



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.



### 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 180° 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)

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 °C). 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