



MasterPRO
The professional choice

Recetas

COCINA

COMO UN PROFESIONAL

COOK LIKE A PRO



CREATIVIDAD, INNOVACIÓN Y CIENCIA EN LA COCINA

CREATIVITY, INNOVATION & SCIENCE IN THE KITCHEN

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.

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.

"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".

"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."



Querido cliente,

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

Esperamos, desde 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, se ha testado el producto junto a nuestro equipo y hemos 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.

■ 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, 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, the product has been tested together with our team and we have 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.

■ José Miguel Merino

I N D I C E • I N D E X

ENTRANTES STARTERS

Pincho de gambas al ajillo / Shrimp skewer with garlic	P. 8
Bacon de zanahoria / Carrot bacon	P. 10
Snack de edamame / Edamame snack	P. 12
Garbanzos crujientes / Crispy chickpeas	P. 14
Tomates deshidratados en aceite / Tomatoes dried in oil	P. 16
Asarzanahorias asadas con tahini / Roast roasted carrots with tahini	P. 18
Tostones con guacamole / Tostones with guacamole	P. 20
Aros de cebolla / Onion rings	P. 22
Chips de boniato / Sweet potato chips	P. 24

SEGUNDOS PLATOS MAIN COURSE

Croque monsieur / Croque monsieur	P. 28
Pita con falafel / Pita with falafel	P. 30
Rollitos de primavera / Spring rolls	P. 32
Hamburguesa vegana / Vegan burger	P. 34
Panecillos de romero y queso / Rosemary and cheese muffins	P. 36
Pollo estilo coreano / Korean style chicken	P. 38
Salmón glaseado / Glazed salmon	P. 40
Pasta chips con salsa de yogur / Pasta chips with yogurt sauce	P. 42
Patatas rellenas de queso y bacon / Potatoes stuffed with cheese and bacon	P. 44

POSTRES DESERTS

Tostada de mascarpone y piña asada / Mascarpone and roasted pineapple toast	P. 48
Chocolate blanco con fresas deshidratadas / White chocolate with dried strawberries	P. 50
Trenzas de canela / Cinnamon braids	P. 52
Peras deshidratadas con canela / Dried pears with cinnamon	P. 54



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.



E N T R A N T E S
S T A R T E R S





PINCHO DE GAMBAS

al ajillo

SHRIMP SKEWER WITH GARLIC

INGREDIENTES

- 1 manojo de perejil fresco
- 1 diente de ajo
- 1 limón
- sal
- 200 ml aceite de oliva virgen extra
- 16 gambas grandes

INGREDIENTS

- 1 bunch of fresh parsley
- 1 clove garlic
- 1 lemon
- Salt
- 200 ml extra virgin olive oil
- 16 large prawns



1. Preparar un aliño con el diente de ajo picado, el perejil picado, la ralladura y el zumo de medio limón, la sal y el aceite de oliva.
2. Introducir las gambas peladas en la mitad del aliño y dejar macerar unos 10 minutos.
3. Escurrir y montar las brochetas.
4. Cocinar en el **POWER DUO** 5 minutos a 190 grados.
5. Servir con el resto del aliño.

1. Prepare a dressing with the minced garlic clove, the chopped parsley, the zest and the juice of half a lemon, the salt and the olive oil.
2. Place the peeled prawns in the middle of the dressing and leave to marinate for about 10 minutes.
3. Drain and mount the skewers.
4. Cook in the **POWER DUO** for 5 minutes at 190 degrees.
5. Serve with the rest of the dressing.



BACON

de zanahoria

CARROT BACON



POWER DUO
FREIDORA DE AIRE / AIR FRYER

INGREDIENTES

Para el adobo:

- 4 cdas de levadura nutricional
- 6 cdas de salsa de soja
- ½ cdita de pimentón ahumado
- 1 cda de sirope de arce
- 1 cda de salsa barbacoa
- 1 cda de ajo en polvo
- 4 cdas de aceite de oliva

Para el bacon vegano:

- 2 zanahorias

INGREDIENTS

For the marinade:

- 4 tbsp nutritional yeast
- 6 tbsp soy sauce
- ½ tsp smoked paprika
- 1 tbsp maple syrup
- 1 tbsp barbecue sauce
- 1 tbsp garlic powder
- 4 tbsp olive oil

For the vegan bacon:

- 2 carrots

1. Mezclar en un bol todos los ingredientes del adobo.
2. Pelar las zanahorias y cortarlas en tiras largas y finas con la ayuda de un pelador.
3. Pintar las zanahorias con un poco de adobo con un pincel.
4. Colocar la zanahoria en la bandeja con rejilla y deshidratar con el modo DESHIDRATAR a 65°C durante 1 hora.
5. Servir, por ejemplo, sobre unas tostadas de aguacate y un poco de aceite.

1. Mix all the marinade ingredients in a bowl.
2. Peel the carrots and cut them into long, thin strips with the help of a peeler.
3. Paint the carrots with a little marinade with a brush.
4. Place the carrot on the rack and dehydrate with the DEHYDRATE mode at 65 ° C for 1 hour.
5. Servir, por ejemplo, sobre unas tostadas de aguacate y un poco de aceite.



SNACK

de edamame

EDAMAME SNACK

INGREDIENTES

- 300 g edamame
- 1 cda de aceite de oliva
- Sal
- Chile en copos
- Semillas de sesamo
- Salsa de soja
- Mirin
- Aceite de sésamo

INGREDIENTS

- 300 g edamame
- 1 tbsp olive oil
- Salt
- Chili flakes
- Sesame seeds
- Soy sauce
- Mirin
- Sesame oil



1. Echar un chorrito de aceite de oliva sobre el edamame y añadirlo a la bandeja del **POWER DUO** con rejilla.
2. Freír en modo AIRFRY durante 5 minutos a 200°C, remover los edamames y cocinar 5 minutos más.
3. Para la salsa, mezclar la salsa de soja, el mirin y el aceite de sésamo.
4. Servir con una pizca de sal, chile en polvo y semillas de sésamo.

1. Drizzle olive oil over the edamame and add it to the serving tray. **POWER DUO** with grille.
2. Fry in AIRFRY mode for 5 minutes at 200°C, stir the edamames and cook for 5 more minutes.
3. For the sauce, mix the soy sauce, mirin and sesame oil.
4. Serve with a pinch of salt, chili powder, and sesame seeds.



GARBANZOS

crujientes

CRISPY CHICKPEAS

POWER DUO
FREIDORA DE AIRE / AIR FRYER

INGREDIENTES

- 200 g. Garbanzos cocidos
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 cdas de sirope de agave
- 2 cditas. curry
- 2 cditas. pimentón
- 1 cdita. comino
- 1 cdita. ajo en polvo
- Sal
- Pimienta

INGREDIENTS

- 200 g. Cooked chickpeas
- Extra virgin olive oil
- 2 tbsp agave syrup
- 2 tsp. curry
- 2 tsp. peppers
- 1 tsp. cumin
- 1 tsp. garlic powder
- Salt
- Pepper

1. Lavar los garbanzos y mezclar en un bol con el aceite de oliva, el sirope de agave, el curry, el pimentón, el comino, sal y pimienta.
2. Hornear en modo AIRFRY a 200 °C durante 30 minutos removiendo cada 5 para que queden homogéneamente crujientes. Para almacenarlos, utilizar un recipiente hermético.

1. Wash the chickpeas and mix in a bowl with the olive oil, agave syrup, curry, paprika, cumin, salt and pepper.
2. Bake in AIRFRY mode at 200 °C for 30 minutes, stirring every 5 minutes so that they are evenly crisp. To store them, use an airtight container.





TOMATES

deshidratados en aceite

TOMATOES DRIED IN OIL

INGREDIENTES

Para los tomates:

- 400 g de tomates cherry
- Aceite de oliva virgen extra
- Orégano u otro

Para acompañar:

- Rebanadas de pan
- Hummus
- Pimentón
- Pimienta

INGREDIENTS

For the tomatoes:

- 400 g of cherry tomatoes
- Extra virgin olive oil
- Oregano or other

To accompany:

- Bread slices
- Hummus
- Peppers
- Pepper



1. Lavar y cortar los tomates por la mitad.
2. Colocar las mitades con la piel hacia abajo en la cubeta con rejilla, bien separados para que circule el aire.
3. Seleccionar el modo DESHIDRATAR a 60°C durante 5 horas. Mezclar con abundante aceite de oliva, especias al gusto y almacenar en un recipiente cerrado herméticamente.
4. Para servir, acompañar de una rebanada de pan tostado en modo BAKE a 190 °C durante 5 minutos, un poco de hummus untado, pimentón y pimienta.

1. Wash and cut the tomatoes in half.
2. Place the halves skin side down in the mesh tray, well separated to allow air to circulate.
3. Select the DEHYDRATE mode at 60°C for 5 hours. Mix with plenty of olive oil, spices to taste and store in a hermetically closed container.
4. To serve, accompany with a slice of toasted bread in BAKE mode at 190 °C for 5 minutes, a little spread hummus, paprika and pepper.



ASARZANAHORIAS

asadas con tahini

ROAST ROASTED CARROTS WITH TAHINI

INGREDIENTES

Para las zanahorias asadas:

- 1 kg de zanahorias
- Aceite de oliva en spray
- Sal
- Pimienta

Para el aderezo de tahini:

- 40 ml de aceite de oliva
- 80 g de tahini
- ½ limón
- 1 cdita de mostaza
- 2 cdas de miel
- Sal
- Pimienta

Para la decoración:

- ½ Granada
- Pistachos
- Brotes variados

INGREDIENTS

For the roasted carrots:

- 1 kg of carrots
- Olive oil spray
- Salt
- Pepper

For the tahini dressing:

- 40 ml of olive oil
- 80 g of tahini
- ½ lemon
- 1 tsp mustard
- 2 tablespoons of honey
- Salt
- Pepper

For decoration:

- ½ Granada
- Pistachios
- Varied shoots

1. Para las zanahorias asadas: pelar y extender sobre las bandejas con rejilla, sin que se superpongan.
2. Rociar con aceite de oliva en spray, sal y pimienta, y asar en modo ROAST a 210°C durante 20 minutos, o hasta que las zanahorias estén doradas y tiernas.
3. Para el aderezo de tahini: en un bol, verter todos los ingredientes y mezclar con una varilla para que la salsa tenga una textura homogénea y cremosa. Reservar.
4. Una vez cocinadas las zanahorias, emplatar y bañar con el aderezo de tahini. Decorar con semillas de granada, pistachos triturados y unos brotes variados.

1. For the roasted carrots: peel and spread on the wire trays, without overlapping.
2. Drizzle with olive oil spray, salt and pepper, and roast in ROAST mode at 210°C. 20 minutes, or until carrots are golden brown and tender.
3. For the tahini dressing: in a bowl, pour all the ingredients and mix with a rod so that the sauce has a homogeneous and creamy texture. Reserve.
4. Once the carrots are cooked, plate and bathe with the tahini dressing. Decorate with pomegranate seeds, crushed pistachios and a few sprouts.





TOSTONES

con guacamole

TOSTONES WITH GUACAMOLE

INGREDIENTES

Para el guacamole:

- 2 aguacates
- ¼ cebolla morada
- 1 tomate rama
- Cilantro fresco
- 1 lima
- Sal

Para los tostones:

- 3 plátanos macho
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

INGREDIENTS

For the guacamole:

- 2 avocados
- ¼ red onion
- 1 branch tomato
- Fresh coriander
- 1 lime
- Salt

For the tostones:

- 3 plantains
- Salt
- Extra virgin olive oil

1. **Para el guacamole:** picar la cebolla, el tomate y el cilantro muy fino. Exprimir el zumo de media lima. Pelar los aguacates, retirar el hueso, aplastar hasta hacer un puré.
2. Añadir todos los ingredientes, aliñar al gusto con el zumo de lima y sal. Mezclar bien.
3. Para los tostones, pelar los plátanos y cortar en rodajas gruesas, de unos 2 o 3 cm de altura, y embadurnar con un poco de aceite.
4. Colocar en la bandeja con rejilla y cocinar en modo AIRFRY a 200 °C durante 10 minutos. Retirar de la bandeja y chafar con un plato hasta conseguir discos de 0,5 cm de altura.
5. Si se secan en exceso, sumergir en agua unos 10 segundos para que recuperen la humedad. Impregnar de aceite de nuevo y volver a cocinar con el mismo modo durante 8 minutos más.
6. Servir junto al guacamole y decorar con más cilantro y unos gajos de lima.

1. **For the guacamole:** chop the onion, tomato and cilantro very finely. Squeeze the juice of half a lime. Peel the avocados, remove the pit, mash until pureed.
2. Add all the ingredients, season to taste with the lime juice and salt. Mix well.
3. For the tostones, peel the plantains and cut into thick slices, about 2 or 3 cm high, and smear with a little oil.
4. Place on the tray with wire rack and cook in AIRFRY mode at 200 °C for 10 minutes. Remove from the tray and crush with a plate until discs are 0.5 cm high.
5. If they become too dry, immerse in water for about 10 seconds to regain moisture. Soak in oil again and cook again in the same way for 8 more minutes.
6. Serve with the guacamole and garnish with more cilantro and a few lime wedges.





AROS

de cebolla

ONION RINGS



POWER DUO
FREIDORA DE AIRE / AIR FRYER

INGREDIENTES

Para los aros de cebolla:

- 4 cebollas dulces grandes
- 2 huevos
- 100 ml de leche
- 50 g de harina
- Sal
- ½ cdta de pimentón dulce
- ½ cdta orégano
- ½ ajo en polvo
- Pan rallado
- Aceite de oliva en spray

Para acompañar:

- Salsa Barbacoa
- Salsa César

INGREDIENTS

For the onion rings:

- 4 large sweet onions
- 2 eggs
- 100 ml of milk
- 50 g of flour
- Salt
- ½ tsp sweet paprika
- ½ tsp oregano
- ½ garlic powder
- Bread crumbs
- Olive oil spray

To accompany:

- Barbecue sauce
- Cesar dressing

1. Pelar las cebollas, cortar en aros gruesos y separarlos sin que se rompan.
2. En un bol, batir los huevos con la leche, la sal, el pimentón, el orégano, el ajo en polvo y la harina hasta que todos los elementos queden bien integrados.
3. Introducir los aros de uno en uno en la mezcla anterior, escurrir ligeramente y pasar por el pan rallado y rebozar bien.
4. Colocar una capa de aros de cebolla en las bandejas con rejilla, rociar aceite con spray y cocinar en modo AIR FRY a 200 °C durante 10 minutos.
5. Servir acompañados de las salsas.

1. Peel the onions, cut into thick rings and separate them without breaking.
2. In a bowl, beat the eggs with the milk, salt, paprika, oregano, garlic powder and flour until all the elements are well integrated.
3. Introduce the rings one by one in the previous mixture, drain slightly and pass through the breadcrumbs and coat well.
4. Place a layer of onion rings on the wire trays, spray oil with spray and cook in AIR FRY mode at 200 °C for 10 minutes.
5. Serve with the sauces.



CHIPS

de boniato

SWEET POTATO CHIPS

INGREDIENTES

Para los chips de boniato:

- 3 boniatos
- Aceite de oliva en spray
- Pimienta
- ½ cdita de pimentón
- ½ cdita de orégano
- Cebollino

Para acompañar:

- Kétchup
- Mayonesa

INGREDIENTS

For the sweet potato chips:

- 3 sweet potatoes
- Olive oil spray
- Pepper
- ½ tsp paprika
- ½ tsp oregano
- Chives

To accompany:

- Ketchup
- Mayonnaise

1. Lavar los boniatos y cortarlos en bastones a lo largo. Juntar en un bol o fuente amplia con el aceite de oliva, pimienta, pimentón y orégano y mezclar hasta repartir bien los ingredientes.
2. Seleccionar el modo AIR FRY y cocinar con rejilla a 200 °C durante 15 minutos.
3. Emplatar acompañado de las salsas.
4. Decorar un poco de cebollino picado.

1. Wash the sweet potatoes and cut them lengthwise into sticks. Combine in a bowl or large source with the olive oil, pepper, paprika and oregano and mix until the ingredients are well distributed.
2. Select the AIR FRY mode and cook on a rack at 200°C for 15 minutes.
3. Serve with the sauces.
4. Decorate a little chopped chives.





S E G U N D O S
M A I N C O U R S E





CROQUE

Monsieur

CROQUE MONSIEUR

INGREDIENTES

- 4 rebanadas de pan de molde
- 100 g de queso rallado
- 4 lonchas de jamón york
- 4 lonchas de queso
- 1 cda de mostaza de Dijon

Para la bechamel:

- 20 g de harina
- 20 g de mantequilla
- 250 ml de leche
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 cdta de mostaza
- 1 pizca de sal

INGREDIENTS

- 4 slices of sliced bread
- 100 g of grated cheese
- 4 slices of ham
- 4 slices of cheese
- 1 tbsp Dijon mustard

For the bechamel:

- 20 g of flour
- 20 g of butter
- 250 ml of milk
- 1 pinch of nutmeg
- 1 tsp mustard
- 1 pinch of salt

1. Para la bechamel, derretir la mantequilla en la sartén y añadir la harina y la sal. Rehogar durante un par de minutos e incorporar la leche. Añadir la mostaza y la nuez moscada y cocer la salsa hasta que espese.
2. Para los croque monsieur, tostar las rebanadas de pan durante 2 minutos en modo BAKE a temperatura estándar para evitar que se reblandezcan al añadir la bechamel.
3. Untar las rebanadas primero con mostaza. Añadir el jamón y el queso en lonchas. Cerrar los sándwiches y untar con bechamel y queso rallado.
4. Cocinar con rejilla durante 5 minutos en modo BAKE a 200 °C.

1. For the bechamel, melt the butter in the pan and add the flour and salt. Sauté for a couple of minutes and add the milk. Add mustard and nutmeg and cook the sauce until it thickens.
2. For the croque monsieur, toast the bread slices for 2 minutes on BAKE at standard temperature to avoid softening when adding the bechamel.
3. Brush the slices with mustard first. Add the ham and sliced cheese. Close the sandwiches and spread with bechamel and grated cheese.
4. Cook on a rack for 5 minutes in BAKE mode at 200 °C.





PITA

con falafel

PITA WITH FALAFEL



POWER DUO

FREIDORA DE AIRE / AIR FRYER

INGREDIENTES

Para el falafel:

- ½ cebolleta
- 1 diente de ajo
- 400 g garbanzos cocidos
- 5 g de perejil
- 1 cdita levadura de repostería
- 1 cdita comino molido
- Sal
- Pimienta
- Harina
- Aceite de oliva en spray

Para los acompañamientos:

- Pan pita
- Lechuga Batavia
- Pepino
- Tomates cherry
- Cebolla morada
- Salsa tzatziki
- Cilantro fresco

INGREDIENTS

For the falafel:

- ½ chives
- 1 clove garlic
- 400 g cooked chickpeas
- 5 g of parsley
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp ground cumin
- Salt
- Pepper
- Flour
- Olive oil spray

For the side dishes:

- Pita bread
- Batavia lettuce
- Cucumber
- Cherry tomatoes
- Purple Onion
- Tzatziki sauce
- Fresh coriander

1. Para el falafel: picar el ajo con la cebolleta en una picadora. Añadir los garbanzos cocidos escurridos, el perejil y picarlos también hasta obtener la textura deseada.
2. Pasar la mezcla a un bol e incorporar la sal, pimienta, comino y la levadura. Remover con una lengua, reposar unos minutos y, formar los falafel sobre una superficie con harina.
3. Enharinar los exteriores y cocinar los falafel en las cubetas con rejilla modo AIR FRY durante 20 minutos a 200 °C.
4. Para los acompañamientos: rellenar un pan de pita con lechuga batavia, rodajas de pepino, tomates cherry cortados en mitades, los falafel, cebolla morada cortada en juliana y unas hojas de cilantro fresco.

1. For the falafel: chop the garlic with the chives in a mincer. Add the drained cooked chickpeas, the parsley and also chop until the desired texture is obtained.
2. Transfer the mixture to a bowl and add the salt, pepper, cumin and yeast. Stir with a tongue, rest for a few minutes and form the falafel on a floury surface.
3. Flour the exteriors and cook the falafel in the trays with the AIR FRY grid for 20 minutes at 200°C.
4. For the accompaniments: fill a pita bread with batavia lettuce, cucumber slices, cherry tomatoes cut in half, the falafel, red onion cut in julienne and some fresh coriander leaves.



ROLLITOS

de primavera

SPRING ROLLS

INGREDIENTES

Para los rollitos:

- 2 cebolletas
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento rojo
- 3 zanahorias
- 200 g de repollo
- 40 ml de salsa de soja
- 2 cditas de salsa sriracha
- 1 pack de pasta filo
- Aceite de oliva en spray

Para el acompañamiento:

- Salsa agridulce
- Tallo de cebolleta

INGREDIENTS

For the rolls:

- 2 chives
- Extra virgin olive oil
- 1 clove garlic
- 1 red pepper
- 3 carrots
- 200 g of cabbage
- 40 ml of soy sauce
- 2 tsp sriracha sauce
- 1 pack of filo pastry
- Olive oil spray

For the accompaniment:

- Sweet and sour sauce
- Chive stem



1. Picar el diente de ajo y cortar el resto de verduras en juliana.
2. En un wok con un chorrito de aceite, saltear el ajo y la cebolleta.
3. Agregar el pimiento y la zanahoria y cocinar durante 2 minutos más. Terminar añadiendo la col y dorar el conjunto ligeramente.
4. Para formar los rollitos, cortar la pasta filo en rectángulos grandes y poner en el centro una cucharada de verduras.
5. Doblar la esquina inferior y superior sobre el relleno, rociar con aceite en spray, y a continuación plegar las dos laterales como si se tratara de un sobre.
6. Rociar de nuevo con aceite en spray y cocinar los rollitos con rejilla en modo AIR FRY a 200 °C durante 8 minutos. Es importante que en este proceso, el pliegue esté en la parte de abajo para que con ayuda del peso no se abran.
7. Servir acompañado de salsa agridulce y decorado con el tallo de cebolleta laminado.

1. Chop the garlic clove and cut the rest of the vegetables into julienne strips.
2. In a wok with a drizzle of oil, sauté the garlic and chives.
3. Add the bell pepper and carrot and cook for 2 more minutes. Finish by adding the cabbage and lightly brown the whole.
4. To form the rolls, cut the filo dough into large rectangles and put a tablespoon of vegetables in the center.
5. Fold the lower and upper corner over the filling, spray with spray oil, and then fold the two sides as if it were an envelope.
6. Spray again with cooking spray and cook the rolls with a rack in AIR FRY mode at 200 °C for 8 minutes. It is important that in this process, the fold is at the bottom so that with the help of the weight they do not open.
7. Serve accompanied by sweet and sour sauce and decorated with the laminated spring onion stalk.



HAMBURGUESA

vegana

VEGAN BURGER



POWER DUO

FREIDORA DE AIRE / AIR FRYER

INGREDIENTES

Para las hamburguesas:

- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla dulce
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 taza de lentejas hidratadas 12 horas
- 100 g de setas shiitake
- 1 yogur de soja
- 2 cdas de miso
- Sal
- ¼ cucharadita pimentón ahumado
- Ralladura de limón
- Zumo de 1/2 limón
- 180 g de harina
- Aceite de oliva en spray

Para el bocadillo:

- 4 panes de hamburguesa
- 8 lonchas de queso vegano tipo cheddar
- 2 aguacates
- Col lombarda
- Veganesa

INGREDIENTS

For the burgers:

- 2 cloves of garlic
- 1 sweet onion
- Extra virgin olive oil
- 1 cup of lentils hydrated for 12 hours
- 100 g of shiitake mushrooms
- 1 soy yogurt
- 2 tbsp miso
- Salt
- ¼ teaspoon smoked paprika
- Lemon zest
- Juice of 1/2 lemon
- 180 g of flour
- Olive oil spray

For the sandwich:

- 4 hamburger buns
- 8 slices of vegan cheddar cheese
- 2 avocados
- Red cabbage
- Veganesa

1. **Para las burgers:** picar el ajo y la cebolla y rehogar con aceite de oliva en una sartén hasta dorar.
2. Verter todos los ingredientes de la hamburguesa menos la harina a un procesador de alimentos y picar. Añadir la harina y mezclar hasta obtener una masa densa. Refrigerar 1 hora.
3. Formar las hamburguesas con ayuda de un molde circular del mismo tamaño que el pan sobre un papel de hornear.
4. Rociar con un poco de aceite en spray y cocinar en las bandejas sin rejilla con modo ROAST a 190 °C durante 10 minutos. Colocar dos lonchas de queso encima y derretir en el mismo modo durante 3 minutos más.
5. **Para el bocadillo:** Montar las hamburguesas con una base de veganesa, encima la hamburguesa con queso y terminar con aguacate laminado y col lombarda cortada finamente.

1. For the burgers: chop the garlic and onion and sauté with olive oil in a frying pan until golden.
2. Pour all the hamburger ingredients except the flour into a food processor and chop. Add the flour and mix until you get a thick dough. Refrigerate 1 hour.
3. Form the hamburgers with the help of a circular mold the same size as the bread on a baking paper.
4. Spray with a little cooking spray and cook on the trays without rack with ROAST mode at 190 °C for 10 minutes. Place two slices of cheese on top and melt in the same way for 3 more minutes.
5. For the sandwich: Assemble the hamburgers with a vegan base, top with the cheeseburger and finish with sliced avocado and finely cut red cabbage.



PANECILLOS

de romero y queso

ROSEMARY AND CHEESE MUFFINS

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina
- 4 g de levadura de repostería
- 1 tazas de queso rallado
- 1 cdita de romero seco
- 1 cdita de orégano
- ½ ajo en polvo
- 80 g de mantequilla
- 250 ml de leche
- Sal

INGREDIENTS

- 2 cups flour
- 4 g of baking yeast
- 1 cups of grated cheese
- 1 tsp dried rosemary
- 1 tsp oregano
- ½ garlic powder
- 80 g of butter
- 250 ml of milk
- Salt



1. Mezclar en un bol la harina con la levadura, el queso, el romero, el orégano, el ajo en polvo y la sal.
2. Hacer un agujero en el centro y colocar la mantequilla pomada, la leche, y amasar hasta que esté incorporado. Refrigerar la masa 10 minutos antes de formar los panecillos.
3. Sobre una superficie enharinada, estirar la masa en forma de rectángulo con 2 cm de altura. Doblar la masa por la mitad y repetir el proceso 1 vez más.
4. Cortar la masa con un molde metálico circular y meter en el congelador durante 10 minutos.
5. Colocar en las cubetas sin rejilla con papel de hornear y cocinar en modo BAKE a 200°C durante 12 minutos. Dar la vuelta y cocinar 3 minutos más.

1. Mix the flour with the yeast, cheese, rosemary, oregano, garlic powder and salt in a bowl.
2. Make a hole in the center and place the creamy butter, milk, and knead until incorporated. Refrigerate the dough 10 minutes before forming the buns.
3. On a floured surface, roll out the dough into a rectangle 2 cm high. Fold the dough in half and repeat the process 1 more time.
4. Cut the dough with a circular metal mold and put in the freezer for 10 minutes.
5. Place in the trays without a rack with baking paper and cook in BAKE mode at 200°C for 12 minutes. Turn and cook 3 more minutes.



POLLO

estilo coreano

KOREAN STYLE CHICKEN



POWER DUO

FREIDORA DE AIRE / AIR FRYER

INGREDIENTES

Para el pollo:

- 500 g de contramuslo de pollo deshuesado
- 1 huevo
- 200 g de harina fina de maíz
- Aceite de oliva en spray

Para el adobo:

- 1 cdita de aceite de sésamo
- 1 cdita de salsa de soja
- 1 cdita de ajo en polvo
- 1 cdita de jengibre en polvo
- ¼ cdita de bicarbonato

Para la salsa:

- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 2 cucharadas de miel
- Zumos de medio limón
- 1 cucharada de aceite de sésamo

Para el acompañamiento:

- Cebolleta (parte verde)
- Copos de Chile
- Sésamo tostado
- Arroz blanco

INGREDIENTS

For the chicken:

- 500 g boneless chicken thigh
- 1 egg
- 200 g of fine corn flour
- Olive oil spray

For the marinade:

- 1 tsp sesame oil
- 1 tsp soy sauce
- 1 tsp garlic powder
- 1 tsp ground ginger
- ¼ tsp baking soda

For the sauce:

- 3 tablespoons tomato sauce
- 2 tablespoons of honey
- Juice of half a lemon
- 1 tablespoon sesame oil

For the accompaniment:

- Chives (green part)
- Chili flakes
- Toasted sesame
- White rice

1. Cortar el pollo en trozos medianos y colocar en un bol. Añadir todos los ingredientes del adobo, mezclar bien y marinar 15 minutos.
2. Una vez marinado, agregar un huevo batido al bol y mezclar bien. Rebozar el pollo en harina fina de maíz y retirar el exceso.
3. Colocar bien separado en las bandejas con rejilla, rociar con aceite de oliva y cocinar en modo AIRFRY durante 15 minutos a 200 °C. Reservar en un bol.
4. Para la salsa: mezclar todos los ingredientes en un cazo y calentar hasta hervir. Cuando hierva, retirar del fuego y verter sobre el pollo cocinado.
5. Servir y decorar con la parte verde de la cebolleta picada, copos de chile y semillas de sésamo tostado. Acompañar opcionalmente con arroz blanco hervido con limón y jengibre fresco.

1. Cut the chicken into medium pieces and place in a bowl. Add all the marinade ingredients, mix well and marinate for 15 minutes.
2. Once marinated, add a beaten egg to the bowl and mix well. Coat the chicken in fine cornmeal and remove the excess.
3. Place well separated on the wire trays, drizzle with olive oil and cook in AIRFRY mode for 15 minutes at 200 °C. Reserve in a bowl.
4. For the sauce: mix all the ingredients in a saucepan and heat until boiling. When it boils, remove from heat and pour over cooked chicken.
5. Serve and decorate with the green part of the chopped chives, chili flakes and toasted sesame seeds. Optionally accompany with white rice boiled with lemon and fresh ginger.



SALMÓN

glaseado

GLAZED SALMON

INGREDIENTES

Para el glaseado:

- 2 cucharadas de miel
- 3 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de vinagre de arroz
- Zumo de una naranja
- 1 cucharada de aceite de sésamo

Para la presentación:

- 4 filetes de salmón
- Arroz basmati cocido
- Cebolleta
- Chile en polvo

INGREDIENTS

For the frosting:

- 2 tablespoons of honey
- 3 tablespoons soy sauce
- 1 tablespoon of rice vinegar
- Juice of an orange
- 1 tablespoon sesame oil

To the presentation:

- 4 salmon fillets
- Cooked basmati rice
- Spring onion
- Chilli powder

1. Para el arroz:

- a. Mezclar en un recipiente individual resistente al calor el arroz con el agua, la sal y el aceite.
- b. Cocinar en función "bake" a 200 grados durante 25 minutos, remover a los 15 minutos y a los 20.

2. Para el salmón y la salsa:

- a. Mezclar todos los ingredientes de la salsa con una varilla en un bol grande e introducir en ella el lomo de salmón para macerar unos 10 minutos.
- b. Retirar el salmón y reducir la salsa en un cazo hasta que esté un poco espesa.
- c. Cocinar el salmón en la función "Roast" 190 grados durante 6 minutos.
- d. Glasear el salmón un par de veces durante la cocción con la salsa reducida.

3. Emplatado:

- a. Servir el salmón en un plato y espolvorear el verde de la cebolleta picada.
- b. acompañar con el arroz con un chorrito de aceite de oliva y chile en polvo.

1. For the rice:

- a. Mix the rice with the water, salt and oil in an individual heat-resistant container.
- b. Cook in a "bake" function at 200 degrees for 25 minutes, stir after 15 and 20 minutes.

2. For the salmon and sauce:

- a. Mix all the ingredients of the sauce with a rod in a large bowl and place the salmon fillet in it to marinate for about 10 minutes.
- b. Remove the salmon and reduce the sauce in a saucepan until it is a little thick.
- c. Cook the salmon on the "Roast" function 190 degrees for 6 minutes.
- d. Glaze the salmon a couple of times during cooking with the reduced sauce.





PASTA CHIPS

con salsa de yogur

PASTA CHIPS WITH YOGURT SAUCE



POWER DUO

FREIDORA DE AIRE / AIR FRYER

INGREDIENTES

Para los tomates asados:

- 90 g de tomates cherry
- Aceite de oliva
- Sal
- Orégano

Para las chips de pasta:

- Agua
- Sal
- 200 g de rigatoni
- 50 ml de aceite de oliva
- 30 g de parmesano en polvo
- ½ cdita de orégano
- ½ cdita de tomillo seco
- Pimienta

Para la salsa de yogur:

- 1 yogur natural
- 150 g de queso feta
- ½ diente de ajo
- 1 cda. de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Cilantro fresco

INGREDIENTS

For the roasted tomatoes:

- 90 g of cherry tomatoes
- Olive oil
- Salt
- Oregano

For the pasta chips:

- Water
- Salt
- 200 g rigatoni
- 50 ml of olive oil
- 30 g of parmesan powder
- ½ tsp oregano
- ½ tsp dried thyme
- Pepper

For the yogurt sauce:

- 1 natural yogurt
- 150 g of feta cheese
- ½ clove of garlic
- 1 tbsp. Of olive oil
- Salt
- Pepper
- Fresh coriander

1. **Para los tomates asados:** en un bol, mezclar los tomates cherry con el aceite, la sal, y el orégano y cocinar en modo BAKE en una de las cubetas sin rejilla a 190 °C durante 20 minutos. Reservar.

2. **Para los pasta chips:** cocer la pasta el tiempo indicado en el envase en agua hirviendo con sal. Escurrir, reservar en un bol y añadir el aceite, el queso parmesano, el orégano, el tomillo y la pimienta.

3. Mezclar el conjunto hasta repartir bien los aderezos. Hornear en la otra cubeta con rejilla a 190 °C en modo AIRFRY durante 12 minutos.

4. **Para la salsa de yogur:** con ayuda de un vaso batidor, preparar la salsa juntando el queso feta, el yogur, el ajo, un poco de aceite, sal y pimienta.

5. Emplatarse en un bol junto a los tomates cherry asados y un poco de cilantro picado. Servir acompañado de los chips de pasta.

1. **For the roasted tomatoes:** in a bowl, mix the cherry tomatoes with the oil, salt, and oregano and cook in BAKE mode in one of the trays without a rack at 190°C for 20 minutes. Reserve.

2. **For the pasta chips:** cook the pasta for the time indicated on the package in boiling salted water. Drain, reserve in a bowl and add the oil, Parmesan cheese, oregano, thyme and pepper.

3. Mix the whole until the seasonings are well distributed. Bake in the other tray with a rack at 190 °C in AIRFRY mode for 12 minutes.

4. **For the yogurt sauce:** with the help of a mixing glass, prepare the sauce by combining the feta cheese, yogurt, garlic, a little oil, salt and pepper.

5. Serve in a bowl with the roasted cherry tomatoes and a little chopped coriander. Serve with the pasta chips.



PATATAS RELLENAS

de queso y bacon

POTATOES STUFFED WITH CHEESE AND BACON

INGREDIENTES

- 4 patatas medianas
- 200 g bacon
- 200 g de creme fraiche
- 1 manojo de cebollino
- 100 g mezcla de quesos rallados
- Sal
- Pimienta

INGREDIENTS

- 4 medium potatoes
- 200 g bacon
- 200 g of creme fraiche
- 1 bunch of chives
- 100 g mixture of grated cheeses
- Salt
- Pepper



1. Lavar bien las patatas con piel e introducir las en una de las bandejas con rejilla. Asar en función ROAST a 190 grados durante 30 minutos.
2. Colocar las láminas de bacon en la otra bandeja también con rejilla y cocinar en modo AIR FRY durante 5 minutos a 200°C. Una vez cocinado, picar finamente.
3. Cortar por la parte de arriba de la patata en horizontal y vaciar ligeramente.
4. Mezclar la patata que hemos sacado del vaciado con el bacon picado, la creme fraiche, la mitad del cebollino picado, la mitad del queso rallado y salpimentar.
5. Rellenar las patatas con esta mezcla y espolvorear por encima el resto del queso rallado. Cocinar durante 5 minutos más en la misma función que antes.
6. Decorar con el resto de cebollino picado por encima y un poco más de bacon picado.

1. Wash the potatoes with their skins well and place them on one of the trays with a wire rack. Roast in ROAST mode at 190 degrees for 30 minutes.
2. Place the bacon slices on the other tray also with a rack and cook in AIR FRY mode for 5 minutes at 200°C. Once cooked, chop finely.
3. Cut across the top of the potato horizontally and empty slightly.
4. Mix the potato that we have removed from the emptying with the chopped bacon, the creme fraiche, half the chopped chives, half the grated cheese and season.
5. Fill the potatoes with this mixture and sprinkle the rest of the grated cheese on top. Cook for 5 more minutes on the same function as before.
6. Garnish with the rest of the chopped chives and a little more chopped bacon.

Massterra



P O S T R E S
D E S S E R T S





TOSTADA

de mascarpone y piña asada

MASCARPONE AND ROASTED PINEAPPLE TOAST



INGREDIENTES

- 300 g de piña fresca
- Miel
- 100 g de queso mascarpone
- 1 yogur griego
- 2 cdas de crema de cacahuete
- 4 rebanadas de hogaza de semillas
- Hierbabuena

INGREDIENTS

- 300 g of fresh pineapple
- Honey
- 100 g of mascarpone cheese
- 1 Greek yogurt
- 2 tbsp peanut butter
- 4 slices of seed loaf
- Peppermint

1. Pelar y cortar la piña en rodajas, retirar la parte central.
2. Untar con miel y cocinar en modo ROAST a 200 °C durante 5 minutos. A mitad de cocción volver a pintar con miel.
3. Tostar las rebanadas de pan en modo BAKE durante 5 minutos.
4. Preparar la crema de mascarpone mezclando el queso con el yogur griego y la crema de cacahuete.
5. Montar la tostada: untar el pan tostado con la crema de queso, colocar la piña encima y decorar con pequeñas hojas de hierbabuena.

1. Peel and cut the pineapple into slices, remove the central part.
2. Spread with honey and cook in ROAST mode at 200°C for 5 minutes. Halfway through cooking, repaint with honey.
3. Toast the bread slices in BAKE mode for 5 minutes.
4. Prepare the mascarpone cream by mixing the cheese with the Greek yogurt and the peanut butter.
5. Assemble the toast: spread the toast with the cream cheese, place the pineapple on top and decorate with small mint leaves.



CHOCOLATE BLANCO

con fresas deshidratadas

WHITE CHOCOLATE WITH DRIED STRAWBERRIES

INGREDIENTES

- 180 g de fresas
- 600 g de chocolate blanco para fundir
- 60 g de almendras
- 30 g de pistachos
- 3 galletas de chocolate negro

INGREDIENTS

- 180 g of strawberries
- 600 g of white chocolate to melt
- 60 g of almonds
- 30 g of pistachios
- 3 dark chocolate cookies

1. Laminar las fresas y colocarlas en la bandeja formando una sola capa con cuidado para no superponerlas. Seleccionar el modo DESHIDRATAR a la temperatura estándar, durante 1 hora.
2. Pasado ese tiempo, sacarlas y esperar a que se enfríen.
3. Derretir el chocolate al baño María y extenderlo bien en una fuente rectangular, con papel de hornear para evitar que se pegue.
4. Antes de que se enfríe, decorar con almendras y pistachos picados, galletas de chocolate trituradas y las fresas deshidratadas. Enfriar y servir troceado.

1. Slice the strawberries and place them on the tray forming a single layer, taking care not to overlap them. Select DEHYDRATE mode at standard temperature, for 1 hour.
2. After that time, take them out and wait for them to cool down.
3. Melt the chocolate in a double boiler and spread it well in a rectangular dish, with baking paper to avoid sticking.
4. Before it cools down, garnish with chopped almonds and pistachios, crushed chocolate cookies, and dried strawberries. Cool and serve chopped.





TRENZAS

de canela

CINNAMON BRAIDS

INGREDIENTES

- 100 g de mantequilla
- Canela
- 2 láminas de masa de hojaldre
- 1 huevo
- 100 g de azúcar
- 100 ml de leche entera
- Almendra crocanti

INGREDIENTS

- 100 g of butter
- Cinnamon
- 2 sheets of puff pastry
- 1 egg
- 100 g of sugar
- 100 ml of whole milk
- Crunchy almond



1. Calentar la mantequilla en un cazo a fuego medio hasta tostar. Cuando haya cogido color, retirar, colar y mezclar con la canela. Enfriar 10 minutos en la nevera.
2. Extender una masa de hojaldre y pincelar con la mezcla anterior. Colocar la otra encima y cortar en 4 tiras.
3. Cortar a su vez por la mitad dejando uno de los extremos unidos y trenzar. Girar sobre sí misma y colocar en las bandejas sin rejillas, cubiertas con un poco de papel vegetal.
4. Pincelar con huevo batido y cocinar en modo BAKE durante 25 minutos a 190 °C.
5. Mientras, preparar un almíbar de la leche con el azúcar y esperar hasta hervir. Bañar las trenzas nada más hornear y decorar con almendra crocanti.

1. Heat the butter in a saucepan over medium heat until toasted. When it has taken color, remove, strain and mix with the cinnamon. Chill 10 minutes in the fridge.
2. Roll out a puff pastry and brush with the previous mixture. Place the other on top and cut into 4 strips.
3. Cut in half in turn leaving one end attached and braid. Turn over on itself and place on the trays without racks, covered with a little greaseproof paper.
4. Brush with beaten egg and cook in BAKE mode for 25 minutes at 190 °C.
5. Meanwhile, prepare a syrup of the milk with the sugar and wait until boiling. Bathe the braids just after baking and decorate with crocanti almonds.



PERAS DESHIDRATADAS

con canela

DRIED PEARS WITH CINNAMON

INGREDIENTES

Para las peras:

- 2 peras conferencia
- 80 g de azúcar moreno
- 1 cdita de canela molida

Para acompañar:

- Helado de vainilla
- Sirope de arce
- Nueces trituradas

INGREDIENTS

For the pears:

- 2 conference pears
- 80 g of brown sugar
- 1 tsp ground cinnamon

To accompany:

- Vanilla ice cream
- Maple syrup
- Crushed walnuts

1. Lavar y cortar las peras en láminas muy finas sin retirar el corazón.
2. Rebozar con una mezcla de azúcar y canela molida. Extender sobre las bandejas del **POWER DUO** con rejilla sin que se superpongan.
3. Seleccionar la función DESHIDRATAR a 65°C y dejar durante 2 horas aproximadamente.
4. Servir como decoración de helado de vainilla, sirope de arce y nueces trituradas.

1. Wash and cut the pears into very thin slices without removing the core.
2. Coat with a mixture of sugar and ground cinnamon. Spread on the **POWER DUO** trays with mesh without overlapping.
3. Select the DEHYDRATE function at 65°C and leave for approximately 2 hours.
4. Serve as a garnish for vanilla ice cream, maple syrup, and crushed walnuts.





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 porfolio 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