



MasterPRO  
The professional choice

*Recetas*  
**COCINA**  
**COMO UN CHEF**

COOK LIKE A CHEF







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."*





**Querido cliente,**

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

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

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

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



*Hugo López, Chef y profesor en MasterD*



■ José Miguel Merino



Dear customer,

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

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

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

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



Hugo López, Chef and teacher at MasterD

■ José Miguel Merino

# I N D I C E • I N D E X

## ENTRANTES STARTERS

Brandada de bacalao / Cod brandade	P. 8
Salmorejo cordobés / Salmorejo from cordoba	P. 10
Hummus de piquillos / Hummus with spicy peppers	P. 12
Ensalada de tomate, pesto, burrata y trufa / Tomato, burrata, pesto & truffle salad	P. 14
Sopa fría de ajo blanco de coco / Cold coconut-blanched garlic soup	P. 16
Hummus de aguacate / Hummus with avocado	P. 18
Hummus de remolacha / Hummus with beet	P. 20
Crema de espárragos con sal de jamón / Cream of asparagus with ham salt	P. 22

## SEGUNDOS PLATOS MAIN COURSE

Borrajás de parmetier toffee de ajo y jamón / Norage with parmetier, garlic toffee & ham	P. 26
Pasta al pesto genovés / Pasta with genoa pesto	P. 28
Taboulé vegetal / Tabbouleh	P. 30
Pasta al pesto rojo / Pasta with red pesto	P. 32
Tataki de atún con ajo blanco / Tuna tataki with white garlic	P. 34
Borrajás de bacalao sobre crema de zanahoria / Borage and cod on a bed of cream of carrot	P. 36
Capuccino de setas y queso / Wild mushrooms & cheese 'cappuccino'	P. 38

## POSTRES DESERTS

Pastel de zanahoria / Carrot cake	P. 40
Semi frío de arroz con leche / Not quite rice pudding	P. 42
Banda de hojaldre y manzana / Apple traybake	P. 44
Tarta de queso con arándanos / Blueberry cheesecake	P. 46
Crêpes rellenos de trufa fresca / Crêpes stuffed with fresh truffle	P. 48





## 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



# BRANDADA de bacalao

COD BRANDADE





### INGREDIENTES

- 200/250 grs. de bacalao
- Aceite de oliva
- 1 o 2 dientes de ajo
- 1 guindilla (si os gusta)
- Sal y pimienta

### INGREDIENTS

- 200/250 g cod
- Olive oil
- 1 or 2 cloves garlic
- 1 chilli (if so desired)
- Salt & pepper

Limpiamos el bacalao totalmente (le quitamos las espinas si tiene y la piel) cortamos el bacalao en daditos más o menos iguales.

Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** un poquito de aceite junto con 1 o 2 dientes de ajo partidos por la mitad, lo ponemos a 120°C durante 2 minutos.

A continuación, añadimos los daditos de bacalao dejamos cocinar durante unos 3 a 4 minutos a 100°C removemos. A continuación, trituramos durante 1 minuto a velocidad 2 en el vaso mezclador del **MultiCOOKER**.

Pasamos a velocidad 1 durante unos 2 minutos y vamos añadiendo aceite de oliva a modo de chorrito mientras turbinamos (igual que para hacer una mahonesa) hasta obtener la cantidad y la textura deseada.

Rectificamos de sal y pimienta.

Clean the cod (remove any spines if present and the skin). Chop the cod into cubes of more or less equal size.

Pour a little oil into the **MultiCOOKER** mixing jug with 1 or 2 cloves of garlic split down the middle. Cook at 120° for 2 minutes.

Then, add in the cubed cod. Leave to cook for some 3 to 4 minutes at 100°. Remember to stir. Next, blend the mixture for 1 minute at speed 2 in the **MultiCOOKER** mixing jug. Switch to speed 1 for about 2 minutes, while adding in a drizzle of olive oil as the whisking proceeds (just as when making mayonnaise) until the quantity and texture are as required. Add in salt and pepper as needed.



# SALMOREJO cordobés

SALMOREJO FROM CORDOBA





## INGREDIENTES

- Jamón serrano
- 1 huevo cocido
- 100 gr. de aceite de oliva
- 1kg de tomates maduros
- 200 gr de pan duro sin corteza
- 1 diente de ajo
- Sal y vinagre
- Cominos

## INGREDIENTS

- Serrano ham
- 1 boiled egg
- 100 g olive oil
- 1kg ripe tomatoes
- 200 g stale bread (w/o crusts)
- 1 clove garlic
- Salt & vinegar
- Cumin

Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, los tomates troceados el comino, el pan a trocitos, el ajo pelado, la sal y el vinagre al gusto (podemos quitar el vinagre), trituramos a la velocidad 2 durante 1 minuto.

Una vez triturado lo ponemos a velocidad 1 durante otro minuto y vamos añadiendo al gusto el AOVE hasta obtener la textura deseada...rectificamos de sal.

Servimos con un poquito de huevo cocido picado y jamón.

Place in the **MultiCOOKER** mixing jug, the chopped tomatoes, cumin, bits of bread, peeled garlic, salt and vinegar (to taste) (the vinegar can be left out).

Blend at speed 2 for 1 minute.

Once blended, switch to speed 1 for another minute, adding the olive oil in the desired quantity, until the right texture is attained, adding salt if necessary.

Serve with a little chopped boiled egg and ham.



# HUMMUS de piquillos

HUMMUS WITH SPICY PEPPERS





### INGREDIENTES

- 200 gr de garbanzos cocidos
- 100 a 150 gr de piquillos
- ½ o 1 diente de ajo
- AOVE
- 1 o 2 cucharadas de tahini o sésamo
- Zumo de limón
- Pimentón dulce o picante
- Sal y pimienta
- Comino en polvo

### INGREDIENTS

- 200 g cooked chickpeas
- 100-150 g spicy peppers
- ½ or 1 clove garlic
- Extra Virgin Olive Oil
- 1 or 2 spoonfuls tahini or sesame
- Lemon juice
- Sweet or hot paprika
- Salt & pepper
- Powdered cumin

Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, los garbanzos cocidos escurridos, le añadimos el ajo, el comino, el pimentón dulce, un poquito de zumo de limón, los piquillos asados bien secos, el sésamo tostado o la tahina y sal y pimienta, trituramos a la velocidad 2 durante 1 minuto.

Una vez triturado lo ponemos a velocidad 1 durante otro minuto y vamos añadiendo al gusto el AOVE hasta obtener la textura deseada...rectificamos de sal y pimienta.

Put the drained cooked chickpeas into the **MultiCOOKER** mixing jug.

Add in the garlic, cumin, sweet paprika, a little lemon juice, the roasted chillies now dry, the toasted sesame/tahini and salt and pepper. Blend on speed 2 for 1 minute.

Once blended, switch to speed 1 for another minute, adding the olive oil in the desired quantity, until the right texture is attained, adding salt and pepper if necessary.



# ENSALADA DE TOMATE, PESTO burrata y trufa

TOMATO, PESTO, BURRATA  
AND TRUFFLE SALAD





### INGREDIENTES

- 1 tomato
- Burrata cheese
- Summer truffle

#### For the Genoa pesto:

- Some 15-20 fresh basil leaves
- 50 g parmesan cheese
- 10 -15 pine nuts
- Olive oil
- Garlic
- Salt & pepper

### INGREDIENTS

- 1 tomato
- Burrata cheese
- Summer truffle

#### For the Genoa pesto:

- Some 15-20 fresh basil leaves
- 50 g parmesan cheese
- 10 -15 pine nuts
- Olive oil
- Garlic
- Salt & pepper

Para la ensalada; Cortamos el tomate a gajos, lo colocamos en el plato, ponemos a punto de sal, lo aliñamos bien con el Pesto Genovés, colocamos en el centro la burrata y terminamos rallando trufa fresca tuber aestivum al gusto.

Para el pesto genovés; En el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, introducimos los piñones, las hojas de albahaca fresca, el ajo, el queso parmesano en polvo y el aceite de oliva al gusto.

Trituramos durante 1 o 2 minutos a velocidad 2 del **MultiCOOKER**, rectificamos de sal y pimienta y listo.

\*Podemos cambiar los piñones por: pistachos, nueces, avellanas, almedras, etc.

For the salad: cut the tomato into segments, then put them on a plate.

Add salt as necessary. Season well with Genoa Pesto. Place the Burrata in the middle.

Finish off with grated fresh summer truffle (to taste).

For the Genoa Pesto: put the pine nuts, fresh basil leaves, garlic, powdered

Parmesan and as much olive oil as desired into the **MultiCOOKER** mixing jug.

Blend for 1-2 minutes at **MultiCOOKER** speed 2. Add salt and pepper as needed and 'Hey presto!'

\*The pine nuts can be replaced by pistachios, walnuts, hazelnuts, almonds, etc.



# SOPA FRÍA ajo blanco de coco

COLD COCONUT-BLANCHED  
GARLIC SOUP





### INGREDIENTES

- 1 lata de leche de coco
- 1/2 diente de ajo
- 25 gr de coco rallado
- 20 gr de vinagre de Jerez
- Ralladura de una lima
- 20 cl de aceite de oliva suave
- AOVE, vinagre de arroz
- Sal y pimienta

### INGREDIENTS

- 1 tin coconut milk
- 1/2 clove garlic
- 25 g grated coconut
- 20 g sherry vinegar
- Grated peel from 1 lime
- 20 cl mild olive oil
- Extra virgin olive oil, rice vinegar
- Salt & pepper

Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, la leche de coco, el coco rallado, el medio diente de ajo, el de vinagre de Jerez, la ralladura de lima, trituramos a la velocidad 2 durante 1 minuto.

Una vez triturado lo ponemos a velocidad 1 durante otro minuto y vamos añadiendo al gusto el AOVE hasta obtener la textura deseada...rectificamos de sal, pimienta y vinagre de arroz.

Dejamos 12 horas en la refrigeración. Y trascurrido este tiempo volvemos a turbinar 1 minuto a velocidad 2 y si hiciera falta colamos por un colador tipo chino.

Put the coconut milk, grated coconut, half clove of garlic, sherry vinegar, and grated lime peel into the **MultiCOOKER** mixing jug and blend at speed 2 for 1 minute.

Once blended, switch to speed 1 for another minute, adding the olive oil in the desired quantity, until the right texture is attained, adding salt, pepper and rice vinegar if necessary.

Leave in the fridge for 12 hours. After that, whisk again for 1 minute at speed 2. If necessary, sieve the result.



# HUMMUS de aguacate

HUMMUS WITH AVOCADO





### INGREDIENTES

- 200 gr de garbanzos cocidos
- 200 gr de aguacate
- ½ o 1 diente de ajo
- AOVE
- 1 o 2 cucharadas de tahini o sésamo
- Zumo de limón
- Pimentón dulce o picante
- Sal y pimienta
- Comino en polvo

### INGREDIENTS

- 200 g cooked chickpeas
- 200 g avocado
- ½ or 1 clove garlic
- Extra Virgin Olive Oil
- 1 or 2 spoonfuls tahini or sesame
- Lemon juice
- Sweet or hot paprika
- Salt & pepper
- Powdered cumin

Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, los garbanzos cocidos escurridos, le añadimos el ajo, el comino, el pimentón dulce, un poquito de zumo de limón, el aguacate, el sésamo tostado o la tahina y sal y pimienta, trituramos a la velocidad 2 durante 1 minuto.

Una vez triturado lo ponemos a velocidad 1 durante otro minuto y vamos añadiendo al gusto el AOVE hasta obtener la textura deseada...rectificamos de sal y pimienta.

Put the drained cooked chickpeas into the **MultiCOOKER** mixing jug.

Add in the garlic, cumin, sweet paprika, a little lemon juice, the avocado, the toasted sesame/tahini and salt and pepper. Blend on speed 2 for 1 minute.

Once blended, switch to speed 1 for another minute, adding the olive oil in the desired quantity, until the right texture is attained, adding salt and pepper if necessary.



# HUMMUS de remolacha

HUMMUS WITH BEET



### INGREDIENTES

- 200 gr de garbanzos cocidos
- 200 gr de remolacha
- ½ o 1 diente de ajo
- AOVE
- 1 o 2 cucharadas de tahini o sésamo
- Zumo de limón
- Pimentón dulce o picante
- Sal y pimienta
- Comino en polvo

### INGREDIENTS

- 200 g cooked chickpeas
- 200 g beet
- ½ or 1 clove garlic
- Extra Virgin Olive Oil
- 1 or 2 spoonfuls tahini or sesame
- Lemon juice
- Sweet or hot paprika
- Salt & pepper
- Powdered cumin

Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, los garbanzos cocidos escurridos, le añadimos el ajo, el comino, el pimentón dulce, un poquito de zumo de limón, la remolacha, el sésamo tostado o la tahina y sal y pimienta, trituramos a la velocidad 2 durante 1 minuto.

Una vez triturado lo ponemos a velocidad 1 durante otro minuto y vamos añadiendo al gusto el AOVE hasta obtener la textura deseada...rectificamos de sal y pimienta.

Put the drained cooked chickpeas into the **MultiCOOKER** mixing jug.

Add in the garlic, cumin, sweet paprika, a little lemon juice, the beet, the toasted sesame/tahini and salt and pepper. Blend on speed 2 for 1 minute.

Once blended, switch to speed 1 for another minute, adding the olive oil in the desired quantity, until the right texture is attained, adding salt and pepper if necessary.





# CREMA DE ESPÁRRAGOS con sal de jamon

CREAM OF ASPARAGUS  
WITH HAM SALT



## INGREDIENTES

Para la crema de espárragos:

- 1 lata de espárrago blanco o bote de talos o de yemas
- 1 cebolla
- Nata
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 patata

Para la sal de jamón:

- 4 o 5 lonchas de jamón serrano

## INGREDIENTS

For the cream of asparagus:

- 1 tin white asparagus or tin of stems or tips
- 1 onion
- Cream
- Olive oil
- Salt & pepper
- 1 potato

For the ham salt

- 4 or 5 slices serrano ham (cured)

Para la crema de espárragos; Pochamos la cebolla en un poquito de aceite o mantequilla, una vez pochada la introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** le añadimos la patata cortada en daditos junto con el agua de los espárragos y si hiciera falta añadimos más agua hasta cubrir, dejamos cocer a 120°C removiendo cada 5 minutos hasta que la patata este cocida, en ese momento añadimos los espárragos,, la nata y lo ponemos a 100°C a velocidad 1 durante 2 minutos, pasado este tiempo lo turbinamos a velocidad 2 durante 1 minuto, rectificamos de sal y pimienta y reservamos.

Para la sal de jamon; Para la sal de jamón ponemos un plato cubierto con papel absorbente y lo cubrimos con jamón muy fino, a su vez volvemos a tapar el jamón con papel absorbente y lo metemos un minuto al microondas, repetimos esta operación hasta obtener un jamón totalmente seco, una vez frio lo introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** y trituramos al gusto.

For the cream of asparagus: fry the onion in a little oil or butter. Once fried, put it into the **MultiCOOKER** mixing jug. Add in the cubed potato and the water from the asparagus (if necessary add more water to cover the ingredients). Leave to cook at 120°, stirring every 5 minutes until the potato is cooked. At that point, add in the asparagus and cream and put on to cook at 100° on speed 1 for 2 minutes. After this, spin on speed 2 for 1 minute. Add salt and pepper as necessary, then serve. For the ham salt: the ham salt requires a plate covered with kitchen roll, which is covered with ultra-thin cut ham. Put more kitchen roll over the top of the ham. Put the plate in the microwave for a minute. Repeat until the ham is totally dry. Then, once cold, put it into the **MultiCOOKER** mixing jug and blend as desired.







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



# BORRAJAS CON PARMETIER toffee de ajo y jamon

NORAGE WITH PARMETIER,  
GARLIC TOFFEE & HAM

## INGREDIENTES

- 2 patatas
- Borrajas
- Jamón serrano
- Sal y pimienta
- Mantequilla
- Aceite de oliva

Para el toffee:

- Ajo
- Azúcar
- Aceite de oliva
- Nata

## INGREDIENTS

- 2 potatoes
- Borage
- Serrano ham
- Salt & pepper
- Butter
- Olive oil

For the toffee:

- Garlic
- Sugar
- Olive oil
- Cream



Para el parmetier; Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** la patata cortada en cachelos y cubrimos con agua, dejamos cocer a 120°C removiendo cada 5 minutos hasta que la patata este cocida, una vez cocida añadimos la mantequilla, lo ponemos a 100°C a velocidad 1 durante 2 minutos, pasado este tiempo lo turbinamos a velocidad 2 durante 1 minuto, rectificamos de sal, pimienta y nuez moscada moscada.

Para las borrajas; Limpiamos bien los tallos de borraja y los cortamos en bastoncitos de más o menos igual tamaño.

Llenamos el vaso mezclador del **MultiCOOKER** con agua, lo ponemos a 120°C unos 5 minutos, una vez el agua está hirviendo, ponemos la borraja en el bolw de cocción al vapor del **MultiCOOKER** depende como nos guste de cocinada mantendremos a 100°C entre 6 y 10 minutos.

Para el toffee de ajo; En una sartén ponemos ½ cabeza de ajos pelados partidos por la mitad al fuego con un poquito de aceite de oliva, dejamos que se doren bien, una vez dorados los sacamos del aceite y los pasamos a papel secante, a continuación, los ponemos en un cazo junto 4 o 5 cucharadas de azúcar, dejamos que caramelize, cubrimos con nata y dejamos que el caramelo se deshaga, lo pasamos al vaso mezclador del **MultiCOOKER**, y trituramos.

Para la sal de jamon; Para la sal de jamón ponemos un plato cubierto con papel absorbente y lo cubrimos con jamón muy fino, a su vez volvemos a tapar el jamón con papel absorbente y lo metemos un minuto al microondas, repetimos esta operación hasta obtener un jamón totalmente seco, una vez frío lo introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** y trituramos al gusto.

For the Parmetier; Put the chopped potato into the **MultiCOOKER** mixing jug with water. Leave to cook at 120°, stirring every 5 minutes, until the potato is cooked. Once cooked, add in the butter. Turn down to 100° and put on speed 1 for 2 minutes. Next, spin at speed 2 for 1 minute. Add salt, pepper and nutmeg as required.

For the borage; Carefully clean the borage stalks, then cut them into roughly equal-sized lengths. Fill the **MultiCOOKER** mixing jug with water and set to 120° and boil for 5 minutes. Once the water is boiling, place the borage in the **MultiCOOKER** steam cooking bowl. Depending on personal taste, cook at 100° for between 6 and 10 minutes.

For the garlic toffee; Put half a head of garlic (peeled and split in half) in a pan to cook with a little olive oil. Allow the garlic to brown properly. Once ready, remove from the oil and place on kitchen roll. Then, put the garlic in a pot with 4 or 5 spoonfuls of sugar. Leave to caramelize. Cover with cream and let the caramel melt. Pour into the **MultiCOOKLER** mixing jug and blend.

For the ham salt; The ham salt requires a plate covered with kitchen roll, which is covered with ultra-thin cut ham. Put more kitchen roll over the top of the ham. Put the plate in the microwave for a minute. Repeat until the ham is totally dry. Then, once cold, put it into the **MultiCOOKER** mixing jug and blend as desired.





# PASTA al pesto genoves

PASTA WITH GENOA PESTO



## INGREDIENTES

- Pasta al gusto
- Para el pesto Genoves:
  - Unas 15 a 20 hojas Albahaca fresca
  - 50 gr de Queso parmesano
  - De 10 a 15 gr Piñones
  - Aceite de oliva
  - Ajo
  - Sal y pimienta

## INGREDIENTS

- Pasta (to taste)
- For the Genoa Pesto:
  - Some 15-20 fresh basil leaves
  - 50 g parmesan cheese
  - 10 -15 pine nuts
  - Olive oil
  - Garlic
  - Salt & pepper

Para la pasta; Lo primero llenamos el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, con agua y un poco de sal.

La insertamos en el **MultiCOOKER**, y la ponemos a 100°C durante 5 minutos o hasta que empiece a hervir.

Introducimos la pasta y dejamos cocinar a 100°C el tiempo que recomiende el fabricante para el tipo de pasta seleccionada.

Una vez cocida al nuestro gusto, escurrimos en el bowl de cocción al vapor del **MultiCOOKER**. Por último, mezclamos con la salsa.

Para el pesto genoves; En el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, introducimos los piñones, las hojas de albahaca fresca, el ajo, el queso parmesano en polvo y el aceite de oliva al gusto.

Trituramos durante 1 o 2 minutos a velocidad 2 del **MultiCOOKER**, rectificamos de sal y pimienta y listo.

\*Podemos cambiar los piñones por: pistachos, nueces, avellanas, almedras, etc...

For the pasta: firstly, fill the **MultiCOOKER** mixing jug with water and a pinch of salt.

Place in the **MultiCOOKER** and set to 100°. Boil for 5 minutes or until it starts to steam.

Add in the pasta and leave to cook at 100° for the time recommended by the manufacturer for the type of pasta chosen.

Once cooked to your taste, drain into the **MultiCOOKER** steam cooking bowl.

Lastly, mix the pasta into the sauce.

For the Genoa Pesto; Put the pine nuts, fresh basil leaves, garlic, powdered Parmesan and as much olive oil as desired into the **MultiCOOKER** mixing jug.

Blend for 1-2 minutes at **MultiCOOKER** speed 2. Add salt and pepper as needed and 'Hey presto!'

\*The pince nuts can be replaced by pistachios, walnuts, hazelnuts, almonds, etc.



# TABOULÉ vegetal

TABBOULEH





## INGREDIENTES

- ½ kg de cous-cous
- Hierbabuena fresca
- Cilantro fresco
- 2 tomates
- ½ cebolla fresca
- Zumo de limón
- ½ pepino
- Sal y pimienta
- Aceitunas negras
- AOVE

## INGREDIENTS

- ½ kg couscous
- Fresh peppermint
- Fresh coriander
- 2 tomatoes
- ½ fresh onion
- Lemon juice
- ½ cucumber
- Salt & pepper
- Black olives
- Extra virgin olive oil

Para el cous cous; Llenamos el vaso mezclador del **MultiCOOKER** con ½ litro de agua, lo ponemos a 120°C unos 10 minutos, una vez el agua está hirviendo, se la vertemos encima del cous-cous que tendremos en un bol amplio y removemos con ayuda de dos tenedores hasta que absorba toda el agua, dejamos reposar y seguimos removiendo con los tenedores cada cierto tiempo (2 a 3 minutos) hasta conseguir que se nos quede bien suelto. Dejamos Enfriar y Reservamos

Para el taboulé; Pelamos, despepitamos y cortamos a daditos los tomates. Reservamos. Introducimos la cebolla y el pepino pelado y despepitado, la hierbabuena y el cilantro en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** picamos al gusto.

Cortamos las aceitunas negras en rodajas.

Vertemos el cous-cous en un bol y le añadimos las verduras y hierbas aromáticas que teníamos reservadas, aliñamos con el zumo de limón, aceite de oliva y salpimentamos. Mezclamos bien y servimos bien frío.

For the couscous: fill the **MultiCOOKER** mixing jug with ½ litre of water. Put on at 120° for bout 10 minutes. Once the water is boiling, pour it over the couscous in a large bowl. Stir with two forks all the water is absorbed. Set it aside, stirring with the forks every now and then (2 to 3 minutes) until the grains are good and loose. Leave to cool down and set aside.

For the tabbouleh; Peel the tomatoes, remove the pips and cut into small cubes. Put aside.

Put the onion, cucumber (peeled and seeds removed), peppermint and coriander into the **MultiCOOKER** mixing jug and dice as desired.

Cut the black olives into segments.

Pour the couscous into a bowl and add in the vegetables and aromatic herbs that were set aside. Dress with the lemon juice and olive oil, and season.

Mix well and serve cold.



# PASTA al pesto rojo

PASTA WITH RED PESTO



## INGREDIENTES

- Pasta al gusto
- Para el pesto rojo:
- 1 bote de tomate seco en aceite
  - 1 diente de ajo
  - 4 o 5 hojas de albahaca
  - 50 gr Queso parmesano
  - De 10 a 15 gr. Piñones
  - Sal y pimienta

## INGREDIENTS

- Pasta (to taste)
- For the red pesto:
- 1 jar dried tomatoes in oil
  - 1 clove garlic
  - 4 or 5 basil leaves
  - 50 g Parmesan cheese
  - 10-15 g pine nuts
  - Salt & pepper

Para la pasta; Lo primero llenamos el vaso mezclador de **MultiCOOKER**, con agua y un poco de sal.

La insertamos en el **MultiCOOKER**, y lo ponemos a 100°C durante 5 minutos o hasta que empiece a hervir.

Introducimos la pasta en el vaso mezclador y dejamos cocinar a 100°C el tiempo que recomiendo el fabricante para el tipo de pasta seleccionada.

Una vez cocida al nuestro gusto, escurrimos en el bowl de cocción al vapor de **Ikön**. Por último, mezclamos con la salsa.

Para el pesto genovés; En el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, introducimos los piñones, las hojas de albahaca fresca, el ajo, el queso parmesano en polvo y el tomate seco en aceite y si viéramos necesario un poquito más de aceite de oliva.

Trituramos durante 1 o 2 minutos a velocidad 2 de **Ikön**, rectificamos de sal y pimienta y listo.

For the pasta: firstly, fill the **MultiCOOKER** mixing jug with water and a pinch of salt. Place in the **MultiCOOKER** and set to 100°. Boil for 5 minutes or until it starts to steam. Put the pasta in the mixing jug and leave to cook at 100° for the time recommended by the manufacturer for the type of pasta chosen.

Once cooked to your taste, drain into the **MultiCOOKER** steam cooking bowl. Lastly, mix into the sauce.

For the Genoa Pesto; Put the pine nuts, fresh basil leaves, garlic, powdered Parmesan and dried tomato into the **MultiCOOKER** mixing jug. If necessary, add in a little more olive oil.

Blend for 1-2 minutes at Ikön speed 2. Add salt and pepper as needed and 'Hey presto!'



# TATAKI DE ATÚN con ajo blanco

TUNA TATAKI WITH  
WHITE GARLIC





### INGREDIENTES

- 150 gr. Almendras peladas
- 40 gr. Migas de pan
- 1 diente de Ajo
- 350 gr de agua
- Aceite de oliva
- Vinagre de Jerez
- Sal y pimienta

#### Para el tataki:

- 600 gr de atún limpio
- 200 gr de salsa de soja
- 400 gr de vinagre de arroz
- 1 diente de ajo
- Jengibre fresco

### INGREDIENTS

- 150 g peeled almonds
- 40 g breadcrumbs
- 1 clove garlic
- 350 g water
- Olive oil
- Sherry vinegar
- Salt & pepper

#### For the tataki:

- 600 g tuna (cleaned)
- 200 g soy sauce
- 400 g rice vinegar
- 1 clove garlic
- Fresh ginger

Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, las almendras, la miga de pan, 350 de agua muy fría (Dependiendo el espesor que nos guste añadimos más o menos agua), un diente de ajo y un chorrito de vinagre, trituramos a la velocidad 2 durante 1 minuto.

Una vez triturado lo ponemos a velocidad 1 durante otro minuto y vamos añadiendo al gusto el AOVE hasta obtener la textura deseada...rectificamos de sal.

Dejamos 12 horas en la refrigeración.

Para el tataki de atun; Cortamos en lomo de atún en rectángulos más o menos del mismo tamaño, sellamos los lomos en la plancha por todos sus lados, por otro lado, mezclamos el ajo muy picado con la salsa de soja, el vinagre y el jengibre rallado, introducimos los lomos de atún sellados en la mezcla y dejamos macerar 24 horas.

Put the almonds, breadcrumbs, 350 ice cold water (add more or less water depending on the thickness you want), clove of garlic and a splash of vinegar into the **MultiCOOKER** mixing jug. Blend at speed 2 for 1 minute.

Once blended, switch to speed 1 for another minute, adding the olive oil in the desired quantity, until the right texture is attained, adding salt if necessary.

Leave in the fridge for 12 hours.

For the tuna tataki; Chop the tuna loin into more or less equal rectangles. Seal the tuna on all sides on the grill. Meanwhile, mix the diced garlic with the soy sauce, vinegar and grated ginger. Put the sealed tuna loin into the mix and leave to macerate for 24 hours.



# BORRAJAS CON BACALAO sobrecremadezanahoria

BORAGE AND COD ON A BED  
OF CREAM OF CARROT

## INGREDIENTES

- Bacalao desalado
- 2 dientes de ajo
- 1 bandeja de borraja
- Almendras laminadas
- Cayena, sal y pimienta

### Para la crema:

- 1 o 2 patatas
- 1 puerro
- 3 zanahorias
- Mantequilla
- Nata
- Sal y pimienta

## INGREDIENTS

- Unsalted cod
- 2 cloves garlic
- 1 tray borage
- Almonds in thin slices
- Cayenne, salt & pepper

### For the cream:

- 1 or 2 potatoes
- 1 leek
- 3 carrots
- Butter
- Cream
- Salt & pepper



Para la crema de zanahorias; Pochamos el puerro en un poquito de aceite o mantequilla junto a las zanahorias, una vez el puerro empieza a trasparentar lo introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** le añadimos la patata cortada en cachelos y cubrimos con agua, dejamos cocer a 120°C removiendo cada 5 minutos hasta que la patata este cocida, una vez cocida la patata añadimos la nata, lo ponemos a 100°C a velocidad 1 durante 2 minutos, pasado este tiempo lo turbinamos a velocidad 2 durante 1 minuto, rectificamos de sal, pimienta y nuez moscada.

Para el bacalao; Llenamos el vaso mezclador de **MultiCOOKER** con agua, lo ponemos a 120°C unos 5 minutos, una vez el agua está hirviendo, ponemos el bacalao en el bolw de cocción al vapor del **MultiCOOKER** depende como nos guste de cocinado y el grosor del bacalao mantendremos a 100°C entre 6 y 10 minutos.

Para las borrajas; Limpiamos bien los tallos de borraja y los cortamos en bastoncitos de más o menos igual tamaño.

Llenamos el vaso mezclador del **MultiCOOKER** con agua, lo ponemos a 120°C unos 5 minutos, una vez el agua está hirviendo, ponemos la borraja en el bolw de cocción al vapor del **MultiCOOKER** depende como nos guste de cocinada mantendremos a 100°C entre 6 y 10 minutos.

For the cream of carrot: fry the leek in a little oil or butter with the carrots. Once the leek starts turning transparent, place in the **MultiCOOKER** mixing jug. Add in the chopped potato and cover with water. Leave to cook at 120°, stirring every 5 minutes, until the potato is cooked. Once cooked, add in the cream. Turn down to 100° and put on speed 1 for 2 minutes. Next, spin at speed 2 for 1 minute. Add salt, pepper and nutmeg as required.

For the cod: fill the **MultiCOOKER** mixing jug with water and set to 120° and boil for 5 minutes. Once the water is boiling, place the cod in the **MultiCOOKER** steam cooking bowl. Depending on personal taste and the thickness of the cod, cook at 100° for between 6 and 10 minutes.

For the borage: carefully clean the borage stalks, then cut them into roughly equal-sized lengths.

Fill the **MultiCOOKER** mixing jug with water and set to 120° and boil for 5 minutes. Once the water is boiling, place the borage in the **MultiCOOKER** steam cooking bowl. Depending on personal taste, cook at 100° for between 6 and 10 minutes.





# "CAPUCCINO" de setas y queso

## WILD MUSHROOMS & CHEESE 'CAPPUCCINO'

### INGREDIENTES

Para la crema de queso:

- Aceite o mantequilla
- 1 cebolla
- 100 gr Queso curado
- Nata
- Sal y pimienta

Para la crema de setas:

- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 450 gr de setas congeladas
- Vino blanco y caldo o agua
- Sal y pimienta

### INGREDIENTS

For the cream cheese:

- Oil or butter
- 1 onion
- 100 g cured cheese
- Cream
- Salt & pepper

For the cream of mushrooms:

- 1 clove garlic
- 1 onion
- 450 g frozen wild mushrooms
- White wine and stock or



Para la crema de queso; Pochamos la cebolla en un poquito de aceite o mantequilla, una vez pochada la introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** añadimos el queso en daditos o rallado, un poquito de agua, la nata y lo ponemos a 100°C a velocidad 1 durante 2 minutos, pasado este tiempo lo turbinamos a velocidad 2 durante 1 minuto, rectificamos de sal y pimienta y reservamos.

Para la crema de setas; Doramos en aceite el diente de ajo picadito, una vez empieza a dorarse le añadimos la cebolla picada, dejamos pochar y añadimos las setas congeladas, dejamos que evaporen toda el agua que sueltan, añadimos una chorradita de vino blanco, dejamos evaporar y cubrimos con agua o caldo, la introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** lo ponemos a 100°C a velocidad 1 durante 4 minutos, pasado este tiempo lo turbinamos a velocidad 2 durante 1 minuto, rectificamos de sal y pimienta y reservamos.

Montamos en una taza o vaso de café transparente: en la parte de abajo la crema de setas, encima un poquito de crema de parmesano y espolvoreamos con polvo de boletus.

For the cream cheese: fry the onion in a little oil or butter. Once fried, put it into the **MultiCOOKER** mixing jug. Add in the cheese (in tiny cubes or grated), a little water and the cream. Put it on at 100° on speed 1 for 2 minutes. Then, spin at speed 2 for 1 minute. Add in salt and pepper as required, then set aside.

For the cream of mushrooms; Brown chopped garlic in oil. Once it starts to brown, add in the chopped onion. Leave to fry and add in the frozen wild mushrooms. Allow all the water released to evaporate. Add a dash of white wine. Leave to evaporate, then cover with water or stock. Place in the **MultiCOOKER** mixing jug and set to 100° at speed 1 for 4 minutes. After that, spin on speed 2 for 1 minute. Add salt and pepper as necessary, then set aside.

In a coffee cup or glass assemble the 'cappuccino': mushroom cream as the base, followed by a little Parmesan cream and sprinkled with powdered porcini.







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



## INGREDIENTES

Para el bizcocho:

- 135 gr de zanahorias
- ½ naranja
- 2 huevos "L"
- 35 gr de azúcar blanca
- 35 gr de panela o azúcar moskovado
- 35 gr de azúcar moreno
- 120 gr de harina de fuerza
- ½ sobre de levadura química o 8 gr.
- 25 gr Nueces
- 25 gr Pasas
- Azúcar avainillado
- Jengibre fresco rallado
- 1 cucharadita de canela
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 1 semilla de cardamomo
- Pimienta negra
- Sal
- 60 gr de aceite de girasol

Para el frosting:

- 30 gr de mantequilla pomada
- 60 gr de crema de queso
- 25 gr de azúcar glass

## INGREDIENTS

For the sponge cake:

- 135 g carrots
- ½ orange
- 2 "L" eggs
- 35 g white sugar
- 35 g 'panela' (cane sugar) or muscovado sugar
- 35 g brown sugar
- 120 g strong flour
- ½ sachet raising agent or 8 g
- 25 g walnuts
- 25 g raisins
- Vanilla sugar
- Grated fresh ginger
- 1 teaspoon cinnamon
- ½ teaspoon nutmeg
- 1 cardamom pod
- Black pepper
- Salt
- 60 g sunflower oil

For the frosting:

- 30 g creamed butter
- 60 g cream cheese
- 25 g icing sugar



# PASTEL de zanahoria

## CARROT CAKE

Para el bizcocho; Lo primero pelamos las zanahorias y la picamos junto a las pasas y las nueces en el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, una vez picadas, añadimos los huevos junto al azúcar blanca, azúcar moreno y moscovado o panela, turbinamos de nuevo y le añadimos la ralladura de naranja, el jengibre, un poquito de zumo de la naranja, el aceite y la vainilla.

Por otro lado, mezclamos la harina con la levadura, la sal y las especias todas en polvo las añadimos vaso mezclador del **MultiCOOKER**, y mezclamos bien.

Vertemos la mezcla en un molde engrasado y enharinado y cocemos a 180°C hasta que el bizcocho este cuajado.

Dejamos enfriar.

Para el frosting; Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, la mantequilla junto con la crema de queso, el azúcar y el azúcar avainillado, y turbinamos hasta obtener una mezcla homogénea.

Una vez frío el bizcocho lo cortamos en raciones y decoramos con el frosting y algún fruto rojo al gusto.

For the sponge cake: first, peel the carrots and dice them with the raisins and walnuts in the **MultiCOOKER** mixing jug. Once done, add in the eggs as well as the white sugar, brown sugar and muscovado or panela. Spin again, then add in the grated orange peel, ginger, a little orange juice, the oil and the vanilla.

Meanwhile, mix the flour with the raising agent, salt and spices (all powdered). Add them into the **MultiCOOKER** mixing jug and blend well.

Pour the mix into a greased and floured mould, then cook at 191° until the sponge sets. Leave to cool.

For the frosting; Put the butter into the **MultiCOOKER** mixing jug with the cream cheese, sugar and vanilla sugar. Then spin until a smooth mix is attained.

Once the sponge cake is cold, cut into slice. Decorate with the frosting and some red fruits (to taste).





# SEMIFRÍO de arroz con leche

## NOT QUITE RICE PUDDING

### INGREDIENTES

Para el bizcocho:

- Para el arroz con leche:
- 50 grs. de arroz
- ½ l. de leche
- 100 grs. de azúcar
- Piel de limón
- 1 ramita de canela

Para la mousse:

- 250 ml. nata
- 3 hojas de gelatina
- Canela en polvo
- 50 grs. de azúcar

Para la base de galleta:

- 1/3 tubo de galletas
- Canela en polvo
- 40 gr Mantequilla

### INGREDIENTS

For the sponge cake:

- For the rice pudding:
- 50 g rice
- ½ l. milk
- 100 g sugar
- Lemon peel
- 1 sprig cinnamon

For the mousse:

- 250 ml. cream
- 3 gelatin sheets
- Powdered cinnamon
- 50 g sugar

For the biscuit base:

- 1/3 pack biscuits
- Powdered cinnamon
- 40 g butter



Para el arroz con leche; En el vaso mezclador del **MultiCOOKER** introducimos la leche junto con la ramita de canela y la piel de limón, lo ponemos a 100°C durante 8 minutos. Trascurrido este tiempo, añadimos el arroz al vaso mezclador del **MultiCOOKER** dejamos cocer a 100°C durante 25 minutos removiendo cada 5 minutos.

A continuación, le añadimos el azúcar dejamos cocer durante otros 5 a 10 minutos (dependiendo como nos guste de espeso) a 80°C.

Y por último retiramos la piel de limón y la ramita de canela y Turbinamos el arroz con leche 1 minuto a velocidad 2.

Dejamos enfriar.

Para la mousse cremosa de arroz con leche; Montamos 200 ml. de nata unos 20 segundos a velocidad 1 en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** con el adaptador para montar, reservamos. A continuación calentamos los 50 de nata que hemos separado junto con los 50 de azúcar en el vaso mezclador del **MultiCOOKER**, a 80 °C durante 2 minutos, le añadimos las hojas de gelatina (previamente hidratadas en agua fría) y turbinamos a velocidad 1 durante 1 minuto, añadimos el turbinado de arroz con leche que tenemos ya frío lo mezclamos bien unos 30 segundos a velocidad 1 y ya fuera del vaso mezclador lo mezclamos muy lenta mete con la nata montada que teníamos reservada.

Vertemos la mezcla encima de la base de galleta, dejamos refrigerar 12 horas y servimos.

Para la base de galletas; Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** las galletas turbinamos 1 minuto a velocidad 2.

A continuación, le añadimos mantequilla derretida junto con la canela en polvo y mezclamos a velocidad 1 durante 1 minuto.

Extendemos esta mezcla en la base del molde seleccionado.

For the rice pudding: Pour the milk into the **MultiCOOKER** mixing jug with sprig of cinnamon and lemon peel. Set to 100° and on for 8 minutes. After that, add the rice into the **MultiCOOKER** mixing jug. Leave to cook at 100° for 25 minutes, stirring every 5 minutes.

Then, add in the sugar and leave to cook at 80° for a further 5-10 minutes (depending on the thickness desired).

Lastly, remove the lemon peel and cinnamon, before spinning the rice pudding for 1 minute on speed 2.

Leave to cool.

For the creamy rice pudding mousse; Beat 200 ml cream for 20 seconds on speed 1 in the **MultiCOOKER** mixing jug with the whisk adapter. Set aside.

Then, heat up the 50 ml of cream kept aside, with the 50 g of sugar in the **MultiCOOKER** mixing jug at 80° for 2 minutes. Add in the gelatin sheets (having hydrated them in cold water) and spin on speed 1 for 1 minute. Add in the now cold spun rice pudding. Mix well for some 30 seconds at speed 1. Once removed from the mixing jug, stir slowly with the whipped cream that was set aside. Pour the mix over the biscuit base. Leave to refrigerate for 12 hours before serving.

For the biscuit base; Put the biscuits into the **MultiCOOKER** mixing jug and whisk for 1 minute on speed 2.

Then, add in the melted butter and the powdered cinnamon and whisk on speed 1 for 1 minute.

Spread this mixture across the base of the mould chosen.



# BANDA dehojaldreymanzana

## APPLE TRAYBAKE

### INGREDIENTES

Para la banda de manzana:

- 1 plancha de hojaldre
- 4 manzanas
- Azúcar
- 1 huevo
- Para la crema:
  - 1/2 l. de leche
  - 100 grs. de azúcar
  - 3 yemas de huevo
  - 1 ramita de canela
  - Azúcar avainillado
  - 40 grs. de maicena
  - Piel de cítricos
- Para la confitura:
  - 200 grs. De azúcar
  - 200 grs. De pieles y corazones de manzanas
  - 50 ml de agua

### INGREDIENTES

For the apple tray:

- 1 sheet pastry
- 4 apples
- Sugar
- 1 egg
- For the cream:
  - 1/2 l. milk
  - 100 g sugar
  - 3 egg yolks
  - 1 sprig cinnamon
  - Vanilla sugar
  - 40 g corn flour
  - Citrus peel
- For the jam:
  - 200 g sugar
  - 200 g apple skins & cores
  - 50 ml eater



Para la crema pastelera: Ponemos a infundir en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** 400ml de leche 3 minutos a 80°C con los aromas seleccionados: Azúcar avainillado o vainilla o canela o peladura de cítricos.

Mientras en un bol mezclamos la maicena con las yemas, el azúcar y 100 ml. de leche. Cuando la leche a infundido, la pasamos por un colador para retirar los restos de los aromas y la volvemos a poner en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** añadiéndole la mezcla de las yemas, a 100°C a velocidad 1 unos 5 minutos o hasta que espese al gusto.

Para la confitura de manzanas: Introducimos las peladuras, los corazones, el azúcar y el agua en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** , 5 minutos a 100°C a velocidad 1, a continuación, lo trituramos a velocidad 2 durante 1 minuto y lo pasamos por un chino y dejamos enfriar.

Para la banda de manzana: Cortamos la plancha de hojaldre en un rectángulo con un grosor de medio centímetro más o menos y en el centro desde un extremo hasta el otro extendemos una base de crema preparada con anterioridad, y cubrimos toda esta con finas láminas de manzana cortadas al gusto, pintamos los bordes del hojaldre con huevo batido y espolvoreamos toda la banda con azúcar.

Introducimos a horno precalentado a 180° hasta obtener el grado de dorado deseado. Cuando ya la tenemos fría la pintamos con un poquito de confitura de manzana.

For the confectioner's cream: Put 400 ml milk to infuse in the **MultiCOOKER** mixing jug for 3 minutes at 80° with aromas chosen: Vanilla sugar or vanilla or cinnamon or citrus peel.

Meanwhile, mix the corn flour with the yolks, sugar and 100 ml of milk in a bowl.

Once the milk is infused, strain it to remove the remains of the aromas. Then, return it to the **MultiCOOKER** mixing jug, adding in the yolky dough. Put it on at 100° on speed 1 for 5 minutes, or until it thickens as you prefer.

For the apple jam; Put the apple peel and cores, the sugar and the water into the **MultiCOOKER** mixing jug for 5 minutes at 100° on speed 1. Then, blend on speed 2 for 1 minute, before sieving and then allowing it to cool.

For the apple tray; Cut the pastry sheet into a rectangle, ensuring it is about half a centimetre thick. From one end to the other across the centre, spread a cream base (prepared previously). Cover all of this with thin slices of apple. Brush the edges of the pastry with beaten egg. Sprinkle the whole tray with sugar.

Place in an oven preheated to 180° and bake until browned to your liking.

Once cold, brush with a little apple jam.





# TARTA de queso con arándanos

## BLUEBERRY CHEESECAKE

### INGREDIENTES

Para la tarta:

- 1 bote de mermelada de arándanos
- ½ Kg de queso fresco
- ½ l. nata
- 6 hojas de gelatina
- 150 grs. de azúcar

Para la base de galleta:

- ½ tubo de galletas
- 50 gr Mantequilla

### INGREDIENTS

For the cake:

- 1 jar blueberry jam
- ½ Kg fresh cheese
- ½ l. cream
- 6 gelatin sheets
- 150 g sugar

For the biscuit base:

- ½ pack biscuits
- 50 g butter



Para la mousse de queso fresco: Montamos 400 grs de nata en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** con el adaptador de montar. Reservamos.

Hidratamos las hojas de gelatina sumergiéndolas una a una en agua muy fría unos 5 minutos, reservamos.

En el vaso mezclador del **MultiCOOKER** introducimos los 100 ml de nata junto a el azúcar y los mezclamos a velocidad 1 a 60°C durante 2 minutos, a continuación, le añadimos las hojas de gelatina hidratadas sin nada de agua, y turbinamos 1 minuto a velocidad 1.

A continuación, añadimos el queso fresco y turbinamos durante 1 minuto a velocidad 2. Por ultimo mezclamos con la nata que teníamos montada y extendemos está en el molde con la base de galletas.

Dejamos enfriar un mínimo de 12 horas y cubrimos la superficie con la mermelada de arándanos.

Para la base de galletas: Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** las galletas turbinamos 1 minuto a velocidad 2.

A continuación, le añadimos mantequilla derretida y mezclamos a velocidad 1 durante 1 minuto.

Extendemos esta mezcla en la base del molde seleccionado.

For the fresh cheese mousse: Beat 400 g of cream in the **MultiCOOKER** mixing jug with the whisk adapter. Put aside.

Hydrate the gelatin sheets by submerging them one at a time in ice cold water for about 5 minutes. Set them aside.

Pour the 100 ml cream into the **MultiCOOKER** mixing jug with the sugar and whisk them together on speed 1 at 60° for 2 minutes. Then, add in the totally dry hudrated gelatin sheets and spin for 1 minute on speed 1.

Next, add in the fresh cheese and whisk for 1 minute on speed 2.

Lastly, mix this together with the whipped cream and spread the result across the biscuit base in the mould.

Leave to refrigrate for at least 12 hours, then cover the surface with the blueberry jam.

For the biscuit base; Put the biscuits into the **MultiCOOKER** mixing jug and whisk for 1 minute on speed 2.

Then, add in the melted butter and whisk on speed 1 for 1 minute.

Spread this mixture across the base of the mould chosen.



# CRÊPES RELLENOS de trufa fresca

CRÊPES WITH FRESH TRUFFLE



## INGREDIENTES

### Para los crêpes:

- ½ l. leche
- 2 huevos
- 200 grs de harina aprox.
- 40 grs. de mantequilla fundida
- Sal
- 30 gr Azúcar
- Brandy

### Para el relleno:

- ½ l. de nata
- 30 gr (aprox) de cacao
- 75 gr de azúcar

## INGREDIENTS

### For the crêpes:

- ½ l. milk
- 2 eggs
- 200 g flour (approx.)
- 40 g melted butter
- Salt
- 30 g sugar
- Brandy

### For the filling:

- ½ l. cream
- 30 g cacao (approx.)
- 75 g sugar

Para los crêpes; Introducimos en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** todos los ingredientes (la mantequilla fundida) y los turbinamos a velocidad 2 durante 1 minuto. Pondremos una sartén antiadherente al fuego engrasada con un poquito de mantequilla o usaremos una crepera, y verteremos un poquito de la masa de crêpes, extenderemos bien todo el fondo de la sartén con la masa y cuando veamos que ha cuajado le daremos la vuelta, doraremos un poquito y sacaremos del fuego. Repetiremos la operación tantas veces como sea necesario hasta obtener las obleas de crêpes necesarias.

Para la trufa fresca; Montamos nata en el vaso mezclador del **MultiCOOKER** con el adaptador de montar la nata junto con el azúcar y el cacao, (podemos aromatizar la trufa con un poquito de brandy) Rellenamos los crêpes con ella.

For the crêpes; Put all the ingredients (incl. the melted butter) into the **MultiCOOKER** mixing jug and spin them on speed 2 for 1 minute.

Grease up a non-stick pan with butter or use a crêpe-maker and pour a little of the batter in. Spread it well across the bottom of the pan. When it has set, turn the crêpe over. Brown it a little, then take it off the heat.

Repeat as many times as necessary until the batter is used up making crêpes.

For the fresh truffle; Beat the cream in the **MultiCOOKER** mixing jug with the whisk adapter together with the sugar and the cacao (add a bit of aroma to the truffle with the brandy). Use this to fill the crêpes.





## **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 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)