



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



## Querido cliente,

Quisiera compartir con usted la ilusión y pasión que hemos puesto desde el Departamento de Desarrollo de Producto de MasterPRO en la creación y lanzamiento de estos nuevos productos. Ha sido un largo proceso en el que hemos intentado crear unas herramientas que le ayuden en la cocina, tanto si es un aprendiz, como si es un cocinillas, como un aspirante a chef, o si usted tiene una cocina profesional, creemos que podrá encontrar un hueco y un momento para poder utilizar estos aparatos para ayudarle a crear sus platos favoritos o bien para inventar alguna nueva receta.

Con este objetivo hemos contado con cinco Chefs de primerísimo nivel, entre todos ellos suman dos Estrellas Michelin, cuatro Soles Repsol, un Premio Nacional de Gastronomía y dos Campeones Nacionales de Tapas, como decimos por aquí, no hemos reparado en gastos y hemos querido tener la mejor ayuda posible para conseguir que estos aparatos sean los mejores pinches en sus cocinas. Por este motivo quería aprovechar estas líneas para agradecer personalmente a Pepe Rodríguez, David Boldova, Ramces González, Javier Carcas y Luis Carcas, su entrega y participación, con sus consejos que nos ayudan a mejorar los productos y por su tiempo, sabiduría y arte con los que nos han elaborado estas 25 recetas que en este libro incluimos, recetas que esperamos todo el mundo se atreva con ellas, ya que son asequibles para todos los niveles, tanto para quienes estéis empezando como para quien tenga ya un nivel más adelantado. Y no es hablar por hablar, yo mismo he estado con ellos mientras las han cocinado, y les animo a meterse entre fogones y prepararlas, no se arrepentirán.

Por último, agradecerles y darles la enhorabuena por confiar en MasterPRO y hacerse con este producto, y recordarles que si tienen cualquier duda, problema o sugerencia, estaremos encantados de escucharle.

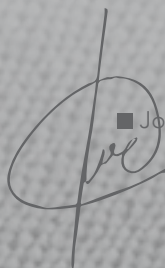
■ José Miguel Merino

**Dear customer,**

I would like to share with you the enthusiasm and passion that we have put into the creation and launch of these new products in MasterPRO's Product Development Department. It has been a long process in which we have tried to create a set of tools that will help you in the kitchen. Whether you are an apprentice, an aficionado, an aspiring chef, or if you have a professional kitchen, we believe you will be able to find the right moment to use these utensils to help you create your favorite dishes or to invent a new recipe.

With this aim, we have enlisted the help of five top level Chefs. Between them all they have two Michelin Stars, four Repsol Suns, a National Gastronomy Award and two National Tapas championship prizes. As we say around here, we have spared no expense, because we wanted to have the best possible help to ensure that these utensils are your best kitchen assistants. For this reason I would like to personally thank Pepe Rodríguez, David Boldova, Ramces González, Javier Carcas and Luis Carcas for their dedication and participation, with their advice to help us to improve our products and for their time, wisdom and skill, with which they have prepared the 25 recipes in this book. We hope everyone will venture to try them, as they are accessible to anyone, whether they are beginner or higher level. And this isn't just talk; I've been with them myself while they've been preparing them, and I urge you to get into the kitchen and do it yourself. You won't regret it!

Finally, I would like to thank you and congratulate you for placing your trust in MasterPRO and buying this product, and remind you that if you have any questions, problems or suggestions, we would be delighted to hear from you.

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, sweeping loop and a vertical line that crosses it.

■ José Miguel Merino

**COLECCIÓN FOODIES MASTERPRO FOODIES COLLECTION OF MASTERPRO**

Olla a presión eléctrica / Electric pressure cooker  
 Sous vide rooner / Sous vide rooner  
 Sellador al vacío / Vacuum packed  
 Multi Cooker / Multi cooker

**P.7**

P. 8  
 P. 10  
 P. 12  
 P. 14

**COOK & CHEF INSTITUTE by BERGNER**

Pepe Rodríguez "El Bohío"  
 Luis Antonio - Javier Carcas "Casa Pedro"  
 David Boldova "Novodabo"  
 Ramces González "Cancook"

**P.16**  
 P. 18  
 P. 20  
 P. 22  
 P. 24

**ENTRANTES STARTERS**

Potaje de bacalao / Cod Soup  
 Royal de Foie, escabeche de melocotón y crujiente de kikos / Foie Royale, pickled peach & toasted corn  
 Alcachofa a la parrilla, crema de sardina ahumada y tartar de trucha "Pyrenea" / Grilled artichoke, cream of smoked sardine & "Pyrenea" trout tartar  
 Canelón de pintada con trompeta negra y salsa de boletus / Guinea fowl cannelloni, black trumpet and porcini sauce  
 Huevo a 64°, crema de patata y guiso de setas / 64°C egg, creamed potato & mushroom stew  
 Pepinillo baby / Baby gherkins  
 Cebolla de Fuentes, coliflor y caviar / Fuentes onion, cauliflower & caviar  
 Gazpacho de fresas con gambas con hierbabuena / Strawberry & prawn gazpacho with peppermint  
 Carpaccio de manitas con boletus y kimchi y pesto de perejil / Trotter carpaccio with porcini & kimchi and parsley pesto

**P.26**  
 P. 28  
 P. 30  
 P. 32  
 P. 34  
 P. 36  
 P. 38  
 P. 40  
 P. 42  
 P. 44

**SEGUNDOS PLATOS MAIN COURSE**

Costilla de cerdo en adobo con cremoso de patata / Marinated pork rib with creamed potato  
 Corvina, crema de ajo asado, ponzu y crujiente de algas / Sea bass, roast garlic cream, ponzu & crispy algae  
 Presa ibérica marinada con escabeche de zanahorias / Marinated pork shoulder with pickled carrot  
 Lingote de ternasco a baja temperatura con crema de manzanas asadas / Bar of slow-cooked shoulder of lamb with roast apple cream  
 Merluza al vapor, curry suquet y bimi / Steamed hake, "suquet" curry & bimi  
 Bacalao confitado con jugo de espinacas / Glazed cod in spinach juice with creamed leek & potato  
 Paletilla de lechazo cocinada a baja temperatura con puré cremoso de patata / Slow-cooked shoulder of suckling lamb with creamy potato purée  
 Taco de ternera picante y guacamole / Spicy beef & guacamole taco  
 Paletilla de cordero con berenjena y comino / Shoulder of lamb with aubergine and cumin

**P.46**  
 P. 48  
 P. 50  
 P. 52  
 P. 54  
 P. 56  
 P. 58  
 P. 60  
 P. 62  
 P. 64

**POSTRES DESERTS**

Sandía impregnada con granizado de sandía / Watermelon imbued with watermelon sorbet  
 Torrija de crema inglesa / Custard "torrija"  
 Coco violet / Violet coconut  
 Cremoso de chocolate, bizcocho de naranja y helado de mango / Creamed chocolate, orange sponge cake & mango ice cream  
 Fresas con crema de mascarpone / Strawberries & mascarpone cream  
 Cremoso de fruta de la pasión con manzana y calvados / Cream of passion fruit with apple & calvados  
 Tarta de queso y albaricque / Cheese & apricot tart

**P.66**  
 P. 68  
 P. 70  
 P. 72  
 P. 74  
 P. 76  
 P. 78  
 P. 80



**MasterPRO**  
The professional choice

La colección **Foodies MasterPRO** lleva hasta tu cocina los productos más profesionales.

La tecnología culinaria más innovadora que te permitirá explorar tu creatividad y ofrecer a tus invitados unas recetas inigualables con un resultado digno de las mejores cocinas.

Todos los productos de la colección **Foodies 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.

**Foodies collection of MasterPRO** brings to your kitchen the most professional products.

The most innovating cook technology which will allow you to exploit your creativity and offer to your guests a recipes worthy of the best kitchens.

All products from **Foodies collection of 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.



**BGMP-9079**

### **CARACTERÍSTICAS**

- Potencia: 1000W  
220V/50HZ
- Capacidad: 6.0L
- Fabricado en acero inoxidable.
- Sistema electrónico de control por botones.
- Tecnología de control inteligente, puede ahorrar 30% -50% de energía que la olla normal.
- Opciones multifunción.
- Temporizador preestablecido de 24 horas.
- Olla interior de aluminio con recubrimiento antiadherente.

# OLLA A PRESIÓN E L É C T R I C A

Disfruta desde los platos más convencionales a los más modernos con la nueva olla a presión eléctrica **Foodies MasterPRO**. Una innovadora forma de cocina que te permitirá ahorrar hasta un 50% de tiempo y energía obteniendo los mejores resultados.

Su gran capacidad de 6 litros permite dar de comer hasta a 12 comensales, para que celebres las mejores comidas y cenas. El mejor aliado en la cocina que te permitirá elaborar todo tipo de guisos y que ha sido diseñado para que no tengas que preocuparte por nada. Incorpora un sistema ajustable en tiempo y tipo de cocción que hará que puedas realizar otras tareas o disfrutar con tus invitados mientras la olla a presión eléctrica se ocupa de elaborar la mejor receta y que la mantendrá caliente hasta 24 horas.

Eficiencia, resistencia y practicidad en una sola pieza. Imprescindible para todos los amantes de la cocina, cuenta con un sistema de seguridad para una mayor tranquilidad durante su uso y gracias al revestimiento antiadherente del bowl interior, su limpieza será tarea sencilla.

Cubre todas tus necesidades y disfruta de la comida de otra manera con la nueva olla a presión eléctrica de la colección **Foodies MasterPRO**.





# ELECTRIC PRESSURE COOKER

Enjoy from the most conventional dishes to the modern it with the new electric pressure cooker from **Foodies collection of MasterPRO**. An innovating way of cook which allows you save to 50% of time and energy giving a great result.

Its 6 litres of capacity allow you feed up to 12 guests to celebrate the best meal and dinners. The best ally in the kitchen to elaborate all types of stew and sandwich has been designed so you can not worry about anything. The piece includes an adjustable system on time and type of cooking which make the best recipe while you enjoy the event with you diners or makes another task. The recipe keeps perfectly for 24 hours.

Efficiency, resistance and practicality in one piece. Essential for all cooking lovers, it has a security system for a total peace of mind and thanks to the non-stick coating the cleaning will be an easy task.

Cover all your requirements and enjoy the food in other ways with the new electric pressure cooker from **Foodies collection of MasterPRO**.



**BGMP-9079**

## SELLING POINTS

- Power: 1000W  
220V/50HZ
- Capacity: 6.0L
- Manufactured in stainless steel.
- Electronic button control system.
- Intelligent control technology, it can save 30% -50% energy than normal cooker.
- Multi-function options.
- 24 hours preset timer.
- Aluminium inner jar with non-stick coating.



**BGMP-9081**

### **CARACTERÍSTICAS**

- Potencia: 220-230V 60Hz 1200W
- Resistente al agua.
- Pantalla LED digital para cambiar fácilmente de °C a °F.
- Carcasa extraíble de acero inoxidable para facilitar la limpieza.
- Rango de temperaturas: 25-95°C +/- 0.1°C - 77-203°F +/- 0,1°F.
- Agarre ergonómico le da una sujeción cómoda.
- Ajuste de temporizador hasta un máximo de 99h.
- Sensor de nivel y protección.

# S O U S V I D E R O N E R

Sous-vide Roner es un método de cocción que busca mantener intactas todas las propiedades nutritivas de los alimentos al calentarlos durante un largo periodo de tiempo a una temperatura relativamente baja y constante. Creado para un control del proceso de cocción, perfecto, es tan fácil como establecer la temperatura que deseas, seleccionar un tiempo proporcional a la temperatura elegida y ¡esperar!

Una técnica profesional de cocina reducida a un pequeño electrodoméstico que se complementa con el sellador al vacío **Foodies MasterPRO** facilitando una óptima conservación de los ingredientes. Este método reduce el uso de utensilios de cocina a la vez que una cocción homogénea de los alimentos. Gracias a su medida, podrás ahorrar espacio en la cocina y transportar la pieza fácilmente.

Desde la cocina de los más prestigiosos chefs llega hasta tu casa la mejor cocción. Prepara las mejores recetas con el Sous-vide Roner de la colección **Foodies MasterPRO**.



# S O U S V I D E R O N E R

Sous-vide Roner is a way of cooking that tries to keep all the nutrients of food in perfect condition by heating them for a long period of time at relatively low and constant temperatures. Created for total cooking control is easy: choose the temperature, select the time and wait!

A form of cooking that has been reduced to a device that is complemented by vacuum sealant from **Foodies collection of MasterPRO**. for good food preservation. This reduces the use of cooking utensils while providing homogeneous cooking of food. Thanks to its size, you can save pace in the kitchen and move it easily.

From the kitchen of the most prestigious chefs, arrives to your kitchen the best cook. Prepare the best recipes with Sous-vide Roner from **Foodies collection of MasterPRO**.



## BGMP-9081

### SELLING POINTS

- Power: 220-230V 60Hz 1200W
- Waterproof.
- Digital LED display to switch from °C to °F easily.
- Removable stainless-steel housing for easy cleaning.
- Temperature range: 25-95°C+/-0.1°C - 77-203°F +/-0,1°F.
- Ergonomic grip gives you a comfortable hold.
- Set timer up to maximum 99 h.
- Min. level sensor and protection.



**BGMP-9080**

#### **CARACTERÍSTICAS**

- Potencia: 100-240V-130W
- Medida: 37x15x7 cm.
- Presión de vacío: -60kpa.
- Velocidad de vacío: 3.0L/min
- Ancho del cable del sello: 2.0mm
- Superficie: Acero inoxidable.
- Color: negro.

## SELLADOR AL VACÍO COMPLEMENTO SOUS-VIDE

El envasado al vacío es una de las mejores maneras de almacenar los alimentos, evitando que se estropeen y, por lo tanto, el desperdicio de los mismos.

La selladora **Foodies MasterPRO** es la solución ideal para cerrar y sellar las bolsas al vacío correctamente mejorando la conservación y durabilidad de los alimentos. El sistema extrae el aire de las bolsas creando un cierre hermético que permite una conservación hasta 5 veces mejor de los ingredientes.

Un dispositivo de conservación completa con un intuitivo sistema con indicadores luminosos y una pantalla LED que ofrece una usabilidad sencilla. De diseño moderno y minimalista que resulta un complemento perfecto para la Sous-vide Roner **Foodies MasterPRO** a disposición de toda la familia.



## VACUUM PACKED SOUS-VIDE COMPLEMENT

The vacuum packed is one of the best ways to store the food avoiding spoil and waste of it.

The vacuum sealer from **Foodies collection of MasterPRO** is the ideal solution to close and seal the vacuum pack improving the conservation and durability of the food. The system gets the air of the packs creating a hermetic seal which allows to 5 times better store the ingredients.

A device of complete conservation with user-friendly light indicators system and digital LED display which offer an easy use. A modern design and minimalist which result a perfect complement for the Sous-vide Roner from **Foodies collection of MasterPRO** at disposition of whole family.



### BGMP-9080

#### SELLING POINTS

- Power: 100-240V-130W
- Size: 37x15x7 cm.
- Vacuum pressure: -60kpa.
- Vacuum rate: 3.0L/min
- Seal wire: 2.0mm
- Surface: Stainless steel.
- Color: black.



### BGMP-9078

#### CARACTERÍSTICAS

- Potencia: 220-240V, 50-60Hz, 1200
- Control por botones con pantalla LED.
- 6 velocidades.
- Control de temperatura variable.
- Con temporizador de 90 minutos.
- Función picador de hielo.
- **Accesorios incluidos:**  
1PC Tarro de 1.75L con cuchilla de acero inoxidable / 1PC Accesorio de mariposa de plástico / 1PC Espátula / 1PC Accesorio de masa.

# MULTI-COOKER

La Multi-cooker de **Foodies MasterPRO** es un dispositivo de alta versatilidad que permite ahorrar tiempo y energía, así como disfrutar de unos resultados exquisitos, manteniendo el sabor único de la comida. Un aparato que: cuece al vapor, bate y amasa, emulsiona, mezcla, pica, sofríe, pesa y tritura por lo que tiene multitud de usos en la cocina y por lo tanto miles de posibilidades de recetas que elaborar.

Un dispositivo tendencia y herramienta de gran utilidad en el ámbito doméstico e incluso uno de los favoritos de los profesionales de la cocina. Sus diferentes modos de cocción, 6 velocidades y múltiples funciones ofrecen como resultado las mejores recetas para que sorprendas a tus invitados en comidas y cenas con las mejores propuestas culinarias.

La mejor cocina combinada con el mejor sistema de seguridad para que disfrutes de unas recetas increíbles de manera rápida y sencilla. Gracias a su pantalla digital y sistema de fácil uso hará que la Multi-cooker **Foodies MasterPRO** no se te resista.



# MULTI-COOKER

The new Multi-cooker from **Foodies collection of MasterPRO** is a high-versatility device which saving time and energy as the same time that allows you to enjoy the best recipes while keep the savor of the food. A device that cook steamed, whisk sand knead, emulsifies, mixes, chops, sauté, weigh sand crushes so it has a many uses in the kitchen and therefore thousands of possibilities of recipes to prepare.

A trend device and a useful tool in your daily life even to the professionals. Its different cooking modes, 6 speeds options and functions offering as a result the best recipes to surprise your guests with a perfect culinary proposal in meal sand dinners.

The best cuisine combined with the best security system to enjoy unques recipes in quickly and easily. Thanks to its digital display and easy use system will make the Multi-cooker from **Foodies collection of MasterPRO** don't resisting you.



**BGMP-9078**

## SELLING POINTS

- Power: 220-240V 60Hz 1200W
- Press button control panel with LED Press button control panel with LED display.
- 6 speeds control.
- Variable temperature control.
- With 90 minutes timer.
- Ice crush function
- Accesories: 1PC 1.75L stainless steel mixing blade / 1PC Plastic Butterfly attachment / 1PC Spatula / 1PC Dough attachment.



**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.

**El** BOHIO

 **MasterPRO**

Pepe Roque





**Pepe Rodríguez**, dirige en Illescas el restaurante 'El Bohío', y es jurado del prestigioso concurso de cocina MasterChef. En el año 1999 les otorgan la primera estrella Michelin (única en Toledo y provincia) y algunos ya piden la segunda estrella. El Bohío aparece en todas las principales guías gastronómicas y algunas internacionales como el mejor restaurante de Toledo y provincia.

Pepe Rodríguez ha participado en todos los certámenes de gastronomía más importantes de este país (lo mejor de la gastronomía, Madrid Fusión, Forum Vic, Salón Millesime). La guía más importante de alta cocina en España, 'Lo mejor de la gastronomía' del crítico Rafael García Santos, le otorgó en 2010 el premio a 'Cocinero del año'. En 2011 esta misma guía le concede el premio de repostero del año. En el año 2011, también recibe el premio Chef Millesime.

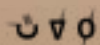
Pepe Rodríguez Rey acumula premios que certifican la calidad de su trabajo, elabora platos sin estridencias, de ejecución precisa, armónicos y que resultan una fiesta de los sentidos. Ha sido galardonado por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía 2010 al mejor jefe de cocina. El 26 noviembre 2011 es galardonado por la Asociación empresarial Toledana, Fedeto, con el premio de Empresario del Año, por la consolidación de su figura como emprendedor al frente del 'El Bohío'.

**Pepe Rodríguez** runs 'El Bohío' restaurant in Illescas and is a juror on the prestigious culinary game show 'MasterChef'. In 1999, he received his first Michelin star (the only one in and around Toledo) – people are now calling for him to receive a second. 'El Bohío' is featured in all the main culinary guidebooks and in some international guidebooks as the best restaurant in and around Toledo.

Pepe Rodríguez has participated in all the most prestigious culinary events in this country ('Lo mejor de la gastronomía', 'Madrid Fusion', 'Forum Vic' and 'Salón Millesime'). The most important guide to haute cuisine in Spain – 'Lo mejor de la gastronomía', written by critic Rafael García Santos – awarded him the 'Chef of the Year' prize in 2010. In 2011, he received the 'confectioner of the year' award from the same guide. In 2011, he received the 'Chef Millesime' award.

Pepe Rodríguez Rey has amassed awards certifying the quality of his work. He creates strident-free, precisely made, harmonious dishes which comprise a whirlwind for the senses. The Royal Spanish Gastronomy Academy gave him the 2010 National Gastronomy Award for best Head Chef. On 26 November 2011, the Toledo Business Association (Fedeto) named him the Businessman of the Year, for consolidating his position in charge of 'El Bohío'.





**CASA PEDRO**

restaurante/gastrobar





Chefs y propietarios del gastrobar Casa Pedro en Zaragoza, **Luis Antonio** y **Javier Carcas** son dos hermanos inquietos que piensan en superarse día a día. Su afamado restaurante cuenta con casi 70 años de historia al que han aportado su refrescante estilo de cocina actual y creativa sin perder de vista la tradición y la importancia del producto. Como denominan ellos: "Cocina de sabor".

Los Chefs han pasado por prestigiosas cocinas de gran reconocimiento, como: "Martín Berasategui" en Lasarte (3 estrellas Michelin), "Lillas Pastia" de Carmelo Bosque y "Las Torres" de los Hermanos Abadía; ambas cocinas reconocidas con 1 estrella Michelin.

A lo largo de su andadura han obtenido numerosos reconocimientos y premios de cocina, entre ellos: Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia 2010, 2014 y 2015; Mejor Tapa de España Sabor Tradicional 2015; Mejor Tapa de Aragón 2016; Mejores Cocineros de Aragón 2018 en el Certamen de Cocina y Repostería de Aragón Lorenzo Acín y un 1er premio en el XIV Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid 2018 con la Mejor Tapa de España.

**Javier Carcas:** "Bergner es el tándem perfecto con el cocinero. Una unión que nos hace el trabajo mucho más fácil por su calidad y versatilidad."

**Luis Antonio Carcas:** "Bergner es el compañero ideal en el día a día del cocinero. Aúna lo último en tecnología, diseño y confort. Sin duda, una marca que piensa en ti."

**Luis Antonio** and **Javier Carcas** are chefs and owners of the gastrobar Casa Pedro in Zaragoza. They are two enterprising brothers who are keen to better themselves day after day. Their well-known restaurant has a history of almost 70 years, to which they have contributed their refreshing style of modern, creative cuisine without losing sight of the tradition and importance of a good product. "Cooking with taste", as they call it.

The Chefs have been through prestigious kitchens of great recognition, such as: "Martín Berasategui" in Lasarte (3 Michelin stars), Carmelo Bosque's "Lillas Pastia", and "Las Torres", which belongs to the the Abadía brothers - both well-known kitchens with 1 Michelin star.

Throughout their career they have received numerous gastronomic awards and prizes, among which are: Best Tapa in Zaragoza and its Province 2010, 2014 and 2015; Best Tapa in Spain Traditional Flavour 2015; Best Tapa in Aragon 2016; Best Cooks in Aragon 2018 in the Lorenzo Acín Cuisine and Dessert Chef of Aragon and a 1st Prize in the 14th National Tapas Competition of Valladolid 2018 with the best Tapa in Spain.

**Javier Carcas:** "Bergner makes the perfect partner for any chef. It is a union that makes our work much easier due to its quality and versatility."

**Luis Antonio Carcas:** "Bergner is the ideal companion in a chef's daily work. It brings together the latest in technology, design and comfort. It is without a doubt a brand that always has you in mind."

novodabo  
*restaurante*



Inquieto y con ganas de que cada día supere al anterior, es como se define el actual profesor de cocina en el centro de formación Horeca. Propietario del restaurante Novodabo, en Zaragoza, **David Boldova** fue durante dos años dueño del restaurante Las Vegas en Zaragoza y trabajó 5 años en el restaurante Akelarre, en San Sebastián.


El cocinero David Boldova ha sido jefe de cocina en diferentes hoteles y restaurantes de Zaragoza como: Restaurante "El Flame", Restaurante Aragonia u hotel Ciudad de Zaragoza (Grupo NH) y durante 5 años en El Lago, en Panticosa, asesorado por Pedro Subijana. Jurado en diversos campeonatos de gastronomía, ha participado en diversas organizaciones internacionales como representante español.

Publicado en prensa de EEUU: Chicago Tribune y Los Angeles Times, el restaurante Novodabo cuenta con menciones especiales al mejor restaurante de Aragón 2016, por La Academia Aragonesa de la Gastronomía; Mejor restaurante de Zaragoza 2010 y mejor restaurante de Aragón 2014, por La Sociedad Cultural y Gastronómica Sabor Aragonés.

This chef, who currently teaches culinary arts at the Horeca training centre, defines himself as restless and eager for each day to surpass the previous one. **David Boldova** is the owner of the Novodabo restaurant in Zaragoza and previously owned the Las Vegas restaurant in Zaragoza for two years. Prior to that he worked for 5 years at the Akelarre restaurant in San Sebastián.

He has been head cook at several different hotels and restaurants in Zaragoza, such as Restaurante "El Flame", Restaurante Aragonia or Hotel Ciudad de Zaragoza (Grupo NH) and for 5 years at El Lago, in Panticosa, under Pedro Subijana. He has acted as a judge at various gastronomy championships and participated in various international organisations as a Spanish representative.

Published in the US press: Chicago Tribune and Los Angeles Times, the Novodabo restaurant has special mentions to be Best Restaurant in Aragon 2016, from the Aragonese Academy of Gastronomy; Best Restaurant in Zaragoza 2010 and Best Restaurant in Aragon 2014, from the Aragonese Cultural and Gastronomic Society.

A handwritten signature in black ink that reads "David Boldova". The signature is written in a cursive, flowing style with a long, sweeping underline that extends to the right.

CANCOOK  
RESTAURANT

RAMCES GONZÁLEZ



Ramces es un joven cocinero con ganas de aprender y aportar su experiencia. Ahora, con su propio proyecto cuenta su visión de la gastronomía y manera de entenderla. Durante los últimos años ha desempeñado trabajos de mucha responsabilidad y exigencia, coordinando equipos de más de ocho personas y ejerciendo labor de formador para diferentes certámenes gastronómicos.

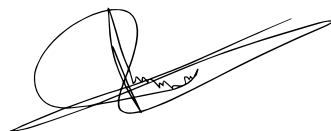
**Ramces González** es el segundo cocinero más joven en España en obtener una estrella Michelin en el año 2018. Es socio del restaurante Cancook, recomendado en la guía Michelin desde el año 2017, donde realiza diferentes labores como jefe de cocina, organización y realización de cursos de cocina y jornadas gastronómicas. Este restaurante fue nombrado, en 2018, el mejor restaurante en el certamen de restaurantes de la ciudad de Zaragoza.

Asesor gastronómico en Hotel rural de Azuara u Hotel el Rincón del Cierzo, Ramces cuenta con varios cursos a sus espaldas como el gastronómico en la comarca de Belchite a cafés y bares o el de tapas de la misma comarca. Participante como jurado en el concurso de pinchos de Euskadi, el joven cocinero ha recibido un premio de la asociación de cocineros de Aragón por su destacada labor por el fomento de la gastronomía.

Ramces is a young cook who is keen to learn and share his experience. Now, with his own project, he presents his vision of gastronomy as he understands it. Over the last few years he has held highly demanding jobs of great responsibility, coordinating teams of more than eight people and working as a trainer for different gastronomic events.

Ramces González is the second youngest cook in Spain to obtain a Michelin star in 2018. He is a partner of Cancook, a restaurant which has been included in the Michelin Guide since 2017, where he is head cook and general manager and also organises cooking courses and gastronomic events. In 2018, this restaurant was named Best Restaurant in a competition to find the top restaurant in the city of Zaragoza.

Culinary consultant to the Hotel Rural de Azuara or Hotel el Rincón del Cierzo, Ramces has participated in several courses such as Gastronomy in the region of Belchite for cafés and bars, or Preparation of Tapas of the same region. This young Cook has participated as a member of the jury in the Basque Country's Tapas competition and has received an award from the Aragon Chefs' Association for his outstanding work in promoting gastronomy.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ramces González', is located at the bottom right of the page. The signature is stylized and fluid.





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



**POTAJE**  
*de bacalar*  
**COD SOUP**



#### INGREDIENTES para 4 personas

- 4 lomos de bacalao de 100 gr.
- 500 gr. de garbanzos en remojo
- 100 gr. de pan frito
- 100 gr. de sofrito hecho con cebolla y tomate
- 100 gr. de hojas de espinacas
- Una raspa de bacalao

#### INGREDIENTS for 4 people

- 4 x 100 g cod fillets
- 500 g chickpeas (soaked)
- 100 g fried bread
- 100 g "sofrito" (cooked onion & tomato)
- 100 g spinach leaves
- One cod bone

Envasar los lomos de bacalao acompañados aceite de ajos en la **Envasadora al vacío MasterPRO** y cocer con el **Sous Vide Roner MasterPRO** a 65° grados durante 15 minutos. Por otro lado, cocer todos los ingredientes en la olla cubierta de agua durante 45 minutos. Reducir si fuera necesario.

En el fondo del plato añadir un poco de potaje. Finalmente disponer el lomo de bacalao encima.

Pack up the cod fillets with garlic oil in the **MasterPRO Vacuum Packer** and cook in the **MasterPRO Sous Vide Roner** at 65°C for 15 minutes. Meanwhile, cook all the other ingredients for 45 minutes in a pot filled with water. Reduce if necessary.

Place a little soup in the base of a plate. Then, arrange the cod fillet on top.



ROYAL DE FOIE,  
ESCABECHE DE  
MELOCOTÓN

*y crujiente de fideos*

FOIE ROYALE, PICKLED PEACH &  
TOASTED CORN



### INGREDIENTES para 4 personas

Para la royal de foie:

- 300 gr. hígado de pato
- 75 gr. caldo de ave
- 2 huevos
- 1 hoja de gelatina
- Sal
- Pimienta

Para el escabeche de melocotón:

- 1 cebolla tierna
- 200 gr. melocotón en almíbar
- ½ dl. vinagre de módena
- Sal

Para el crujiente de kikos:

- 50 gr. mantequilla
- 50 gr. azúcar moreno
- 50 gr. harina almendra
- 50 gr. harina
- 1 pizca de sal
- 50 gr. maíz kikos

Para la royal: hidratar la gelatina y disolver en el caldo caliente. Desvenar y triturar en **Thermo Cooker MasterPRO** el hígado de pato junto con el resto de los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea. Colar y pasar a un recipiente. Cocinar en un recipiente de agua y el **Sous Vide Roner MasterPRO** a 80° durante 40 minutos al baño maría. Pasado el tiempo dejar enfriar en la nevera para que cuaje.

Para el escabeche: pelar, picar y sofreír la cebolla tierna hasta que esté transparente. Incorporar el melocotón escurrido y dejar al fuego durante unos minutos. Añadir el vinagre de módena y triturar en **Thermo Cooker MasterPRO**.

Para el crujiente: mezclar la mantequilla en pomada con el resto de los ingredientes en un bol hasta conseguir una masa homogénea. Rallar y hornear a 170° hasta que quede dorado y crujiente.

Disponer unos trazos de escabeche en el plato. Colocar unas quenelles de royal de foie de manera armoniosa y decorar con el crujiente y algún brote tierno.

The royale: hydrate the gelatine and dissolve it in hot water. Devein and grind the duck liver with the other ingredients in the **MasterPRO Thermo Cooker** to form a smooth cream. Strain, then place in a container. Cook in a water container in the **MasterPRO Sous Vide Roner** for 40 minutes at 80°C (bain marie). Then, let the mix cool down in the fridge until it sets.

The pickle: peel, chop and fry the spring onion until translucent. Add in the strained peach and leave on the heat for a few minutes. Add in the balsamic vinegar and grind in the **MasterPRO Thermo Cooker**.

The corn: mix the soft butter with the remaining ingredients in a bowl to create a smooth batter. Grate, then bake at 170°C until golden and crispy.

Brush a few strokes of pickle across the plate. Evenly space a few quenelles of foie royale around the plate and decorate with the crispy corn and some tender shoots.



**ALCACHOFA A LA  
PARRILLA, CREMA DE  
SARDINA AHUMADA**

*y tartar de trucha Pyrinea*

**GRILLED ARTICHOKE, CREAM OF  
SMOKED SARDINE & 'PYRINEA'  
TROUT TARTAR**





### INGREDIENTES para 4 tapas

- 4 alcachofas grandes

#### Para la crema de sardina:

- 2 huevos
- 3 dl. Aceite de girasol
- 50 gr. sardina ahumada
- 1 chorrito de limón
- Sal
- Salsa yondu

#### Para el tartar de trucha:

- 150 gr. trucha Pyrinea
- ½ cebolleta
- 2 pepinillos
- 20 gr. alcaparras
- Salsa ponzu
- Aceite de oliva

### INGREDIENTS for 4 tapas

- 4 large artichokes

#### For the sardine cream:

- 2 eggs
- 3 dl Sunflower oil
- 50 g smoked sardine
- 1 dash of lemon
- Salt
- Yondu sauce

#### For the trout tartar:

- 150 g 'Pyrinea' trout
- ½ spring onion
- 2 gherkins
- 20 g capers
- Ponzu sauce
- Olive oil

Limpiar las alcachofas quitando con una puntilla las hojas externas duras, hasta dejar los corazones pulidos y reservar en agua y limón hasta el momento de cocer. Cocer en **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO** durante 5 minutos hasta que estén cocidas al dente. Al momento del pase, marcar en la parrilla.

Para la crema de sardinas: colocar los huevos, la sardina ahumada, una pizca de sal y el vinagre en la **Thermo Cooker MasterPRO**. Triturar a velocidad 5 durante 2 minutos. Incorporar el aceite a hilo fino hasta emulsionar. Aligerar con salsa yondu.

Para el tartar: limpiar y cortar la trucha en daditos pequeños y reservar. Picar muy finamente la cebolleta, los pepinillos y las alcaparras, mezclar con la trucha. Aliñar con ponzu y aceite de oliva.

Colocar la crema de sardina en el fondo del plato, la alcachofa abierta marcada a la parrilla y sobre ella, el tartar de trucha. Acabar con unas escamas de sal.

Clean the artichokes and carefully remove the hard outer leaves to reveal the hearts. Put these in water and lemon until it is time to cook. Place them in an **MasterPRO Electric Pressure Cooker** for 5 minutes until they are cooked 'al dente'. Then, mark them on the grill.

The sardine cream: place the eggs, smoked sardine, a pinch of salt and the vinegar in the **MasterPRO Thermo Cooker**. Grind the ingredients together on 5 for 2 minutes. Slowly add in the oil until you have an emulsion. Lighten the emulsion with the yondu sauce.

The tartar: clean and chop the trout into small pieces. Set aside. Dice the spring onion, gherkins and capers; mix together with the trout. Season with ponzu and olive oil.

Put the sardine cream on the plate first, followed by the grilled open artichoke and, lastly, the trout tartar. Top it off with a little Maldon salt.



CANELÓN DE PINTADA,  
TROMPETA NEGRA  
*y salsa de boletus*

GUINEA FOWL CANNELLONI, BLACK  
TRUMPET AND PORCINI SAUCE



### INGREDIENTES para 8 personas

Para el relleno del canelón:

- 1 pintada
- 150 gr de trompeta negra
- Cebollas, zanahoria y puerro
- Harina
- Caldo
- Nata
- Sal y pimienta

Para la salsa de boletus:

- 100gr de boletus
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- Harina
- Leche
- Sal y pimienta

Otros ingredientes: Pasta de canelón, fondo de carne, crujientes de patata violeta

### INGREDIENTS for 8 people

The cannelloni filling:

- 1 guinea fowl
- 150 g black trumpet
- Onions, carrot & leek
- Flour
- Stock
- Cream
- Salt & pepper

The porcini sauce:

- 100 g porcini
- 1 onion
- Olive oil
- Flour
- Milk
- Salt & pepper

Other ingredients: Cannelloni pasta, meat stock, Crispy bits of purple potato

Para el relleno de canelón; Cocer la pintada en un caldo de verduras (cebolla, zanahoria, puerro...) en la **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO**. Sacar la pintada del caldo, deshuesar y picar. Picar y pochar la cebolla, añadir la trompeta negra ya limpia y picada y dejar rehogar con la cebolla. Añadir la pintada y un poco de harina y rehogar. Añadir caldo hasta conseguir la textura deseada y un poco de nata al final. Salpimentar y reservar. Una vez cocidas las láminas de canelón: rellenar.

Para la salsa de boletus; cortar la cebolla en juliana y rehogar en una olla, cuando esté transparente incorporar el boletus y dejar evaporar el propio caldo. Añadir un poco de harina y mojar con leche. Triturar en la **Thermo Cooker MasterPRO** y poner a punto de sal y pimienta.

Hacer un dibujo en la base del plato con el fondo de carne. Colocar los canelones calientes cortados a la mitad, salsear con la crema de boletus. Decorar con los crujientes de patata violeta.

The cannelloni filling: cook the guinea fowl in a vegetable stock (onion, carrot, leek, etc.) in the **MasterPRO Electric Pressure Cooker**. Remove the guinea fowl from the stock, then bone and dice. Chop, then sauté the onion; add in the cleaned and chopped black trumpet; leave to sauté with the onion. Add in the guinea fowl and a little flour and sauté. Add stock and a little cream (at the end) to obtain the desired consistency. Season and set aside. Once the cannelloni sheets have been cooked, fill them.

The porcini sauce: julienne the onion and sauté in a pot; once transparent, add in the porcini and let the stock boil off. Add in a little flour and dampen with milk. Mash in the **MasterPRO Thermo Cooker** and rectify with salt and pepper.

Draw on the base of the plate with the meat stock. Cut the cannelloni in half and place on the plate. Drizzle the porcini sauce over the top. Decorate with the crispy purple potato bits.



**HUEVO A 64°,  
CREMA DE PATATA**  
*y guiso de setas*

**64°C EGG, CREAMED POTATO  
& MUSHROOM STEW**



### INGREDIENTES para 4 personas

- 4 huevos de corral
- Láminas de jamón ibérico

#### Para la crema de patata:

- 1 patata grande
- 1 diente de ajo pequeño
- 1 nuez de mantequilla
- 1 dl nata
- Sal

#### Para el guiso de setas:

- 1 cebolleta
- 200 gr setas surtidas (boletus, trompeta negra, champiñón portobello,...)
- 1 dl Fondo de ternera
- Sal
- Pimienta

### INGREDIENTS for 4 people

- 4 free-range eggs
- Thin slices cured ham

#### The creamed potato:

- 1 large potato
- 1 clove garlic (small)
- 1 knob butter
- 1 dl cream
- Salt

#### The mushroom stew:

- 1 spring onion
- 200 g variety mushrooms (porcini, black trumpet, portobello, etc.)
- 1 dl beef stock
- Salt
- Pepper

Para la crema de patata; Pelar y cortar la patata y poner a cocer en un cazo junto con el ajo hasta que este tierna. Triturar en la **Thermo Cooker MasterPRO** junto con la mantequilla y la nata. Ponemos a punto de sal y reservamos.

Para el guiso de setas; Pelar y picar la cebolla finamente y rehogar en un cazo hasta que este transparente. Por otro lado, limpiar bien las setas y cortar. Saltear a fuego vivo en sartén y añadir a la cebolla. Incorporar el fondo de ternera y dejar guisar el conjunto unos minutos. Poner a punto de sal y pimienta.

Para los huevos a baja temperatura; colocar el **Sous Vide Roner MasterPRO** dentro de un recipiente y rellenar de agua. Programar a 64° y cuando llegue a la temperatura introducir los huevos durante 40 minutos. Sacar y usar seguidamente.

Cubrir el fondo del plato con la crema de patata. Colocar el huevo a baja temperatura en el centro y disponer el guiso de setas alrededor. Terminar con las finas láminas de ibérico.

The creamed potato: peel and chop the potato, then put on to heat in a pot with the garlic and a little water. Boil until soft. Mash in the **MasterPRO Thermo Cooker** with the butter and cream. Rectify with salt, then set aside.

The mushroom stew: peel and dice the onion, then sauté in a pot until transparent. Meanwhile, carefully clean and chop the mushrooms. Sauté in a pan on a high heat, adding in the onion. Pour in the beef stock and leave to stew for a few minutes. Rectify with salt and pepper.

The slow-cooked eggs: put the **MasterPRO Sous Vide Roner** in a receptacle and fill with water. Set to 64°C; when the temperature is reached, add in the eggs and cook for 40 minutes. Remove and use immediately.

Cover the base of a plate with the creamed potato. Place the slow-cooked egg in the middle and the mushroom stew around it. Top off with some thin strips of ham.



PEPINILLO

*baby*

BABY GHERKINS



### INGREDIENTES para 4 personas

- 4 pepinillos baby (200 gr)

#### Para la salmuera del pepinillo:

- 300 ml de agua mineral
- 10 gr de sal
- 100 ml de vinagre de jerez
- Anchoa en salmuera
- Mayonesa de oliva negra

#### Crema de mejillón en escabeche:

- Vinagre de Jerez
- Sal fina
- 1 kg de mejillón gordo
- 1 zanahoria (200 gr)
- 1 cebolla (200 gr)
- 100 gr de tomate frito

### INGREDIENTS for 4 people

- 4 baby gherkins (200 g)

#### The gherkin pickle:

- 300 ml mineral water
- 10 g salt
- 100 ml sherry vinegar
- Anchovy (in brine)
- Black olive mayonnaise

#### Pickled cream of mussels:

- Sherry vinegar
- Fine salt
- 1 kg mussels (large)
- 1 carrot (200 g)
- 1 onion (200 g)
- 100 g tomato paste

Cortar los pepinillos en rodajas de 2 cm, y luego a lo ancho. Osmotizar al vacío en vinagre de jerez, agua mineral por cada una de vinagre de jerez y sal. Verter en una bolsa de vacío y sellar con la **Envasadora al vacío MasterPRO**. Cortar la anchoa en filetes de forma cuadrada.

Para la crema de mejillón en escabeche; abrir los mejillones al vapor sutilmente y reservar. En una olla pondremos a rehogar en aceite de oliva virgen, una cebolla, una zanahoria, un blanco de puerro en brunoise y le añadiremos los mejillones acompañados de 1 dl vino blanco evaporar el alcohol y 100 gr de tomate frito, c/s de vinagre de Jerez, arreglar de sal y triturar. Finalmente añadir xantana, en caso necesario, verter en un biberón y reservar en frío.

Para la mayonesa de oliva negra; montar en una batidora con huevo pasterizado y aceite de girasol cuando se esté montando la mahonesa e ir añadiendo paté de olivas negras, corregir de sal en caso necesario, debe tener un color oscuro y potencia de sabor de aceituna negra.

Disponer trozos de pepinillo y sobre éstos, en la parte de arriba, poner la anchoa y puntos de mahonesa de oliva negra acompañados de puntos de crema de mejillón. Añadir un brote vegetal (opcional).

Cut the gherkins into 2 cm slices, then chop the result in half. Infuse in sherry vinegar in a vacuum (one part mineral water for one part sherry vinegar and salt). Pour into a vacuum bag and seal using the **MasterPRO Vacuum Packer**. Cut the anchovy into square fillets.

The pickled mussel cream: carefully steam the mussels; set aside. Put virgin olive oil in a pan and sauté the onion, carrot and the white part of a leek (brunoise). Add in the mussels and 1 dl of white wine. Evaporate the alcohol. Add in the tomato paste, a spoonful of sherry vinegar and add salt to taste. Mash. Lastly, add in xanthan (if necessary); pour into a bottle and keep in the cold.

The black olive mayonnaise: beat together the pasteurised egg with sunflower oil to create a mayonnaise; add in the black olive paste while beating; add salt to taste if necessary. It should be dark and taste strongly of black olives.

Lay out some gherkin pieces; place the anchovy and spots of black olive mayonnaise on the upper area; accompany with spots of the cream of mussels. Add a few shoots (optional).



# CEBOLLA DE FUENTES, COLIFLOR

*y caviar*

FUENTES ONION, CAULIFLOWER  
& CAVIARE





### INGREDIENTES para 4 personas

- 8 cebollinos en rizos
- 1 lata de caviar

Para las cebollas:

- 4 cebollas de fuentes
- Aceite de oliva
- Sal fina
- Bolsa de vacío

Para la salsa de cebolla:

- 2 cebollas
- Sal
- Vino dulce

Para los macarrones de ajete:

- Emplear la parte verde de la cebolla cortada en forma de macarrón

Para el puré de coliflor:

- 200 gr de coliflor
- 100 gr de mantequilla

### INGREDIENTS for 4 people

- 8 chives (curled)
- 1 tin caviare

The onions:

- 4 Fuentes onions
- Olive oil
- Fine salt
- Vacuum bag

The onion sauce:

- 2 onions
- Salt
- Dessert wine

The tender garlic macaroni:

- Shape the green part of the chopped onions into macaroni.

The cauliflower purée:

- 200 g cauliflower
- 100 g butter

Escoger buenas cebolletas y añadirle sal acompañada de un chorrito de aceite de oliva. Envasar al vacío con la **Envasadora al vacío MasterPRO** y hervirla en agua dentro de la bolsa de vacío 20 minutos con la **Sous Vide Roner MasterPRO**.

Para la salsa de cebolla; cortar una cebolla en juliana y pochar a fuego lento con el caldo y el vino hasta quede caramelizado. Triturar y pasar por un fino en la **Multi-cooker MasterPRO**. Escaldar los macarrones de ajetes, enfriar y marcar a la plancha. Cocer la coliflor y añadir en la **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO** con la mantequilla. Arreglar sal, si fuera necesario.

Disponer una base de crema de coliflor, sobre la que apoyar la cebolla. Salsear encima de la cebolla y poner los macarrones acompañados de los cebollinos. En la cebolla y puntos de caviar, añadir unas escamas de sal Maldon.

Take some good onions and add some salt and a dash of olive oil. Vacuum pack using the **MasterPRO Vacuum Packer** and boil them in water in the bag for 20 minutes using the **MasterPRO Sous Vide Roner**.

The onion sauce: julienne the onion and sauté on a low heat in the stock and wine until caramelised. Mash, then sieve in the **MasterPRO Multi-Cooker**. Scald the tender garlic macaroni, then cool before grilling them. Cook the cauliflower and add it into the **MasterPRO Pressure Cooker** with the butter. Add salt to taste if necessary.

Arrange a creamed cauliflower base to support the onion. Put sauce on the onion and add the macaroni with the chives. Put a few flakes of sea salt on the onion and caviare.



# GAZPACHO DE FRESAS CON GAMBAS

*con hierbabuena*

**STRAWBERRY & PRAWN GAZPACHO  
WITH PEPPERMINT**



#### INGREDIENTES para 4 personas

- 5 tomates
- ½ cebolleta
- 6 fresas
- 6 gambas
- 1 rama de hierbabuena
- 1 aceite de oliva
- Sal y pimienta

#### INGREDIENTS for 4 people

- 5 tomatoes
- ½ spring onion
- 6 strawberries
- 6 prawns
- 1 sprig peppermint
- Olive oil
- Salt & pepper

En la **Multi-cooker MasterPRO** ponemos el tomate, la cebolleta, las fresas, aceite y sal y pimienta y trituramos a máxima velocidad durante 6 minutos a 50°C. Luego colar y guardar en frío.

Envasar la gamba pelada con la hierbabuena y un poco de aceite con ayuda de la **Envasadora al vacío MasterPRO** y cocer en el **Sous Vide Roner MasterPRO** durante 6 minutos a 55°C.

Disponer en la base del plato el gazpacho y añadir por encima las gambas. Finalmente, decorar con unas hojas de rúcula o espinaca baby.

Place the tomato, spring onion, strawberries, oil and salt & pepper in the **MasterPRO Multi-Cooker** and mash together at 50°C for 6 minutes. Then, set aside the result in the fridge.

Pack the peeled prawns with the peppermint and a dash of oil using the **MasterPRO Vacuum Packer** and cook at 55°C for 6 minutes in the **MasterPRO Sous Vide Roner**.

Arrange the gazpacho across the base of the plate, with the prawns on top. Lastly, decorate with a few rocket or baby spinach leaves.



CARPACCIO DE  
MANITAS CON  
BOLETUS Y KIMCHI  
*y pesto de perejil*

TROTTER CARPACCIO WITH PORCINI  
& KIMCHI AND PARSLEY PESTO



**INGREDIENTES para 4 personas**

- 4 manitas de cerdo
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 1 manojo de perejil
- Aceite de oliva
- 1 limón
- Sal
- 1 huevo
- 2 cucharadas de kimchi

**INGREDIENTS for 4 people**

- 4 pig trotters
- 1 carrot
- 1 onion
- 1 laurel leaf
- 1 bunch parsley
- Olive oil
- 1 lemon
- Salt
- 1 egg
- 2 spoonfuls kimchi

Para las manitas; poner a cocer en la **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO** durante 50 minutos con la verdura y la hoja de laurel. Una vez cocidas, deshuesar y envolver en papel film. Reservar en la nevera.

Para el pesto de perejil; deshojar y escaldar en agua caliente. Luego triturar con el zumo de limón, el aceite de oliva y reservar.

Disponer las manitas cortadas muy finas con unas láminas de boletus también cortadas finas y decorar con el pesto de perejil. Añadir unas hojas de lechugas y la mayonesa que hemos hecho en la **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO** con el kimchi el huevo y aceite de oliva.

The trotters: cook in the **MasterPRO Electric Pressure Cooker** for 50 minutes with the vegetables and laurel leaf. Once cooked, bone and wrap in cling film. Set aside in the fridge.

The parsley pesto: remove the leaves and scald them in hot water. Then, mash them with some lemon juice and olive oil. Set aside.

Arrange the finely sliced trotters among finely sliced porcini. Decorate with the parsley pesto. Add a few lettuce leaves and the mayonnaise made in the **MasterPRO Electric Pressure Cooker** with the kimchi, egg and olive oil.





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





# COSTILLA DE CERDO EN ADOBO

*con cremoso de patata*

MARINATED PORK RIB WITH  
CREAMED POTATO





**INGREDIENTES para 4 personas**

- 200 gr. de costilla de cerdo en adobo
- 200 gr. de patatas
- 75 gr. de mantequilla
- 75 gr. de leche

**INGREDIENTS for 4 people**

- 200 g marinated pork ribs
- 200 g potato
- 75 g butter
- 75 g milk

Cocer la costilla en una bolsa de vacío con el **Sous Vide Roner MasterPRO** a 70° grados durante 19 horas. Cocer las patatas con piel en la **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO**, después pelar y triturar con la leche y la mantequilla.

Disponer la costilla y añadir encima el puré de patatas.

Cook the rib in a vacuum bag in the **MasterPRO Sous Vide Roner** at 70°C for 19 hours. Cook the potatoes skin-on in the **MasterPRO Electric Pressure Cooker**, then peel and mash together with the milk and butter.

Position the ribs, then add the potato purée on top.



**CORVINA, CREMA DE  
AJO ASADO, PONZU**  
*y crujiente de algas*

**SEA BASS, ROAST GARLIC CREAM,  
PONZU & CRISPY ALGAE**



### INGREDIENTES para 4 personas

- 800 gr. corvina

#### Para la crema de ajo tostado:

- 2 patatas
- 1 cabeza de ajos
- Soja
- 1 nuez mantequilla
- 2 dl nata

#### Para la ponzu:

- 1dl salsa ponzu
- 1dl fondo carne

**Otros ingredientes:** Alga nori crujiente, gomasio

### INGREDIENTS for 4 people

- 800 g sea bass

#### The roast garlic cream:

- 2 potatoes
- 1 bulb garlic
- Soy
- 1 knob butter
- 2 dl cream

#### The ponzu:

- 1dl ponzu sauce
- 1dl meat stock

**Other ingredients:** Crispy nori algae, gomasio

Para la crema de ajo; Tostar, pelar y cortar la patata en trozos y poner a cocer en un cazo con la mínima cantidad de agua. Por otro lado, asar una cabeza de ajos en el horno hasta que estén blanditos y tostados. Cuando la patata esté cocida, se escurre y tritura en la **Thermo Cooker MasterPRO** junto con los ajos, mantequilla, soja y nata hasta obtener la textura deseada. Reservar.

Juntar la salsa ponzu y el fondo de carne y poner a punto de sal.

Envasar los lomos de corvina con la **Envasadora al vacío MasterPRO** y cocinar dentro de un recipiente de agua y el **Sous Vide Roner MasterPRO** a 65° durante 10 minutos. Sacar de la bolsa y marcar en sartén por la parte de la piel hasta que quede crujiente.

Colocar en el centro del plato un círculo de crema de ajo. Dibujar unos trazos de salsa ponzu y disponer el lomo de corvina en el centro. Terminar con un poco más de salsa ponzu, gomasio y agregar las algas crujientes por encima.

The garlic cream: roast, peel and chop the potato, then put on to heat in a pot with a little water. Meanwhile, roast a bulb of garlic in the oven until soft and toasty. Once the potato is cooked, drain and then mash in the **MasterPRO Thermo Cooker** with the garlic, butter, soy and cream to achieve the desired texture. Set aside.

Add the ponzu sauce to the meat stock and rectify with salt.

Pack the bass fillets using the **MasterPRO Vacuum Packer** and cook in water container in the **MasterPRO Sous Vide Roner** for 10 minutes at 65°C. Remove from the bags and heat the fish skin-side down in a pan until crisp.

Make a garlic cream circle in the centre of a plate. Brush a few strokes of ponzu sauce and place the sea bass fillet in the middle. Finish with a dash more ponzu sauce and gomasio. Top off with the crispy algae.



# PRESA IBÉRICA MARINADA

*con escabeche de zanahorias*

MARINATED PORK SHOULDER  
WITH PICKLED CARROT



### INGREDIENTES para 4 personas

Para la presa marinada:

- 800 gr de presa ibérica
- 1 dl salsa soja
- 1 diente de ajo
- 5 gr jengibre fresco
- ½ dl aceite de oliva

Para el escabeche de zanahorias:

- 250 gr licuado de zanahoria
- 1 cebolleta
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 5 granos pimienta negra
- 20 gr. jengibre
- 20 gr. pasta de curry rojo
- Sal

Otros ingredientes: Cebollitas mini, crujiente de zanahoria, fondo de cerdo

### INGREDIENTS for 4 people

The marinated pork:

- 800 g Iberian pork shoulder
- 1 dl soy sauce
- 1 clove garlic
- 5 g fresh ginger
- ½ dl olive oil

The pickled carrot:

- 250 g carrot (blended)
- 1 spring onion
- 1 carrot
- 1 clove garlic
- 5 black peppercorns
- 20 g ginger
- 20 g red curry paste
- Salt

Other ingredients: Mini onions, crispy carrot bits, pork stock

Para la presa; Majar en mortero el ajo y el jengibre fresco e incorporar el resto de los ingredientes hasta hacer una marinada untuosa. Envasar la pieza de presa junto con la marinada con la **Envasadora al vacío MasterPRO** y dejar durante 24 horas.

Llegado el momento de emplatar, marcar la presa en parrilla por ambos lados hasta obtener el punto deseado y laminar.

Para el escabeche de zanahoria; rehogar las verduras junto con el jengibre, añadir la pasta de curry rojo, sofreír 2 minutos y mojar con el licuado de zanahoria hecho previamente con la **Licuadora MasterPRO**. Dejar guisar hasta reducir 1/3 parte. Triturar en la **Thermo Cooker MasterPRO**, poner a punto de sal y reservar.

Dibujar unos trazos de escabeche de zanahoria en la base del plato. Colocar la presa laminada en el centro y salsear con el fondo de cerdo. Decorar con las cebollitas mini escaldadas y los crujientes de zanahoria.

The pork: crush the garlic and fresh ginger in a mortar, then add in the remaining ingredients to form an oily marinade. Pack the piece of pork with the marinade using the **MasterPRO Vacuum Packer** and leave to stand for 24 hours.

When it is serving time, pan-fry the pork on either side to your taste and coat it.

Bland the carrot using the **MasterPRO Blander**. The pickled carrot: sauté the vegetables with the ginger; add in the red curry paste and fry for 2 minutes. Moisten with the blended carrot. Leave stewing until reduced by 1/3. Mash in the **MasterPRO Thermo Cooker** and rectify with salt, then set aside.

Brush a few strokes of pickled carrot across the base of a plate. Position the coated pork in the middle and add the pork stock as sauce. Decorate with scalded mini onions and crispy carrot bits.



**LINGOTE DE  
TERNASCO A BAJA  
TEMPERATURA**

*con crema de manzanas asadas*

**BAR OF SLOW-COOKED  
SHOULDER OF LAMB WITH ROAST  
APPLE CREAM**



### INGREDIENTES para 4 personas

#### Para la paletilla:

- 2 paletillas de Ternasco de Aragón
- 2 cebolletas
- 2 zanahorias
- 1 tomate
- 2 litros de agua
- Aceite de oliva
- Tomillo seco
- Sal
- Pimienta

#### Para la crema de manzanas asadas:

- 2 Manzanas golden
- 40 gr mantequilla
- 1 dl vino blanco
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

### INGREDIENTS for 4 people

#### The lamb:

- 2 shoulders of lamb ('Ternasco de Aragón')
- 2 spring onions
- 2 carrots
- 1 tomato
- 2 litres water
- Olive oil
- Dried thyme
- Salt
- Pepper

#### The roast apple cream:

- 2 Golden Delicious apples
- 40 g butter
- 1 dl white wine
- Olive oil
- Pepper
- Salt

Para el lingote de ternasco; deshuesar las paletillas. Hacer un fondo con los huesos y la bresa de verduras. Envasar las paletillas salpimentadas junto con tomillo seco y un poco del propio fondo con la **Envasadora al vacío MasterPRO**. Colocar el **Sous Vide Roner MasterPRO** en un recipiente y cubrir con agua. Introducir las bolsas de vacío y cocinar a baja temperatura durante 12 horas a 80°. Una vez cocinadas las paletillas, sacar de la bolsa y reservar el caldo.

Usar un molde para dar forma al lingote, colocar la piel extendida en la parte de abajo y luego una parte de la carne un poco desmechada. Poner peso encima y dejar enfriar. Una vez bien compactado, racionar en la medida que deseemos.

Para la crema de manzana; lavar y descorazonar las manzanas. Hornear a 180° en una bandeja con la mantequilla encima y el vino blanco hasta que estén blanditas y doradas, alrededor de 16 minutos. Triturar en **Thermo Cooker MasterPRO** con un poco de su propio jugo, aceite, pimienta y sal.

Glasear en el horno el lingote de paletilla con su propio jugo hasta que este jugoso y bien caliente. Dibujar una lágrima de puré de manzana asada en el plato, disponer el lingote y decorar con un cordón de jugo.

The lamb bar: bone the lamb. Make a stock using the bones and mirepoix vegetables. Pack the seasoned lamb with the dried thyme and a little stock using the **MasterPRO Vacuum Packer**. Place the **MasterPRO Sous Vide Roner** in a container and cover with water. Add in the vacuum bags and cook for 12 hours at 80°C. Once the lamb is ready, remove it from the bag and set the stock aside.

Use a mould to shape the bar; stretch the skin out in the base and then add some of the pulled meat. Place weight on top and leave to cool. Once compact, divide up as required.

The apple cream: wash and core the apples. Cover with butter and white wine and bake at 180°C on a tray until soft and browned (about 16 minutes). Mash in the **MasterPRO Thermo Cooker** with a little of its juices, oil, pepper and salt.

Glaze the bar of lamb in the oven in its own juices until hot and juicy. Draw a roast apple purée tear drop on a plate, position the bar and decorate with a bead of juice.



MERLUZA AL VAPOR,  
CURRY SUQUET  
*y bimi*

STEAMED HAKE,  
"SUQUET" CURRY & BIMBI





### INGREDIENTES para 4 personas

- 4 supremas de merluza de 180 gr
- 80 gr. bimi

#### Para el curry suquet:

- 2 cebollas
- 4 zanahorias
- 3 tomates maduros
- 1 puerro
- 1kg. de morralla (pescaditos de roca, galeras... especiales para fondos)
- 1dl. de brandy
- 3 dl. de leche de coco
- 40 gr. de pasta de curry rojo
- 1 rama citronela
- 20 gr. de hojas de cilantro

### INGREDIENTS for 4 people

- 4 x 180 g hake suprême
- 80 g. bimi

#### The 'Suquet' curry:

- 2 onions
- 4 carrots
- 3 ripe tomatoes
- 1 leek
- 1 kg. whitebait (rock fish, mantis shrimp, etc. used for stock)
- 1 dl. brandy
- 3 dl. coconut milk
- 40 g. red curry paste
- 1 sprig lemon grass
- 20 g. coriander leaves

Para el curry suquet: pelar, lavar y cortar las verduras. Rehogar la bresa de verduras en la **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO**, incorporar los pescados de roca y dejar cocinar unos minutos. Flambear con el brandy y cubrir de agua. Cerrar la olla y cocer durante 15 minutos en programa sopas. Colar e infundonar con la pasta de curry, citronela y cilantro durante 15 minutos. Volver a colar y reducir el fuego junto con la leche de coco hasta obtener la textura deseada.

Marcar los lomos de merluza en sartén por la parte de la piel y acabar de cocinar al vapor en la **Thermo Cooker MasterPRO**. Lavar y pulir los tallos de bimi y cocer al vapor en la **Thermo Cooker MasterPRO**.

Colocar en el fondo del plato una buena base de suquet. Disponer en el centro el lomo de merluza y sobre él, los tallos de bimi. Volver a salsear por encima, añadir unas escamas de sal y un poco de aceite de oliva.

'Suquet' curry: peel, wash and chop the vegetables. Sauté the mirepoix vegetables in the **MasterPRO Electric Pressure Cooker**; add in the whitebait and leave to cook for a few minutes. Flambé with the brandy and cover with water. Seal the cooker and cook for 15 minutes on the soups programme. Strain, then infuse with the curry paste, lemon grass and coriander for 15 minutes. Strain again and reduce the heat, while adding in the coconut milk to attain the texture required.

Fry the hake loin skin-side down in a pan, then steam cook it in the **MasterPRO Thermo Cooker**. Wash and clean the bimi stalks; steam them in the **MasterPRO Thermo Cooker**.

Put a goodly amount of 'suquet' as the base on the plate. Place the hake loin in the centre; add the bimi stalks on top. Pour some sauce on top; add a little Maldon salt and a dash of olive oil.



**BACALAO  
CONFITADO CON  
JUGO DE ESPINACAS**  
*y crema de puerro y patata*

**GLAZED COD IN SPINACH JUICE  
WITH CREAMED LEEK & POTATO**



### INGREDIENTES para 4 personas

Para la sandía impregnada:

- 4 lomos de bacalao
- 1 bolsa de espinacas
- 3 dientes de ajo
- 200 gr de patata
- 200 ml de agua
- C/s de aceite de oliva

### INGREDIENTS for 4 people

For the imbued watermelon:

- 4 cod fillets
- 1 bag spinach
- 3 cloves garlic
- 200 g potato
- 200 ml water
- 1 soup spoon olive oil

Para confitar el bacalao; envasar el bacalao al vacío con la **Envasadora al vacío MasterPRO**, acompañado de un chorrito de aceite de oliva. Cocinar en un recipiente con agua a 72° durante 20 minutos con la **Sous Vide Roner MasterPRO**. Después abrir la bolsa y reservar el bacalao.

Para la crema de puerro y patata; cortar el puerro en trozos gruesos y disponer en la **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO** con la patata y el agua. Programar y después, triturar.

Para la crema de espinacas; escaldar las hojas de espinacas y triturar. Añadir un poco de crema anterior de patata hasta obtener una textura de salsa. Arreglar de sal, si fuera necesario.

En un plato llano, disponer la crema de patata en la base y sobre este el bacalao. Acompañar con un poco de crema de patata y hacer unos trazos con la crema de espinacas. En un extremo, añadir unas huevas de trucha.

The glazed cod: vacuum pack the cod with a dash of oil using the **MasterPRO Vacuum Packer**. Cook with the **MasterPRO Sous Vide Roner** in a water container at 72°C for 20 minutes. Then, open the bag and set the cod aside.

The creamed leek & potato: cut the leek into thick pieces; place into the **MasterPRO Electric Pressure Cooker** with the potato and water. Programme; afterwards, mash.

The creamed spinach: scald the spinach leaves, then grind them. Add a little of the creamed potato to attain a sauce. Add salt to taste if necessary.

Put the creamed potato on the base of a plate and add the cod on top. Accompany with a little creamed potato and brush some strokes of creamed spinach across. Place some trout roe on one side.



**PALETILLA DE  
LECHAZO COCINADA  
A BAJA TEMPERATURA**  
*con puré cremoso de patata*

**SLOW-COOKED SHOULDER OF  
SUCKLING LAMB WITH CREAMY  
POTATO PURÉE**



### INGREDIENTES para 4 personas

- 4 paletillas de lechazo
- 1 kg de patata
- Sal y pimienta
- 60 gr de mantequilla
- 1 dl de nata de cocina
- 1 cebolla
- 1 dl de vino dulce
- Brotes de acelga roja para decorar

### INGREDIENTS for 4 people

- 4 shoulders of suckling lamb
- 1 kg potato
- Salt & pepper
- 60 g butter
- 1 dl cooking cream
- 1 onion
- 1 dl dessert wine
- Red Swiss chard shoots (to decorate)

Para cocinar las paletillas en la **Sous Vide Roner MasterPRO**; deshuesar las paletillas, salpimentar y envolverlas como si fuera una bola. Envasar al vacío con la **Envasadora al vacío MasterPRO**, acompañadas de un chorrito de aceite de oliva virgen y trabajar a 82° durante 12 horas cubiertas de agua. Dejar enfriar.

Para el puré cremoso de patata; cocer en una olla con agua las patatas peladas, una vez cocidas en la **Multi-cooker MasterPRO**, triturar con la mantequilla y la nata de cocinar. Arreglar de sal y pimienta, si fuera necesario.

Para el jugo de carne; tostar los huesos de la paletilla y rehogarlos con una cebolla, cubrir de agua, reducir y arreglar de sal y colar.

Quitar las paletillas de la bolsa y hornear durante 14 minutos. Disponer la crema de patata en el plato y el jugo con las paletillas con los brotes de acelga roja.

To cook the lamb in the **MasterPRO Sous Vide Roner**: bone the lamb, season the meat, then wrap them into a ball. Vacuum pack the meat with a dash of virgin olive oil using the **MasterPRO Vacuum Packer** and cook in water for 12 hours at 82°C. Leave to cool.

The creamy potato purée: cook the peeled potatoes in a pot; once cooked, mash together with the butter and cooking cream in the **MasterPRO Multi-Cooker**. Add salt and pepper to taste if necessary.

The meat jus: roast the bones, then sauté them with an onion; cover with water and reduce. Add salt to taste, then strain.

Take the lamb from the bag and roast for 14 minutes. Arrange the potato purée and jus on a plate with the lamb and the red Swiss chard shoots.



TACO DE TERNERA  
PICANTE  
*y guacamole*

SPICY BEEF & GUACAMOLE TACO



### INGREDIENTES para 4 personas

- 500 gr de babilla de ternera
- 2 cucharadas de pasta de chipotle
- 2 limas
- 1 manojo cilantro
- 1 tomate
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- Sal y pimienta
- 4 tortillas de maíz para tacos
- 2 aguacates
- 1 chile fresco

### INGREDIENTS for 4 people

- 250 g leg of beef
- 2 spoonfuls chipotle paste
- 2 limes
- 1 bunch coriander
- 1 tomato
- 1 carrot
- 1 onion
- Salt & pepper
- 4 corn tortillas (for tacos)
- 2 avocados
- 1 fresh chilli

Poner la babilla con la zanahoria, la cebolla, el tomate, el chipotle con el chile y un poco de sal y pimienta en la **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO** y seleccionar el programa de carne. Dejar cocinar durante 50 minutos hasta que la pieza de carne se deshilache por completo.

Para el guacamole; poner en nuestra **Multi-cooker MasterPRO** el aguacate, la lima, un poco de cilantro a gusto, sal y pimienta y poco de aceite de oliva. Para terminar, trituramos hasta tenerlo emulsionado.

Disponer la tortilla pasada por la sartén previamente y poner la carne en la base. Añadir por encima el guacamole y decorar con unas hojitas de cilantro y una lima en cuartos.

Put the beef with the carrot, onion, tomato, chipotle and chilli and a little salt and pepper in the **MasterPRO Electric Pressure Cooker** and select the meat programme. Leave to cook for 50 minutes, or until the meat is fully shredded.

The guacamole: put the avocado in the **MasterPRO Multi-Cooker** with the lime, a little coriander (to taste), salt & pepper and a drizzle of olive oil. Lastly, grind everything together to create an emulsion.

Arrange the now-fried tortilla on a plate and add some meat into the middle. Put the guacamole on top and decorate with a few coriander leaves and a quartered lime.



# PALETILLA DE CORDERO CON BERENJENA

*y comino*

SHOULDER OF LAMB WITH  
AUBERGINE AND CUMIN





#### INGREDIENTES para 4 personas

- 1 paletilla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- 2 berenjenas
- 1 cucharada de comino
- Sal y pimienta

#### INGREDIENTS for 4 people

- 1 shoulder of lamb
- 2 cloves garlic
- 2 spoonfuls olive oil
- 1 laurel leaf
- 2 aubergines
- 1 spoonful cumin
- Salt & pepper

Primeramente, envasar con la **Envasadora el vacío MasterPRO**, la paletilla en una bolsa al vacío con el aceite, los ajos, el laurel y salpimentamos la carne. Luego, cocinar a 80°C durante 12 horas en la **Sous Vide Roner MasterPRO** y reservar en frío para luego marcar en la sartén. Envasar las berenjenas con el comino y cocer con el cordero durante el mismo tiempo.

Emplatar la paletilla marcada con el jugo de la bolsa previamente reducido y la berenjena cortada en cuartos.

Firstly, pack the lamb in a bag with the oil, garlic, laurel and meat seasoning using the **MasterPRO Vacuum Packer**. Then, cook for 12 hours at 80°C in the **MasterPRO Sous Vide Roner**. Set the meat aside in the fridge before searing later in a frying pan. Pack the aubergines with the cumin and cook with the lamb for a further 12 hours.

Serve the seared lamb with the previously reduced jus from the bag together with the quartered aubergine.





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



# SANDÍA IMPREGNADA

*con granizado de sandia*

WATERMELON IMBUED WITH  
WATERMELON SORBET



**INGREDIENTES para 4 personas**

Para la sandía impregnada:

- 10 tacos de sandía
- 150 gr. de granadina
- 15 gr. de vermut rojo

Para el granizado:

- 300 gr. de puré de sandía.
- 70 gr. de azúcar.

**INGREDIENTS for 4 people**

For the imbued watermelon:

- 10 cubes watermelon
- 150 g grenadine
- 15 g red vermouth

For the sorbet:

- 300 gr. watermelon purée
- 70 gr. sugar

Para la sandía impregnada; Pelar y cortar la sandía. Después envasar los tacos de sandía y el líquido con la **Envasadora al vacío MasterPRO** durante 1 hora. Por otro lado, mezclar los ingredientes y congelar.

Disponer los tacos impregnados en un plato y terminar añadiendo por encima el granizado de sandía.

The imbued watermelon: peel and chop the watermelon. Then pack up the cubed watermelon with its juice using the **MasterPRO Vacuum Packer** and leave for an hour. Meanwhile, stir the ingredients together and freeze.

Arrange the imbued cubes on a plate and top off with the watermelon sorbet.



**TORRIJA**  
*de crema inglesa*  
**CUSTARD "TORRIJA"**



#### INGREDIENTES para 4 personas

- 200 g de pan brioche

Para la crema inglesa:

- 1 l leche
- 12 yemas
- 250 g azúcar

#### INGREDIENTS for 4 people

- 200 g brioche bread

The custard:

- 1 l milk
- 12 egg yolks
- 250 g sugar

Hervir la leche y verter sobre las yemas batidas con el azúcar. Volver a cocer hasta que llegue a 82° grados y envasar con la **Envasadora al vacío MasterPRO** el pan brioche y la crema inglesa para que empape correctamente.

Disponer en trozos la torrija y añadir la crema inglesa.

Beat the eggs with sugar; pour boiling milk over the result. Heat up to 82°C, then pack the brioche bread together with the custard using the **MasterPRO Vacuum Packer** to ensure the bread is thoroughly soaked.

Position pieces of 'torrija' and add the custard to them.



COCO  
*violet*

VIOLET COCONUT





### INGREDIENTES para 4 personas

Para la crema de coco:

- 350 gr. de puré de coco
- 200 gr. nata
- 800 gr. azúcar
- 1 y ½ hoja de gelatina

Para el cremoso de fresa y queso:

- 85 gr. mantequilla
- 150 gr. azúcar glass
- 250 gr. crema de queso
- 20 gr. pasta de fresa concentrada

**Otros ingredientes:** Helado de fresa, confitura de violeta, polvo caramelo violeta

### INGREDIENTS for 4 people

The coconut cream:

- 350 g coconut purée
- 200 g cream
- 800 g sugar
- 1 ½ sheets gelatin

The strawberry and cheese cream:

- 85 g butter
- 150 g icing sugar
- 250 g cream cheese
- 20 g concentrated strawberry paste

**Other ingredients:** Strawberry ice cream, violet jam, powdered violet caramel

Para la crema de coco; calentar en un cazo el coco con la nata y el azúcar hasta que de un hervor y añadir las hojas de gelatina, previamente remojadas. Reservar en frío.

Para el cremoso de fresa y queso; Triturar en la **Thermo Cooker MasterPRO** la mantequilla junto con el azúcar glass durante 1 minuto a 37°. Añadir la pasta de fresa y la crema de queso y volver a triturar sin temperatura hasta la que la mezcla esté completamente integrada. Reservar en manga.

Dibujar un círculo de cremoso de fresa en el centro del plato y rellenar con la crema de coco. Añadir unos puntos de confitura de violeta, una quenelle de helado en el centro y espolvorear el polvo de caramelo violeta.

The coconut cream: heat the coconut in a pot with the cream and sugar until it boils, then add in the pre-soaked gelatin sheets. Set aside in the cold.

The strawberry and cheese cream: mash the butter and the icing sugar in the **MasterPRO Thermo Cooker** for one minute at 37°C. Add in the strawberry paste and cream cheese and continue to mash at room temperature until the mixture is fully integrated. Set aside in a piping bag.

Draw a circle with the strawberry cream in the centre of a plate, then fill it with coconut cream. Add a few spots of violet jam, a quenelle of ice cream in the middle and sprinkle with powdered violet caramel.



**CREMOSO DE  
CHOCOLATE, BIZCOCHO  
DE NARANJA**

*y helado de mango*

**CREAMED CHOCOLATE, ORANGE  
SPONGE CAKE & MANGO ICE CREAM**



### INGREDIENTES para 8 personas

Para el cremoso de chocolate:

- 120 gr. yemas
- 500 gr. leche
- 40 gr. azúcar
- 400 gr. cobertura chocolate

Para el bizcocho de naranja:

- 1 naranja
- 250 gr. de azúcar
- 3 huevos
- 250 gr. harina
- 100 gr aceite de oliva
- 16 gr. levadura royal

Para el gel de mango:

- 100 gr. puré mango
- 20 gr. de azúcar
- 1 gr. agar

Otros ingredientes: Helado de mango, liofilizado de mango y fruta de la pasión

### INGREDIENTS for 8 people

The creamed chocolate:

- 120 g egg yolks
- 500 g milk
- 40 g sugar
- 400 g chocolate topping

The orange sponge cake:

- 1 orange
- 250 g sugar
- 3 eggs
- 250 g flour
- 100 g olive oil
- 16 g royal raising agent

The mango jelly:

- 100 g mango purée
- 20 g sugar
- 1 g agar algae

Other ingredients: Mango ice cream, freeze-dried mango and passion fruit juice

Para el cremoso de chocolate; hacer una crema inglesa en la **Thermo Cooker MasterPRO** con la leche, el azúcar y las yemas a 80° velocidad media. Incorporar a la cobertura y mezclar. Pasar a un recipiente y enfriar.

Para el bizcocho; triturar la piel de la naranja sin lo blanco, la naranja, el azúcar y los huevos en la **Thermo Cooker MasterPRO** durante 3 minutos a 37° velocidad 4. Incorporar el resto de ingredientes y volver a triturar. Rellenar un molde engrasado y enharinado y hornear a 170° durante 25 minutos aproximadamente.

Para el gel de mango; mezclar todo y llevar a ebullición. Extender en bandeja y enfriar. Triturar en la **Thermo Cooker MasterPRO** y guardar en biberón.

Disponer una base de bizcocho desmenuzado en el plato. Dibujar alrededor el gel de mango. Colocar unas quenelles del cremoso de chocolate y alternar con las de helado. Terminar con mango liofilizado.

The creamed chocolate: make custard in the **MasterPRO Thermo Cooker** using the milk, sugar and eggs on medium and at 80°C. Add in the topping and stir. Pour into a container and freeze.

The sponge cake: mash the orange peel (not the white), orange, sugar and eggs in the **MasterPRO Thermo Cooker** on 4 for 3 minutes at 37°C. Add in the remaining ingredients and mash again. Grease and flour a mould, then fill it and bake for about 25 minutes at 170°C.

The mango jelly: stir everything together and bring to the boil. Spread across a tray, then freeze. Mash in the **MasterPRO Thermo Cooker** and put into a bottle.

Crumble some cake onto a plate. Draw around this base with the mango jelly. Position some quenelles of creamed chocolate interspersed with quenelles of ice cream. Top off with the freeze-dried mango.



**FRESAS CON CREMA**  
*de mascarpone*

**STRAWBERRIES & MASCARPONE  
CREAM**

**INGREDIENTES para 4 personas**

- 300 gr mascarpone
- 4 yemas de huevo
- 50 gr azúcar
- 1 ralladura limón
- 8 fresas
- 1 anís estrellado
- 5 granos de pimienta de Sichuan
- 10 gr azúcar

**INGREDIENTS for 4 people**

- 300 g mascarpone
- 4 egg yolks
- 50 g sugar
- 1 grated lemon
- 8 strawberries
- 1 star anise
- 5 Szechuan peppercorns
- 10 g sugar

Envasar al vacío las fresas con la **Envasadora al vacío MasterPRO** e incluir los 10 gr de azúcar, los 5 gr de pimienta y el anís estrellado. Cocinar en el **Sous Vide Roner MasterPRO** durante 20 minutos a 60°C.

Para la crema de mascarpone; triturar en la **Multi-cooker MasterPRO**, con ayuda de la mariposa, el queso las yemas de huevo, los 50 gr de azúcar y la ralladura de limón hasta tener una crema un poco montada.

Disponer en la base del plato la crema de mascarpone y encima fresa con hojas de menta acompañada de un poco de ralladura de limón. Alrededor el jugo de las fresas que ha quedado en la bolsa.

Vacuum pack the strawberries with the sugar, pepper and star anise using the **MasterPRO Vacuum Packer**. Cook in the **MasterPRO Sous Vide Roner** at 60°C for 20 minutes.

The mascarpone cream: mash the cheese, egg yolks, 50 g sugar and the grated lemon in the **MasterPRO Multi-Cooker** until a lightly whipped cream is formed.

Arrange the mascarpone cream on a plate; place mint leaves on top and add a little grated lemon. Place the strawberry juice from the bag around the outside.



CREMOSO DE FRUTA  
DE LA PASIÓN CON  
MANZANA  
*y calvados*

CREAM OF PASSION FRUIT WITH  
APPLE & CALVADOS



#### INGREDIENTES para 4 personas

- 120 gr de huevo
- 200 gr de fruta de la pasión
- 200 gr de yema de huevo
- 300 gr de azúcar
- 2 uds. de manzana
- 100 gr de calvados
- 1 rama de canela

#### INGREDIENTS for 4 people

- 120 g egg
- 200 g passion fruit
- 200 g egg yolks
- 300 g sugar
- 2 apples
- 100 g calvados
- 1 stick cinnamon

Para el cremoso pondremos en la **Multi-cooker MasterPRO** el huevo, la fruta de la pasión, la yema de huevo y el azúcar. Triturar a 70°C, durante 5 minutos a velocidad media. Luego colocar unas tazas o tarros de cristal tapados con papel film en la vaporera de la **Multi-cooker MasterPRO** durante una hora hasta que veamos que estén cuajados. Después, reservar en la nevera.

Pelar y cortar las manzanas en dados qué envasaremos al vacío con la **Envasadora al vacío MasterPRO** con el calvados y la canela para que se mezclen todos los sabores.

Servir la manzana en la parte superior del cremoso y decorar con alguna frita más y algún merengue seco roto.

The cream: put the egg, passion fruit, egg yolks and sugar in the **MasterPro Multi-Cooker**. Mash at 70°C for 5 minutes on medium. Then, place a few cling film-covered glass cups or jars of the preparation into the **MasterPRO Multi-Cooker** steamer for an hour or until set. Then, set aside in the fridge.

Peel and cube the apples. Vacuum pack the pieces with the calvados and cinnamon using the **MasterPRO Vacuum Packer** so all the flavours have a chance to mingle.

Serve the apple on top of the cream, and decorate with some more fried apple and scraps of dry meringue.



TARTA DE QUESO

*y albaricoque*

CHEESE & APRICOT TART





**INGREDIENTES para 4 personas**

- 3 huevos
- 300 gr queso de untar
- 3 yogures
- 150 gr azúcar
- 30 gr harina
- 300 gr galleta maría
- 20 gr mantequilla
- 1 bote mermelada de albaricoque

**INGREDIENTS for 4 people**

- 3 eggs
- 300 g spreadable cheese
- 3 yoghurts
- 150 g sugar
- 30 g flour
- 300 g Marie biscuit
- 20 g butter
- 1 jar apricot jam

Poner en la **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO** los huevos, el queso, los yogures, el azúcar y la harina. Triturar a media velocidad durante cinco minutos y reservar.

Para la base de la tarta; triturar en la **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO** la galleta hasta que quede fina y luego fundir en la mantequilla. Poner en la base de la **Olla a Presión Eléctrica MasterPRO** y aplastar en la base con la galleta triturada. Una vez que tenemos la base, añadir la mezcla anterior y poner en el programa de postres 36 minutos. Después, dejar 30 minutos más de reposo dentro de la olla.

Al día siguiente desmoldar y decorar con la mermelada albaricoque y añadir algunas frutas del bosque.

Put the eggs, cheese, yoghurts, sugar and flour in the **MasterPRO Electric Pressure Cooker**. Mix on medium for five minutes, then set aside.

The base of the tart: grind the biscuit in the **MasterPRO Electric Pressure Cooker** until a fine powder is left, then melt in butter. Place it in the base of the **MasterPRO Electric Pressure Cooker** and mash into the crumbled biscuit. Once the base is ready, add the preceding mixture and put it on the dessert programme for 36 minutes. Then, leave to stand for 30 minutes in the cooker.

Remove from the mould the following day and decorate with the apricot jam, adding on some fruits of the forest.



## **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](mailto: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](http://www.bergnerhome.com)