conocimientos a través de la **investigación, el estudio y la experiencia**. Esta actitud de mejora continua es posible gracias a la profesionalidad y meticulosidad con la que MasterPRO afronta el reto de llevar la cocina profesional a los hogares de los amantes de la gastronomía.

MasterPRO aplica los procesos de producción más profesionales, cuidando el diseño y la fabricación para cumplir con **los estándares de calidad más exigentes** y prestando la **máxima atención a los detalles**, lo que supone un verdadero cambio en el mundo de la cocina.

Todos los productos de la marca MasterPRO han sido testados por la fundación Cook&Chef Institute, pasando previamente una auditoría de nuestros chefs, reforzando así la seguridad alimentaria en la cocina.

At **MasterPRO**, we are constantly increasing our knowledge through **research, study and experience**. This attitude of continuous improvement is possible thanks to the professionalism and meticulousness with which MasterPRO faces the challenge of taking professional cuisine into foodies' homes.

MasterPRO applies **the most professional production processes**, while taking care of the design and manufacturing in order to comply with the most demanding quality standards, and paying the closest possible attention to detail, thus bringing **a real change to the world of cooking**.

All products from MasterPRO has been tested by Cook&Chef Institute, which have been subject to a prior comprehensive audit by a committee of chefs from the Institute, to reinforcing food safety guarantees for consumers.





R E C E T A S
R E C I P E S



MASTER D
CHEF HUGO LÓPEZ

SALMOREJO

cordobes

SALMOREJO FROM CORDOBA

INGREDIENTES

- 1kg tomates maduros
- 100ml aceite de oliva
- 200gr pan de hogaza
- Sal
- Agua (si es necesario y queda espeso)

INGREDIENTS

- 1kg ripe tomatoes
- 100ml olive oil
- 200gr bread (loaf)
- Salt
- Water (if necessary & remains thick)

Triturar en el vaso grande en posición HB 15 segundo los tomates.
Reservar en un bol y añadir el pan de hogaza durante 10 minutos a remojar.
Añadir el pan con el tomate al vaso grande y triturar 1 minuto.
Añadir el aceite y emulsionar 30 segundos posición HB.
Añadir un poco de agua si fuera necesario y quedara espeso.
Servir.

Blend the tomatoes in the large glass in HB-15 second position.
Set aside in a bowl; add in the bread and leave to soak for 10 minutes.
Put the bread and tomato in the big glass and blend for 1 minute.
Add in the oil and emulsify for 30 seconds (HB position).
Add a little water if required, ensuring it stays thick.
Serve.





SALSA

de tomate

TOMATO SAUCE

INGREDIENTES

- 1kg tomate de pera
- 1 cebolla
- 3 zanahorias
- 1 puerro
- Sal y pimienta a gusto
- 1 cucharada de azúcar
- Orégano (opcional)

INGREDIENTS

- 1kg pear-shaped tomatoes
- 1 onion
- 3 carrot
- 1 leek
- Salt & pepper (to taste)
- 1 spoonful sugar
- Oregano (optional)

Añadir al vaso grande la cebolla, puerro y zanahoria y triturar en posición HB 30 segundos. Añadir el tomate, aceite, sal, pimienta y azúcar y en posición HB triturar 20 segundos. Incorporar toda la mezcla en una olla grande y cocer a fuego medio durante 30 minutos aprox.

Añadir opcionalmente orégano o alguna otra hierba aromática.

Si queremos dejar la mezcla más fina podemos pasarlo por un colador fino o chino.

Place the onion, carrot and leek in the large glass, then blend for 30 seconds on HB. Then, add in the tomato, oil, salt, pepper and sugar and blend for 20 seconds on HB. Pour the mixture into a large pot and cook on a medium heat for 30 minutes (approx.)

As an option: add in some oregano (or other aromatic herb).

For a finer version, strain or sieve the mixture.





GAZPACHO

de zanahoria y curry

CARROT & CURRY GAZPACHO

INGREDIENTES

- 500gr tomate de pera
- 500gr de zanahoria
- 1 cebolla
- ½ pimiento verde
- Vinagre de jerez (a gusto)
- Sal y pimienta a gusto
- Una pizca de curry
- Miga de pan (opcional y si hiciera falta)
- Aceite de oliva virgen

INGREDIENTS

- 500gr of pear tomato
- 500gr of carrot
- 1 onion
- ½ green pepper
- Sherry vinegar (to taste)
- Salt and pepper to taste
- A pinch of curry
- Bread crumbs (optional and if necessary)
- Virgin olive oil

Vierte en el vaso grande los tomates, zanahoria, cebolla, pimiento y vinagre. Triturar en posición HB durante 1 minuto.

Rectificar de sal, pimienta y curry.

Añadir aceite de oliva para emulsionar y batir en posición HB durante 20 segundos

Si es necesario añadir más aceite y miga de pan.

Pour the tomatoes, carrot, onion, bell pepper and vinegar into the large glass. Blend in HB position for 1 minute.

Season with salt, pepper and curry.

Add olive oil to emulsify and beat in HB position for 20 seconds

If necessary add more oil and bread crumbs.





GAZPACHO

tradicional

TRADITIONAL GAZPACHO

INGREDIENTES

- 1kg tomate de pera
- 1 cebolla
- 3 zanahorias
- 1 puerro
- Sal y pimienta a gusto
- 1 cucharada de azúcar
- Orégano (opcional)

INGREDIENTS

- 1kg pear-shaped tomatoes
- 1 onion
- 3 carrot
- 1 leek
- Salt & pepper (to taste)
- 1 spoonful sugar
- Oregano (optional)

Añadir al vaso grande la cebolla, puerro y zanahoria y triturar en posición HB 30 segundos. Añadir el tomate, aceite, sal, pimienta y azúcar y en posición HB triturar 20 segundos. Incorporar toda la mezcla en una olla grande y cocer a fuego medio durante 30 minutos aprox.

Añadir opcionalmente orégano o alguna otra hierba aromática.

Si queremos dejar la mezcla más fina podemos pasarlo por un colador fino o chino.

Place the onion, carrot and leek in the large glass, then blend for 30 seconds on HB. Then, add in the tomato, oil, salt, pepper and sugar and blend for 20 seconds on HB. Pour the mixture into a large pot and cook on a medium heat for 30 minutes (approx.)

As an option: add in some oregano (or other aromatic herb).

For a finer version, strain or sieve the mixture.





MASTER D
CHEF HUGO LÓPEZ

GAZPACHO

de fresa

STRAWBERRY GAZPACHO

INGREDIENTES

- 500gr tomate de pera
- 500gr de fresas
- 1 cebolla
- ½ pimiento verde
- Vinagre de jerez (a gusto)
- Sal y pimienta a gusto
- Una pizca de comino
- Miga de pan (opcional y si hiciera falta)
- Aceite de oliva virgen

INGREDIENTS

- 500g pear-shaped tomatoes
- 500g strawberries
- 1 onion
- ½ green pepper
- Sherry vinegar (to taste)
- Salt & pepper (to taste)
- A pinch of cumin
- Breadcrumbs (optional, and if necessary)
- Virgin olive oil

Vierte en el vaso grande los tomates, fresas, cebolla, pimiento y vinagre. Triturar en posición HB durante 1 minuto. Rectificar de sal, pimienta y comino.

Añadir aceite de oliva para emulsionar y batir en posición HB durante 20 segundos. Si es necesario añadir más aceite y miga de pan.

Servir.

Put the tomatoes, strawberries, onion, pepper and vinegar into the large glass. Blend on HB for 1 minute. Add salt, pepper and cumin as necessary. Add olive oil to emulsify, then whisk on HB for 20 seconds. If required, add in extra oil and breadcrumbs. Serve.



GAZPACHO

de sandía

WATERMELON GAZPACHO

INGREDIENTES

- 500gr tomate de pera
- 500gr de sandía
- 1 cebolla
- ½ pimiento verde
- Vinagre de jerez (a gusto)
- Sal y pimienta a gusto
- Una pizca de comino
- Miga de pan (opcional y si hiciera falta)
- Aceite de oliva virgen

INGREDIENTS

- 500g pear-shaped tomatoes
- 500g watermelon
- 1 onion
- ½ green pepper
- Sherry vinegar (to taste)
- Salt & pepper (to taste)
- A pinch of cumin
- Breadcrumbs (optional, and if necessary)
- Virgin olive oil

Vierte en el vaso grande los tomates, sandía, cebolla, pimiento y vinagre.

Triturar en posición HB durante 1 minuto.

Rectificar de sal, pimienta y comino.

Añadir aceite de oliva para emulsionar y batir en posición HB durante 20 segundos
Si es necesario añadir más aceite y miga de pan.

Servir.

Put the tomatoes, watermelon, onion, pepper and vinegar into the large glass.

Blend on HB for 1 minute.

Add salt, pepper and cumin as necessary.

Add olive oil to emulsify, then whisk on HB for 20 seconds.

If required, add in extra oil and breadcrumbs.

Serve.





MASTER D
CHEF HUGO LÓPEZ

SMOOTHIE

frutos rojos

RED FRUIT SMOOTHIS

INGREDIENTES

- 300gr frutos rojos congelados
- 3 naranjas (zumo)

INGREDIENTS

- 300g red fruits (frozen)
- 3 oranges (juice)

Vierte todos los ingredientes en el vaso pequeño y tritura en posición VB durante 1 minuto.

Si lo queremos más líquido, añadir un poco más de zumo de naranja.

Servir.

Put all the ingredients in the little glass and blend on VB for 1 minute.

If you want a little more liquid, add some more orange juice.

Serve.





SMOOTHIE

mango y zanahoria

MANGO & CARROT SMOOTHIE

INGREDIENTES

- 2 zanahorias (en trozos y congelada)
- 1 mango pequeño (en trozos y congelado)
- 1 naranja en trozos y sin piel ni nada blanco

INGREDIENTS

- 2 carrots (chopped; frozen)
- 1 small mango (chopped; frozen)
- 1 orange (peeled & chopped; all white pieces removed)

Vierte todos los ingredientes en el vaso pequeño y tritura en posición VB durante 1 minuto y medio.

Si lo queremos más líquido, añadir un poco más de zumo de naranja.

Servir.

Put all the ingredients in the little glass and blend on HB for 1 minute 30.

If you want a little more liquid, add some more orange juice.

Serve.





MASTER D
CHEF HUGO LÓPEZ

ZUMO

de sandía y naranja

WATERMELON & ORANGE JUICE

INGREDIENTES

- 1 trozo de sandía grande
- 2-3 naranjas (zumó)
- Una pizca de azúcar

INGREDIENTS

- 1 slice large watermelon
- 2-3 oranges (juice)
- Pinch of sugar

Vierte todos los ingredientes al baso pequeño y triturar en posición VB 30 segundos, esperar a que haga el vacío primero.

Para que quede más fino podemos colarlo con un colador fino o chino.

Servir.

Put all the ingredients in the small glass and blend on VB for 30 seconds; wait for a vacuum to form first.

For a finer version, either strain or sieve.

Serve.



ZUMO

de naranja

ORANGE JUICE

INGREDIENTES

- 4 naranjas en trozos y sin la piel ni lo blanco
- 1 limón
- Una cucarda de azúcar
- 1 vaso de agua

INGREDIENTS

- 4 oranges (peeled, white removed chopped)
- 1 lemon
- One spoonful sugar
- 1 glass water

Verter todos los ingredientes en el vaso pequeño y en posición VB batimos durante 20 segundos después de que haga el vacío Colamos y servimos.

Put the ingredients into the little glass and blend on VB for 20 seconds, after vacuum forms. Strain and serve.





MASTER D
CHEF HUGO LÓPEZ

LIMONADA

Tradicional

TRADITIONAL LEMONADE

INGREDIENTES

- 2 o 3 limones lavados, pelados y partidos en cuartos
- 80gr de azúcar o su equivalente en stevia líquida
- 1 litro de agua (luego añada más en tu jarra si lo necesitas)

Para servir:

- 1 jarra
- Cubitos de hielo
- Hojas de menta, albahaca o al gusto

INGREDIENTS

- 2 or 3 lemons (washed, peeled & quartered)
- 80g sugar (or the equivalent in liquid stevia)
- 1 litre water (add more to your pitcher if needed)

To serve:

- 1 pitcher
- Ice cubes
- Leaves (mint, basil, etc.)

Vierte todos los ingredientes de la limonada en el vaso pequeño y en posición VB, esperamos a que haga el vacío y batimos 10 segundos. Paramos y colamos en una jarra la mezcla, en la que pondremos cubitos de hielo y las hierbas aromáticas que nos guste.

Put all the ingredients for the lemonade into the small glass and blend it on VB, once the vacuum has formed, for 10 seconds. Stop, then strain the mixture onto a pitcher, which contains the ice cubes and aromatic herbs you fancy.



MASTER D
CHEF HUGO LÓPEZ



BEBIDA

para defensas

BUILD UP YOUR DEFENCES

INGREDIENTES

- 2 limones en trozos y sin piel ni nada blanco
- 2 cucharadas de miel
- 20 gr jengibre fresco

INGREDIENTS

- 2 lemons (peeled, white removed & chopped)
- 2 spoonfuls honey
- 20 g fresh ginger

Añadir todos los ingredientes en el vaso pequeño y en posición VB triturar durante 20 segundos.
Colar y servir.

Add all the ingredients into the little glass and blend on VB for 20 seconds.
Strain and serve.





MASTER D
CHEF HUGO LÓPEZ

MERMELADA

de fresa

STRAWBERRY JAM

INGREDIENTES

- 600gr fresas
- 200gr azúcar
- Zumo de ½ limón

INGREDIENTS

- 600g strawberries
- 200g sugar
- Juice of ½ lemon

Vertemos todos los ingredientes en el vaso pequeño y en posición VB, hacemos el vacío y batimos 10 segundos.

Vertemos la salsa obtenida en una olla y dejamos cocer a fuego lento durante 30-40 minutos o hasta obtener la consistencia deseada.

Retiramos y embotamos.

Put all the ingredients for the into the small glass and blend it on VB, once the vacuum has formed, for 10 seconds.

Pour the sauce created into a pot and leave to cook on a low heat for 30-40 minutes or until the desired consistency is achieved.

Pour the result into jam jars.





CREMA

de cacahuete

PEANUT BUTTER

INGREDIENTES

- 300gr cacahuetes tostados

INGREDIENTS

- 300g roasted peanuts

Vertemos los cacahuetes en el vaso grande y en posición HB trituramos durante 30 segundos.

Bajamos con una espátula la masa de las paredes.

Volvemos a triturar en posición HB durante otros 30 segundos.

Así las veces que hicieran falta hasta obtener una masa homogénea.

Add the ingredients into the large glass and blend on HB for 30 seconds.

Use a spatula to push the mixture back down off the sides.

Blend on HB again for a further 30 seconds.

Repeat as necessary until a smooth paste forms.





SALSA

al curry

CURRY SAUCE

INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 1 manzana Golden
- Sal y pimienta a gusto
- Curry a gusto
- 1 lata de leche de coco

INGREDIENTS

- 1 onion
- 1 Golden Delicious apple
- Salt & pepper (to taste)
- Curry powder (to taste)
- 1 tin coconut milk

Añadir la cebolla y la manzana troceados y triturar en el vaso grande en posición HB durante 10 segundos.

Añadir la mezcla en una olla con un poco de aceite y pochar con un poco de sal y pimienta.

Añadir el curry y a continuación la leche de coco.

Dejar cocinar a fuego medio durante 10 minutos, dando alguna que otra vuelta.

Verter la salsa en el vaso grande y triturar en posición HB durante 30 segundos.

Colar por un colador fino o chino.

Reservar para su correspondiente uso.

Add the chopped onion and apple into the large glass and blend on HB for 10 seconds.

Pour the mixture into a pot with a little oil and cook with a dash of salt and pepper.

Add in the curry powder, followed by the coconut milk.

Leave to cook on a medium heat for 10 minutes, stirring from time to time.

Pour the sauce into the large glass and blend on HB for 20 seconds.

Strain or sieve the result.

Set aside until ready to be used.





SALSA

de yogur

YOGHURT SAUCE

INGREDIENTES

- 2 yogures tipo griego
- 4 cucharadas de mahonesa
- Ralladura de ½ limón
- Un poco de Aceite de oliva virgen
- Menta fresca
- Ajo en polvo
- Sal
- Pimienta

INGREDIENTS

- 2 'Greek' yoghurt
- 4 spoonfuls mayonnaise
- Grated peel from ½ lemon
- A little virgin olive oil
- Fresh mint
- Powdered garlic
- Salt
- Pepper

Vertemos en el vaso grande todos los ingredientes y en posición HB, batidos 10 segundos.

Ya tenemos lista nuestra salsa.

Tip the ingredients into the large glass and blend on HB for 10 seconds.

The sauce is now ready.





MASTER D
CHEF HUGO LÓPEZ

MASA

de crepesy

CRÊPE BATTER

INGREDIENTES

- 250gr de harina de repostería
- 500gr de leche
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Mantequilla o aceite para engrasar la sartén

INGREDIENTS

- 250g confectioner's flour
- 500g milk
- 2 eggs
- 1 spoonful virgin olive oil
- 1 pinch salt
- 1 spoonful vanilla essence
- Butter or oil to grease the pan

Ponemos todos los ingredientes en el vaso grande y en posición HB, batimos 20 segundos.

Ya tendremos la masa lista, dejaremos reposar mínimo 30 minutos

Engrasamos una sartén con un poco de mantequilla o aceite e iremos añadiendo un cazo para cada crepe, daremos la vuelta y reservaremos en un plato para su consumo.

Place all the ingredients into the large glass and blend on HB for 20 seconds.

The batter is now ready. Leave to stand for 30 minutes minimum.

Grease a pan with a little butter or oil and ladle in some batter for each crêpe. Flip the crêpe over. Then, set aside on a plate ready to be eaten.





MASA

para pancakes

PANCAKE BATTER

INGREDIENTES

- 50gr de harina
- 1 huevo
- ½ cucharada de azúcar
- ½ cucharada de sal
- ½ sobre de levadura química
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 50ml de leche

INGREDIENTS

- 50g flour
- 1 egg
- ½ spoonful sugar
- ½ spoonful salt
- ½ sachet raising agent
- 1 spoonful sunflower oil
- 50ml milk

Vertemos la harina, levadura, azúcar y sal en un bol, removemos y reservamos. Añadimos al vaso grande el aceite, huevo y leche y en posición HB batimos durante 1 minuto.

Añadimos la mezcla anterior del bol al vaso y en posición HB volvemos a batir durante 1 minuto.

En una sartén antiadherente vamos echando cazo a cazo la mezcla y realizamos nuestros pancakes.

Pour the flour, raising agent, sugar and salt into a bowl, stir and set aside.

Pour the oil, egg and milk into the large glass and blend on HB for 1 minute.

Add the mixture from the bowl into the glass and blend again in HB for 1 minute.

Ladle the mixture into a non-stick pan; repeat once the mixture is cooked until all the pancakes are ready.





BERGNER EUROPE

Edificio San Lamberto, Planta 3,
Ctra. Aeropuerto km 4,
50011 Zaragoza, Spain

Tel: +34 976 108 538

Fax: +34 976 107 427

Email: info@bergner europe.com





MasterPRO
The professional choice

MasterPRO respaldada por profesionales y chefs de la Fundación Cook & Chef Institute colabora con escuelas de cocina e institutos de investigación y de diseño industrial, consiguiendo con ello tener un portfolio de productos muy profesionales y de calidad excepcional.

Supported by professionals and chefs from the Cook & Chef Institute Foundation, MasterPRO collaborates with catering schools and reserche and industrial design institutes to create a portfolio of highly professional products of exceptional quality.



www.bergnerhome.com

