

MASTERCROQUETTE®

MANUALE DI ISTRUZIONI

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- 1 × Vassoio base
- 1 × Griglia formatrice
- 1 × Espulsore (pezzi smontabili)

1. VASSOIO BASE

Dove versi l’impasto appena preparato.



2. GRIGLIA FORMATRICE

Per dividere l’impasto in 30 porzioni uguali.



3. ESPULSORE

Per far uscire tutte le crocchette insieme senza sporcarti le mani.



ISTRUZIONI PER L’USO

Segui questi 5 semplici passaggi

1. Versa l’impasto appena preparato

Prepara l’impasto e versalo con attenzione nel vassoio base. Non superare il segno di riempimento interno. Se è denso, aiutati con una spatola; se è fluido, muovi delicatamente il vassoio per livellarlo.

2. Inserisci la griglia formatrice

Controlla la posizione: la griglia formatrice ha due posizioni. Scegli quella in cui si inserisce fino in fondo. Premila finché non tocca il fondo. L’impasto salirà e riempirà tutti i cilindri.



3. Riposo in frigorifero

Metti il dispositivo in frigorifero e lascialo riposare finché l’impasto non si è raffreddato. Il consiglio dello chef: tocca il centro della parte inferiore del vassoio base. Quando la plastica è ben fredda, puoi estrarre le crocchette.

4. Estrai le crocchette

Togli il dispositivo dal frigorifero e solleva la griglia formatrice:

CASO A - L’impasto si solleva insieme alla griglia formatrice

Ruota la griglia formatrice di 180° e appoggiala in posizione rialzata sul vassoio base. Posiziona l’espulsore sopra e premi. Le crocchette usciranno ben formate sul vassoio base.

CASO B - L’impasto rimane nel vassoio base

Fatto! Le crocchette sono già ben formate. Non serve usare l’espulsore.

5. Impana e gusta

Passale nell’uovo e nel pangrattato. La tua ricetta di sempre, con una tecnica da chef.

RICETTA BASE CONSIGLIATA

- 1 litro di latte
- 100 g di grassi (burro e/o olio)
- 125-130 g di farina
- 200 g del tuo ingrediente preferito (tritato finemente)

INGREDIENTI A PEZZETTI

Taglia gli ingredienti del ripieno a pezzetti, evitando i pezzi grandi. In questo modo la griglia formatrice potrà scendere fino in fondo e formare correttamente tutte le 30 crocchette.

Importante: lascia sempre un po’ di spazio libero nel vassoio base, in modo che l’impasto non trabocchi quando inserisci la griglia formatrice.

CONSIGLIO: IMPANARE SENZA SPORCARSI LE MANI

1. Metti le crocchette in un contenitore per alimenti con 1 uovo sbattuto.
2. Chiudi e agita delicatamente per ricoprirle.
3. Elimina l’uovo in eccesso e aggiungi 150 g di pangrattato nello stesso contenitore.
4. Chiudi e agita di nuovo.

Crocchette perfette. Cucina impeccabile.

** La ricetta base consigliata è un esempio di besciamella. MasterCroquette® funziona anche con impasti a base di patate o simili. Basta adattare il tempo di raffreddamento alla loro consistenza.*



PULIZIA E MANUTENZIONE

In lavastoviglie

Tutti i pezzi possono essere lavati in lavastoviglie (cestello superiore, max. 60 °C). Smonta i pezzi dell'espulsore e posizionali con le aperture verso il basso, in modo che l'acqua non si accumuli all'interno.

A mano

Non è necessario smontare l'espulsore se non vuoi. Usa una spugna morbida (lato giallo) e un detersivo per piatti a pH neutro. Evita le spugne abrasive: graffiano la plastica e creano micropori in cui l'impasto può attaccarsi.

Conservazione

Riponi i pezzi puliti e asciutti, semplicemente appoggiati, senza assemblarli. In questo modo l'aria circola e si evitano gli odori.

Consiglio

Se con il tempo le parti in plastica scorrono meno facilmente, basta una goccia di olio da cucina sulle guide laterali.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Senza lame né bordi taglienti: sicuro da maneggiare a freddo.
- L'impasto appena preparato può scottare. Fai attenzione quando lo versi.
- Non adatto a forno, microonde o fonti di calore dirette.
- Sorveglia i bambini durante l'utilizzo.
- Materiali: ABS e PP tecnico idonei al contatto con gli alimenti.

MasterCroquette® - Design protetto. Marchio registrato.

Prodotto da Coprinal GF S.L.
Parque Empresarial Inbisa Empresarium II, C/ Retama 17, nave C28
50720 Zaragoza, Spagna
masterc@grupofueris.com
www.mastercroquette.com