

MASTERCROQUETTE®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONTENIDO DEL PACK

- 1 × Bandeja base
- 1 × Rejilla formadora
- 1 × Eyector (piezas desmontables)

1. BANDEJA BASE

Donde viertes la masa recién hecha.



2. REJILLA FORMADORA

Con la que divides la masa en 30 porciones iguales.



3. EYECTOR

Con el que empujas todas las croquetas a la vez sin mancharte.



INSTRUCCIONES DE USO

Sigue estos 5 sencillos pasos

1. Vierte la masa recién hecha

Prepara tu masa y viértela con cuidado en la bandeja base. No superes la marca de llenado interior. Si es espesa ayúdate de una espátula; si es fluida mueve suavemente la bandeja para nivelarla.

2. Inserta la rejilla formadora

Atención a la posición: la rejilla formadora tiene dos posiciones, busca la de encaje (entra hasta el fondo). Presiona hasta tocar el fondo. La masa subirá y rellenará todos los cilindros.

MASTER croquette



3. Reposo y frío

Mete el dispositivo en la nevera y deja reposar hasta que se enfríe. Truco del Chef: toca por debajo el centro de la bandeja base; cuando el plástico esté bien frío, la masa está lista para desmoldar.

4. El desmolde

Saca el dispositivo de la nevera y levanta la rejilla formadora:

CASO A · La masa sube en la rejilla

Gira la rejilla formadora 180º y apóyala en posición elevada sobre la bandeja base. Coloca el eyector encima y presiona. Las croquetas saldrán perfectamente formadas en la bandeja base.

CASO B · La masa queda en la bandeja

¡Listo! Las croquetas ya están perfectamente formadas. No necesitas usar el eyector.

5. Empanar y disfrutar

Pásalas por huevo y pan rallado. Tu receta de siempre con técnica de Chef.

RECETA BASE RECOMENDADA

- 1 litro de leche
- 100 g de grasa (mantequilla y/o aceite)
- 125-130 g de harina
- 200 g de tu ingrediente favorito (picado fino)

INGREDIENTES EN TROCITOS PEQUEÑOS

Pica los ingredientes del relleno en trocitos pequeños, evitando los trozos grandes. Así la rejilla formadora podrá bajar bien hasta el fondo y formar las 30 croquetas correctamente.

Importante: deja siempre margen libre en la bandeja base para que la masa no rebose al insertar la rejilla formadora.

TRUCO: EMPANADO MANOS LIMPIAS

1. Pon las croquetas en un tupper con 1 huevo batido.

2. Cierra y agita suavemente hasta impregnarlas.

3. Elimina el huevo sobrante y añade 150 g de pan rallado en el mismo recipiente.

4. Cierra y vuelve a agitar.

Croquetas perfectas. Cocina impecable.

** La receta base recomendada es un ejemplo de bechamel. MasterCroquette® también funciona con masas a base de patata o similares. Adapta el tiempo de enfriado a su consistencia y listo.*



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Lavavajillas

Todas las piezas soportan lavado a máquina (bandeja superior, máx. 60 ºC). Para el eyector: desmonta sus piezas y colócalas boca abajo para que el agua no se quede dentro.

A mano

No es necesario desmontar el eyector si no se desea. Usa esponja suave (parte amarilla) y jabón neutro. Evita estropajos abrasivos: rayan el plástico y crean microporos donde la masa se pega.

Almacenaje

Guarda las piezas limpias, secas y simplemente apoyadas, sin ensamblar. Así circula el aire y evitas olores.

Truco

Si con el tiempo el plástico desliza menos, una gota de aceite de cocina en las guías laterales lo soluciona.

AVISOS DE SEGURIDAD

- Sin cuchillas ni filos: manipulación segura en frío.
- La masa recién hecha quema. Precaución al verterla.
- No apto para horno, microondas ni fuego directo.
- Supervisar a los niños durante el proceso.
- Materiales: ABS y PP técnico aptos para contacto alimentario.

MasterCroquette® · Diseño protegido. Marca registrada.
Fabricado por Coprinal GF S.L.
Parque Empresarial Inbisa Empresarium II, C/ Retama 17, nave C28 ·
50720 Zaragoza, España
masterc@grupofueris.com
www.mastercroquette.com