

MASTERCROQUETTE®

MODE D’EMPLOI

CONTENU DU PACK

- 1 × Plateau de base
- 1 × Grille de formage
- 1 × Éjecteur (pièces démontables)

1. PLATEAU DE BASE

Pour verser la préparation tout juste cuisinée.



2. GRILLE DE FORMAGE

Pour diviser la préparation en 30 portions égales.



3. ÉJECTEUR

Pour faire sortir toutes les croquettes à la fois sans vous salir les mains.



CONSIGNES D’UTILISATION

Suivez ces 5 étapes simples

1. Versez la préparation tout juste cuisinée

Préparez votre mélange et versez-le avec précaution dans le plateau de base. Ne dépassez pas le repère de remplissage intérieur. S’il est épais, aidez-vous d’une spatule ; s’il est fluide, bougez doucement le plateau pour l’égaliser.

2. Insérez la grille de formage

Vérifiez sa position : la grille de formage a deux positions. Choisissez celle dans laquelle elle s’emboîte jusqu’au fond. Enfoncez-la jusqu’à ce qu’elle touche le fond. La préparation remontera et remplira tous les cylindres.



3. Repos au réfrigérateur

Placez le dispositif au réfrigérateur et laissez reposer jusqu'à ce que la préparation ait refroidi. Astuce du chef : touchez le dessous du plateau de base, au centre. Lorsque le plastique est bien froid, la préparation est prête à être démoulée.

4. Le démoulage

Sortez le dispositif du réfrigérateur et soulevez la grille de formage :

CAS A - La préparation remonte avec la grille de formage

Faites pivoter la grille de formage de 180° et posez-la en position surélevée sur le plateau de base. Placez l'éjecteur au-dessus et appuyez. Les croquettes sortiront bien formées sur le plateau de base.

CAS B - La préparation reste dans le plateau de base

C'est prêt ! Les croquettes sont déjà bien formées. Vous n'avez pas besoin d'utiliser l'éjecteur.

5. Panez et dégustez

Passez-les dans l'œuf puis dans la chapelure. Votre recette habituelle, avec une technique de chef.

RECETTE DE BASE CONSEILLÉE

- 1 litre de lait
- 100 g de matière grasse (beurre et/ou huile)
- 125-130 g de farine
- 200 g de votre ingrédient préféré (finement haché)

LES INGRÉDIENTS, EN PETITS MORCEAUX

Coupez les ingrédients de la garniture en petits morceaux, en évitant les gros morceaux. La grille de formage pourra ainsi descendre jusqu'au fond et former correctement les 30 croquettes.

Important : laissez toujours un espace libre dans le plateau de base pour éviter que la préparation ne déborde lorsque vous insérez la grille de formage.

ASTUCE : PANER SANS SE SALIR LES MAINS

1. Placez les croquettes dans une boîte alimentaire avec 1 œuf battu.
2. Fermez et secouez doucement pour les enrober.
3. Retirez l'excédent d'œuf et ajoutez 150 g de chapelure dans le même récipient.
4. Fermez et secouez à nouveau.

Des croquettes parfaites. Une cuisine impeccable.

** La recette de base conseillée est un exemple de béchamel. MasterCroquette® fonctionne aussi avec des préparations à base de pommes de terre ou similaires. Adaptez le temps de refroidissement à leur consistance, et le tour est joué.*



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Au lave-vaisselle

Toutes les pièces passent au lave-vaisselle (panier supérieur, 60 °C maximum). Démontez les pièces de l’éjecteur et placez-les avec les ouvertures vers le bas pour que l’eau ne s’accumule pas à l’intérieur.

À la main

Il n’est pas nécessaire de démonter l’éjecteur si vous ne le souhaitez pas. Utilisez une éponge douce (face jaune) et du liquide vaisselle au pH neutre. Évitez les éponges abrasives : elles rayent le plastique et créent des micropores où la préparation peut adhérer.

Rangement

Rangez les pièces propres et sèches, simplement posées, sans les emboîter. L’air peut ainsi circuler, ce qui évite les odeurs.

Astuce

Si les pièces en plastique coulissent moins bien avec le temps, une goutte d’huile de cuisine sur les guides latéraux suffit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Sans lames ni bords tranchants : manipulation sûre à froid.
- La préparation tout juste cuisinée peut brûler. Versez-la avec précaution.
- Ne pas utiliser au four, au micro-ondes ni sur une source de chaleur directe.
- Surveillez les enfants pendant l’utilisation.
- Matériaux : ABS et PP technique aptes au contact alimentaire.

MasterCroquette® - Design protégé. Marque déposée.

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