



MasterPRO  
The professional choice



*Recetas*

COCINA

COMO UN PROFESIONAL

---

COOK LIKE A PRO



MasterPRO

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

## 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."*

# I N D I C E • I N D E X

## ENTRANTES STARTERS

Pincho de gambas al ajillo / Garlic prawn skewer	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 / Dried tomatoes in oil	P. 16
Asarzanahorias asadas con tahini / Roasted carrots with tahini	P. 18
Tostones con guacamole / Tostones (fried plantains) with guacamole	P. 20
Aros de cebolla / Onion rings	P. 22
Chips de boniato / Sweet potato fries	P. 24

## SEGUNDOS PLATOS MAIN COURSES

Croque monsieur / Croque monsieur	P. 28
Pita con falafel / Pitta 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 scones	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 yoghurt sauce	P. 42
Patatas rellenas de queso y bacon / Jacket potatoes stuffed with cheese and bacon	P. 44

## POSTRES DESSERTS

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 plaits	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.



ENTRANTES  
STARTERS





# PINCHO DE GAMBAS

*al ajillo*

## GARLIC PRAWN SKEWER

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



# BACON *de zanahoria* CARROT BACON

## 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 together in a bowl.
2. Peel the carrots and cut them into long, thin strips with the help of a peeler.
3. Brush the carrots with a little marinade.
4. Place the carrot on the tray with a rack and dehydrate using the DEHYDRATE mode at 65 ° C for 1 hour.
5. Serve, for example, with avocado on toast and a little oil.





# 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
- Chilli 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 tray of the **POWER DUO** with the rack.
2. Fry in AIRFRY mode for 5 minutes at 200°C, stir the edamames and cook for another 5 minutes.
3. For the sauce, mix together the soy sauce, mirin and sesame oil.
4. Serve with a pinch of salt, chilli flakes and sesame seeds.



# GARBANZOS

*crujientes*

## CRISPY CHICKPEAS

### INGREDIENTES

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

### INGREDIENTS

- 200 g Cooked chickpeas
- Extra virgin olive oil
- 2 tbsp agave syrup
- 2 tsp curry powder
- 2 tsp paprika
- 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 crisp evenly. Store them using an airtight container.







# TOMATES

*deshidratados en aceite*

## DRIED TOMATOES 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 cherry tomatoes
- Extra virgin olive oil
- Oregano or alternative

For the accompaniment:

- Slices of bread
- Hummus
- Paprika
- 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 tray with the rack, spaced apart to allow air to circulate.
3. Select the DEHYDRATE mode at 60°C for 5 hours. Mix together with plenty of olive oil, spices to taste and store in an airtight container.
4. To serve, accompany with a slice of bread toasted using the BAKE mode at 190 °C for 5 minutes, and spread with a little hummus, paprika and pepper.



# ASARZANAHORIAS

*asadas con tahini*

## 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 carrots
- Olive oil spray
- Salt
- Pepper

For the tahini dressing:

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

For the garnish:

- ½ Pomegranate
- Pistachios
- Assorted greens

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 out on the trays with the racks, without allowing them to overlap.
2. Spray with olive, sprinkle with salt and pepper, and roast in ROAST mode at 210°C for 20 minutes, or until carrots turn golden and tender.
3. For the tahini dressing: place all of the ingredients in a bowl and whisk to give the sauce a homogeneous and creamy texture. Reserve.
4. Once the carrots are cooked, plate up and coat with the tahini dressing. Garnish with pomegranate seeds, ground pistachios and some assorted greens.





# TOSTONES

*con guacamole*

## TOSTONES (FRIED PLANTAINS) 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 vine 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:** finely chop the onion, tomato and coriander. Squeeze the juice of half a lime. Peel the avocados, remove the stone, mash until they form a purée.
2. Add all the ingredients, season to taste with the lime juice and salt. Mix thoroughly.
3. For the tostones, peel the plantains and cut into thick slices, about 2 or 3 cm high, and coat with a little oil.
4. Place on the tray with the rack and cook on AIRFRY mode at 200 °C for 10 minutes. Remove from the tray and flatten using a plate until you get discs that are 0.5 cm high.
5. If they become too dry, immerse in water for approximately 10 seconds to restore moisture. Coat again in oil and cook on the same mode again for another 8 minutes.
6. Serve with the guacamole and garnish with more coriander and a few wedges of lime.



# 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 milk
- 50 g flour
- Salt
- ½ tsp sweet paprika
- ½ tsp oregano
- ½ tsp garlic powder
- Bread crumbs
- Olive oil spray

For the accompaniment:

- Barbecue sauce
- Caesar sauce



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 them breaking.
2. In a bowl, whisk the eggs together with the milk, salt, paprika, oregano, garlic powder and flour until all of the elements are well blended.
3. Dip the onion rings one by one into the previous mixture, drain gently and dip into the breadcrumbs and ensure they are well coated.
4. Place a layer of onion rings on the trays with the rack, spray with oil and cook on AIR FRY mode at 200 °C for 10 minutes.
5. Serve accompanied with the sauces.



# CHIPS

*de boniato*

## SWEET POTATO FRIES

### 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 fries:

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

For the accompaniment:

- 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 slice them lengthwise into sticks. Place in a bowl or large dish together with the olive oil, pepper, paprika and oregano and mix until the ingredients are evenly distributed.
2. Select the AIR FRY mode and cook with the rack at 200°C for 15 minutes.
3. Serve accompanied with the sauces.
4. Garnish with a few 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 grated cheese
- 4 slices cooked ham
- 4 slices cheese
- 1 tbsp Dijon mustard

#### For the bechamel sauce:

- 20 g flour
- 20 g butter
- 250 ml milk
- 1 pinch nutmeg
- 1 tsp mustard
- 1 pinch 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 sauce, melt the butter in the frying pan and add the flour and salt. Sauté for a few minutes and add the milk. Add the mustard and nutmeg and cook the sauce until it thickens.
2. For the croque monsieur, toast the slices of bread for 2 minutes on BAKE mode at standard temperature to prevent them from becoming soft when the bechamel is added.
3. Firstly, spread the slices of bread with mustard. Add the ham and sliced cheese. Close the sandwiches and coat with bechamel and grated cheese.
4. Cook on the rack for 5 minutes on BAKE mode at 200 °C.

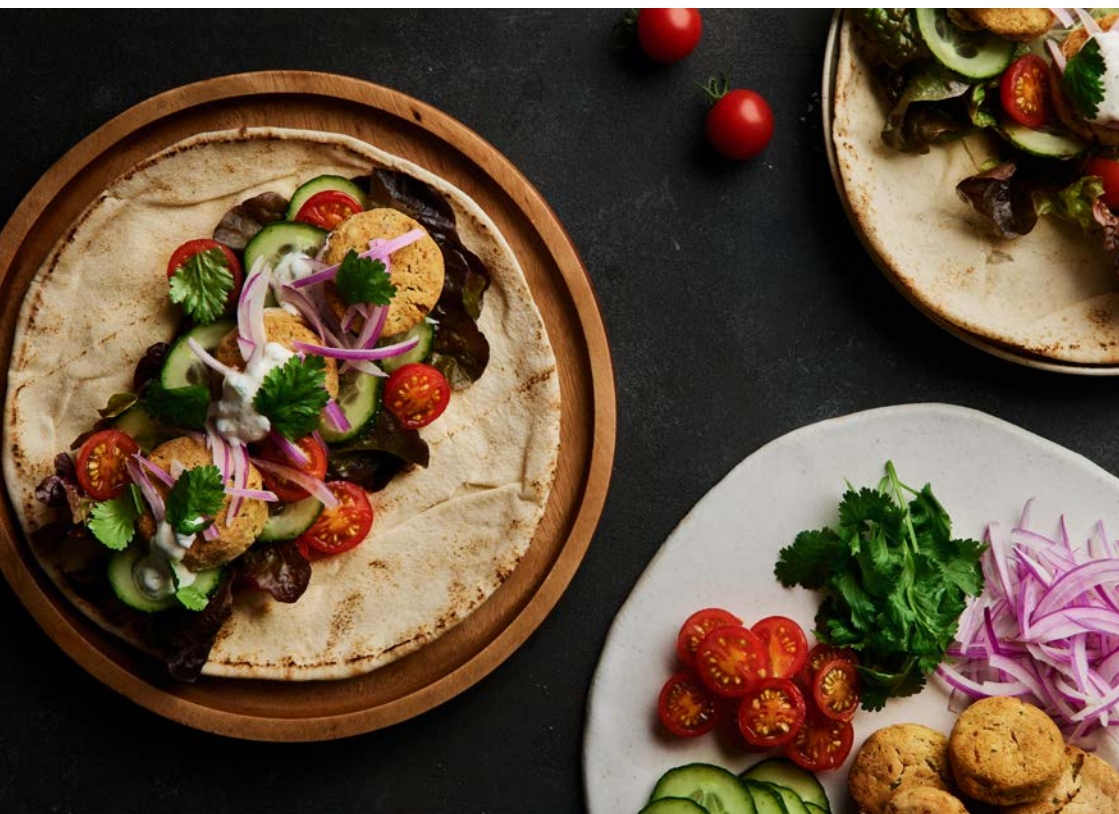




# PITA

*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 spring onion
- 1 clove garlic
- 400 g cooked chickpeas
- 5 g parsley
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp ground cumin
- Salt
- Pepper
- Flour
- Olive oil spray

For the accompaniments:

- Pitta 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 and spring onion in a chopper. Add the drained cooked chickpeas, the parsley and also chop until you achieve the desired texture.
2. Transfer the mixture to a bowl and add the salt, pepper, cumin and yeast. Stir with a spatula, rest for a few minutes and shape the falafel on a floured surface.
3. Flour the outer surfaces and cook the falafel in the trays with the racks on AIR FRY mode for 20 minutes at 200°C.
4. For the accompaniments: fill a pitta bread with batavia lettuce, slices of cucumber, cherry tomatoes cut in half, the falafel, julienne-sliced red onion 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 spring onions
- Extra virgin olive oil
- 1 clove garlic
- 1 red pepper
- 3 carrots
- 200 g cabbage
- 40 ml soy sauce
- 2 tsp sriracha sauce
- 1 pack filo pastry
- Olive oil spray

#### For the accompaniment:

- Sweet and sour sauce
- Spring onion 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, sauté the garlic and chives in a drizzle of oil.
3. Add the pepper and carrot and cook for another 2 minutes. Finish by adding the cabbage and gently browning everything.
4. To form the rolls, cut the filo pastry into large rectangles and place a tablespoon of vegetables in the middle.
5. Fold the bottom and top corner over the filling, spray with oil, and then fold the two sides like an envelope.
6. Spray with oil once again and cook the rolls using the rack on AIR FRY mode at 200 °C for 8 minutes. During this process, it is important to ensure that the fold is at the bottom so that the weight stops them from opening.
7. Serve accompanied with sweet and sour sauce and garnished with the sliced spring onion stems.



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

For the sandwich:

- 4 burger buns
- 8 slices vegan cheddar cheese
- 2 avocados
- Red cabbage
- Veganise

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. Place all the of the burger ingredients except the flour into a food processor and chop. Add the flour and mix until it forms a thick dough. Refrigerate for 1 hour.
3. Shape the hamburgers with the help of a circular mould which is the same size as the buns on baking paper.
4. Spray with a little oil and cook on the trays without the rack on ROAST mode at 190 °C for 10 minutes. Place two slices of cheese on top and melt using the same mode for another 3 minutes.
5. For the sandwich: Assemble the burgers with a base of veganise, place the cheeseburger on top and finish with sliced avocado and finely sliced red cabbage.



# PANECILLOS

*de romero y queso*

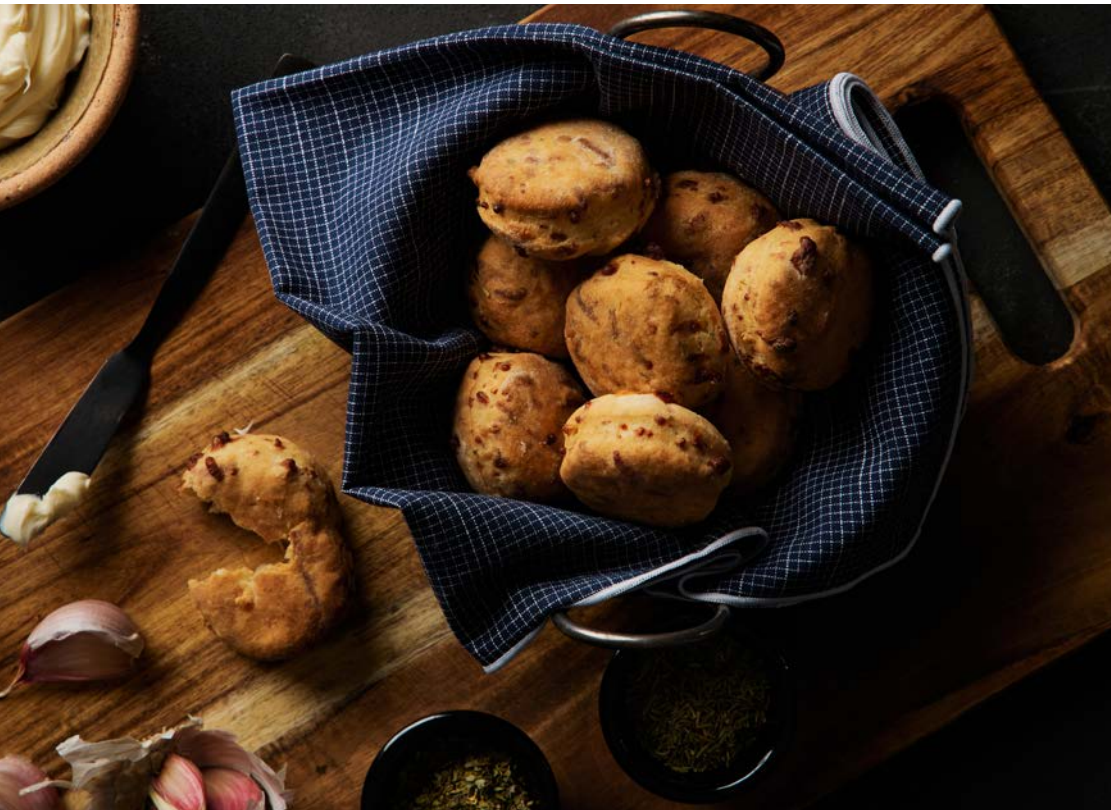
## ROSEMARY AND CHEESE SCONES

### 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 baking yeast
- 1 cup grated cheese
- 1 tsp dried rosemary
- 1 tsp oregano
- ½ tsp garlic powder
- 80 g butter
- 250 ml 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. in a bowl, mix the flour with the yeast, cheese, rosemary, oregano, garlic powder and salt.
2. Make a hole in the middle and add the creamy butter, milk, and knead until incorporated. Refrigerate the dough for 10 minutes before shaping the scones.
3. On a floured surface, roll out the dough into a 2cm high rectangle. Fold the dough in half and repeat the process once more.
4. Cut the dough with a circular metal cutter and place in the freezer for 10 minutes.
5. Place on the trays without the rack with baking paper and cook on BAKE mode at 200°C for 12 minutes. Turn over and cook for another 3 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 fine cornflour
- 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 tbsps tomato sauce
- 2 tbsps honey
- Juice of half a lemon
- 1 tbsps sesame oil

For the accompaniment:

- Spring onions (green part)
- Chilli flakes
- Toasted sesame seeds
- 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 size pieces and place in a bowl. Add all of the ingredients for the marinade, mix thoroughly and marinate for 15 minutes.
2. Once marinated, add a whisked egg to the bowl and mix thoroughly. Coat the chicken in the fine cornflour and remove the excess.
3. Place spaced apart on the trays with the rack, drizzle with olive oil and cook on AIRFRY mode for 15 minutes at 200 °C. Reserve in a bowl.
4. For the sauce: mix all the ingredients together in a saucepan and bring to the boil. When it starts to boil, remove from the heat and pour over cooked chicken.
5. Serve and garnish with the green part of the chopped spring onion, 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 glaze:

- 2 tbsp honey
- 3 tbsp soy sauce
- 1 tbsp rice vinegar
- Juice of one orange
- 1 tbsp sesame oil

#### For 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:

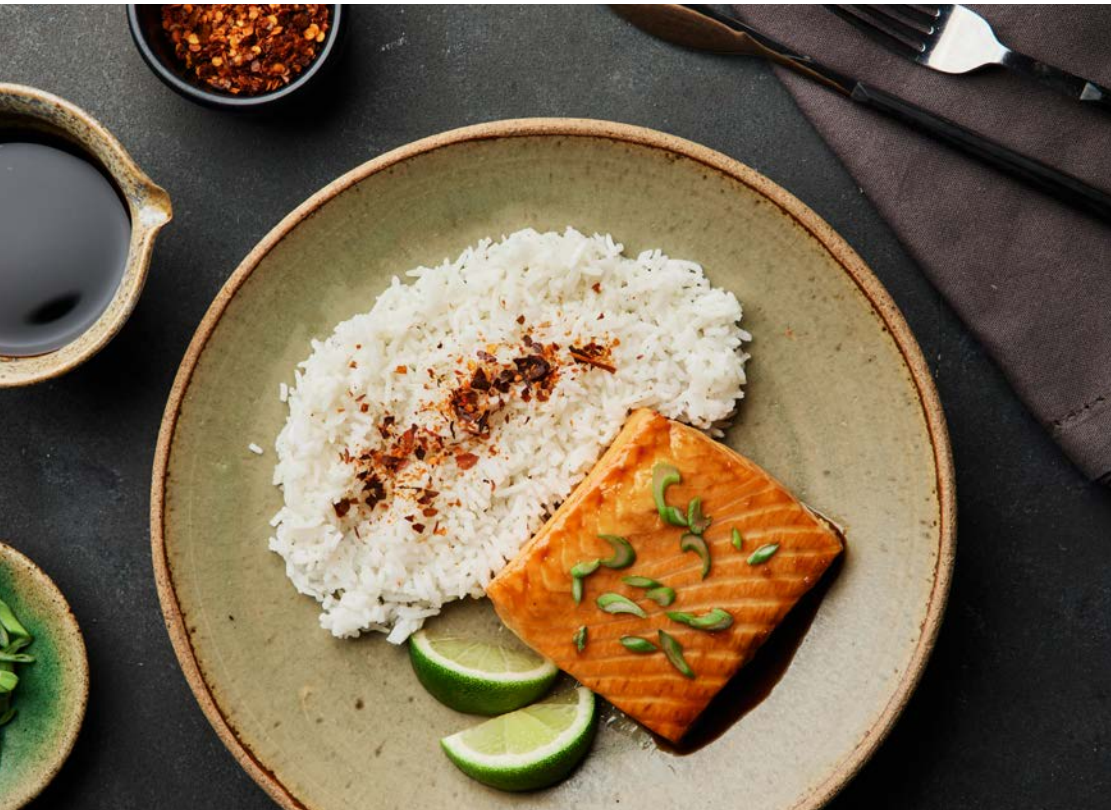
- a. Servir el salmón en un plato y espolvorear el verde de la cebolleta picada.
- b. acompañar con el arroz con un chorrito de aceite de oliva y chile en polvo.

#### 1. For the rice:

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

#### 2. For the salmon and sauce:

- a. Mix all of the sauce ingredients using a whisk in a large bowl and place the salmon fillet in it to marinate for approximately 10 minutes.
- b. Remove the salmon and reduce the sauce in a saucepan until it has thickened slightly.
- c. Cook the salmon on the "Roast" function at 190 degrees for 6 minutes.
- d. Glaze the salmon with the reduced sauce a few times while it is cooking.





# PASTA CHIPS

*con salsa de yogur*

## PASTA CHIPS WITH YOGHURT 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 cherry tomatoes
- Olive oil
- Salt
- Oregano

For the pasta chips:

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

For the yoghurt sauce:

- 1 natural yogurt
- 150 g feta cheese
- ½ clove garlic
- 1 tbsp. 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 on 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 amount of time specified on the packet in boiling salted water. Drain, reserve in a bowl and add the oil, Parmesan cheese, oregano, thyme and pepper.

3. Mix everything together until the seasoning is well distributed. Bake in the other tray with the rack at 190 °C on AIRFRY mode for 12 minutes.

4. **For the yoghurt sauce:** with the help of a blender glass, make the sauce by combining the feta cheese, yoghurt, garlic, a little oil, salt and pepper.

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



# PATATAS RELLENAS

*de queso y bacon*

## JACKET 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 creme fraiche
- 1 bunch 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 thoroughly and place them on one of the trays with the rack. Bake on ROAST mode at 190 degrees for 30 minutes.
2. Place the rashers of bacon on the other tray, also with the rack, and cook on AIR FRY mode for 5 minutes at 200°C. Once cooked, chop finely.
3. Make a horizontal cut across the top of the potato and gently empty.
4. Mix the potato that you have removed with the chopped bacon, creme fraiche, half of the chopped chives, half of the grated cheese and season with salt and pepper.
5. Stuff the potatoes with this mixture and sprinkle the rest of the grated cheese on top. Cook for another 5 minutes on the same function as before.
6. Garnish with the rest of the chopped chives and a little more chopped bacon.

Masterchef



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 fresh pineapple
- Honey
- 100 g mascarpone cheese
- 1 Greek yogurt
- 2 tbsp peanut butter
- 4 slices of seeded 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 slice the pineapple, remove the middle part.
2. Brush with honey and cook on ROAST mode at 200°C for 5 minutes. Halfway through cooking, brush with honey again.
3. Toast the slices of bread on BAKE mode for 5 minutes.
4. Prepare the mascarpone cream by mixing the cheese together 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 strawberries
- 600 g white chocolate for melting
- 60 g almonds
- 30 g pistachios
- 3 dark chocolate biscuits

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, making sure they don't overlap. Select DEHYDRATE mode at standard temperature, for 1 hour.
2. Once the time is up, remove them and wait for them to cool down.
3. Melt the chocolate in a bain-marie and spread it across rectangular dish, using baking paper to prevent it from sticking.
4. Before it cools down, decorate with chopped almonds and pistachios, crushed chocolate biscuits, and the dried strawberries. Cool, chop and serve.





# TRENZAS

*de canela*

## CINNAMON PLAITS

### 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 butter
- Cinnamon
- 2 sheets puff pastry
- 1 egg
- 100 g sugar
- 100 ml whole milk
- Crunchy toasted almonds



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 started to brown, remove, strain and mix together with the cinnamon. Cool in the fridge for 10 minutes.
2. Roll out one sheet of puff pastry and brush with the previous mixture. Place the other sheet on top and cut into 4 strips.
3. Cut each in half, leaving one end attached and plait. Turn it over on itself and place on the trays without the racks, covered with a little greaseproof paper.
4. Brush with whisked egg and cook on BAKE mode for 25 minutes at 190 °C.
5. In the meantime, make a syrup with the milk and sugar and wait until it starts to boil. Coat the plaits as soon as they are baked and decorate with crunchy toasted 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 brown sugar
- 1 tsp ground cinnamon

For the accompaniment:

- Vanilla ice cream
- Maple syrup
- Ground 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 finely slice the pears without removing the core.
2. Coat with a mixture of sugar and ground cinnamon. Spread on the **POWER DUO** trays with the racks without allowing them to overlap.
3. Select the DEHYDRATE function at 65°C and leave for approximately 2 hours.
4. Serve with vanilla ice cream, maple syrup, and ground 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@bergnereurope.com](mailto:info@bergnereurope.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](http://www.bergnerhome.com)