



Рецепти „Готви като шеф-готвач“



Recipes

A top-down view of a dark, round cooking pan containing a piece of seared salmon, several asparagus spears, and sliced purple onions. The pan is set against a dark background.

COOK

LIKE A CHEF

I. Предястия

В MasterPRO ние непрекъснато увеличаваме нашето ноу-хау чрез изследвания, проучвания и опит. Тази нагласа за непрекъснато усъвършенстване е възможна, благодарение на професионализма и задълбочеността, с които MasterPRO се справя с предизвикателството да пренесе професионалната кухня в домовете на любителите на гастрономията.

MasterPRO прилага най-професионалните производствени процеси, като се грижи за дизайна и производството да отговарят на най-строгите стандарти за качество и обръща изключително внимание на детайлите, което включва истинска промяна в света на готвенето.

Всички продукти от марката MasterPRO са тествани от Cook & Chef Institute, като преди това са преминали одит от нашите готвачи. По този начин се засилва безопасността на храните в кухнята.

Времето за готвене може леко да варира, в зависимост от количеството храна и мощността на фритюрника с горещ въздух.





Каджунски пилешки ленти

➤ Съставки:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| ✓ 450 г. пилешки филета | ✓ 4 г. лук на прах |
| ✓ 355 мл. прясно мляко | ✓ 5 г. червен пипер |
| ✓ 10 мл. лют сос „Луизиана“ | ✓ 3 г. смляна горчица |
| ✓ 180 г. брашно тип 500 | ✓ 2 г. кайенски пипер |
| ✓ 15 г. сол | ✓ 12 г. царевично брашно |
| ✓ 4 г. черен пипер | ✓ Масло за напръскване |
| ✓ 7 г. чесън на прах | ✓ Сос за сервиране |

➤ Стъпки:

1. Мариновайте пилешките филета в мляко и пикантен сос за 4 часа или цяла нощ.
2. Добавете всички останали съставки, с изключение на олиото, в голяма купа и разбъркайте добре.
3. Оваляйте маринованото пиле в сместа и отърсете излишното количество.
4. Смесете $\frac{1}{2}$ от маринатата за пилето с овкусеното брашно и разбъркайте добре. Това ще създаде малки люспи.
5. Оставете пилето да почине, докато панировката стане лепкава, след което го оваляйте в брашното
6. Разстелете филетата в кошницата на фритюрника с горещ въздух и ги напръскайте с мазнина.
7. Печете на режим пържене на 200°C за 10 минути, докато станат златисти и хрупкави. Сервирайте с любимите си сосове и малко нарязан кориандър.



Каджунски пилешки ленти

➤ Съставки:

- ✓ 16 г. брашно тип 500
- ✓ 3 г. царевично брашно
- ✓ 3 г. сол
- ✓ 1 г. черен пипер
- ✓ 2 бр. яйца
- ✓ 15 мл. прясно мляко
- ✓ 50 г. галета с магданоз
- ✓ 3 бр. сирене „Моцарела“
- ✓ Масло за напръскване
- ✓ Сос „Маринара“ (за сервиране)
- ✓ Див лук

➤ Стъпки:

1. В купа смесете заедно брашното тип 500, царевичното брашно, солта и черния пипер.
2. В отделна купа разбийте яйцата и прясното мляко, а в трети съд сложете галетата и магданоза.
3. Нарезжете топките сирене „Моцарела“ на еднакви по големина пръчици и ги оваляйте първо с брашнената смес, след това в яйцето и накрая в галетата.
4. Оваляйте ги отново в яйцето и галетата.
5. Охладете пръчиците във фризера за 30 минути. Поставете ги във фритюрника с горещ въздух на еднакво разстояние и ги напръскайте с мазнина. Изберете режима за пържене и гответе на 200°C за 8 минути.
6. По средата на готвенето обърнете лентите, за да се уверите, че са изпечени равномерно. Сервирайте със сос маринара или ранчери и гарнирайте с нарязан див лук.



Телешки самоси

➤ Съставки за чътнито:

- ✓ 3 бр. манго
- ✓ 1 глава лук
- ✓ 1 скилидка чесън
- ✓ 200 г. кафява захар
- ✓ 220 мл. бял оцет
- ✓ 1 с.л. канела на прах
- ✓ 1 с.л. кърри
- ✓ 1 с.л. смлян джинджифил
- ✓ Сол на вкус

➤ Съставки за самосите:

- ✓ Кори за баница
- ✓ 250 г. телешка кайма
- ✓ 100 г. лук
- ✓ 20 г. пресен кориандър
- ✓ 2 с.л. пшенично брашно
- ✓ 1 скилидка чесън
- ✓ 1 ч.л. настърган джинджифил
- ✓ 1 ч.л. куркума
- ✓ 1 ч.л. смлян кимион
- ✓ Черен пипер на вкус
- ✓ Сол на вкус
- ✓ Див лук

➤ Стъпки:

1. За чътнито: Мангото се обелва и нарязва, смесва се с подправките и се оставя настрана. Лукът и чесънът се наситняват и се добавят към сместа. Гответе поне час на слаб котлон до получаване на консистенция като тази на конфитюр. Оставете сместа да изстине.
2. За самосите: Лукът се задушавя в тиган и когато стане прозрачен, добавя се телешката кайма, всички подправки и всичко се сварява. Добавете кориандъра, разбъркайте и добавете брашното, за да стане по-гъсто. Оставете да поври още няколко минути, за да не е сурово, налейте малко вода и продължете да варите до сгъстяване. Оставете сместа настрана. Нарезете корите на ленти с припл. 6 см ширина, добавете плънката в един от ъглите и прегънете баницата във формата на триъгълник, докато стигнете до края. След това намокрете баницата с вода или разтопена мазнина и залепете излишното върху самосите. Намажете с олио и гответе в режим въздушно пържене на 190°C за 15 минути, като ги мажете отново с олио на всеки 5 минути, за да сте сигурни, че придобиват препечен цвят. Поднесете самосите с чътнито и гарнирайте с прясно нарязан див лук.

II. Основни ястия



Хамбургери със сирене

➤ *Съставки за месото:*

- ✓ 450 г. телешка кайма
- ✓ 3 г. сол
- ✓ 1 г. черен пипер
- ✓ 6 мл. сос „Уорчестър“
- ✓ 5 г. дижонска горчица
- ✓ 1 малка глава лук, настъргана

➤ *Съставки за бургерите:*

- ✓ 1 яйце, разбито
- ✓ Зехтин за напръскване
- ✓ 4 резена сирене „Чедър“
- ✓ Питка за бургер
- ✓ Майонеза и кетчуп за сервиране
- ✓ По-големи корнишони

➤ *Стъпки:*

1. Смесете заедно телешката кайма, солта, черния пипер, соса „Уорчестър“, дижонската горчица, настъргания лук и яйцето, докато се смесят напълно.
2. Охладете за 10 минути в хладилник. Оформете 4 бургера с големината на хляба и ги напръскайте със зехтин.
3. Поставете ги отделно във фритюрника.
4. Печете на режим „Месо“ на 180°C, 8 минути.
5. По средата на готвенето обърнете бургерите, за да сте сигурни, че са равномерно изпечени и златисти.
6. Нарезете сиренето „Чедър“ на филийки със същия размер като бургера и ги поставете върху бургера, когато остане 1 минута от времето за готвене.



Пица със сирене

➤ Съставки:

- ✓ 1 бр. готово изпечено тесто с мая за пицата (pitta bread)
- ✓ 1 супена лъжица зехтин
- ✓ Сол на вкус
- ✓ Червен пипер на вкус
- ✓ Сирене по избор

➤ Стъпки:

1. Използвайте лъжица, за да намажете соса за пица върху изпечения блат.
2. Поставете сиренето отгоре.
3. Добавете струйка зехтин Extra Virgin върху пицата.
4. Поставете във фритюрника на 180°C за 6 минути.
5. Извадете внимателно от фритюрника и нарежете.



Пилешки филенца

➤ *Съставки:*

- ✓ 450 г. пилешки филенца
- ✓ 1 супена лъжица зехтин
- ✓ Шипка сол
- ✓ Щипка червен пипер (по желание)
- ✓ 100 г. пармезан
- ✓ 3 броя яйца

➤ *Стъпки:*

1. Смесете галетата с пармезана и червения пипер.
2. Разбийте яйцата в чиния.
3. Нарезете пилешките филета на лентички и всяка лента намажете с яйцето.
4. След като всяка лента е покрита с яйце, я потопете в сместа от галета.
5. Поставете лентите във фритюрника и го поставете на 150°C за 30 мин.



Сьомга със зеленчуци и мисо винегрет

➤ *Съставки за сьомгата:*

- ✓ 4 бр. филета от сьомга
- ✓ Черен сусам
- ✓ Зелени аспержи
- ✓ 1 глава червен лук
- ✓ 1 бр. жълта чушка
- ✓ 100 г. гъби шийтаке

➤ *Съставки за мисо винегрет:*

- ✓ 100 г. мисо
- ✓ 100 г. соя
- ✓ 100 г. оризов оцет
- ✓ 60 г. мед

➤ *Стъпки:*

1. Овкусете сьомгата и нарязаните на порции зеленчуци.
2. След това ги сложете внимателно във фритюрника и ги намажете с олио
3. Запечете ги за 10-15 минути на 200°C, в зависимост от зеленчуците.
4. Междувременно смесете всички съставки за винегрета и разбъркайте добре, докато постигнете равномерна текстура.
5. Когато сьомгата и зеленчуците са сготвени, поставете ги в чинии и напръскайте мисо винегрета отгоре.
6. Гарнирайте с малко черен сусам.



Шоколадово брауни

➤ *Съставки:*

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| ✓ 70 г. чист шоколад | ✓ ½ чаена лъжичка ванилов екстракт |
| ✓ 70 г. несолено масло | ✓ 50 г. сладкарско брашно |
| ✓ 1 бр. голямо яйце, леко разбито | ✓ 30 г. смлени ядки |
| ✓ 50 г. кафява захар | |

➤ *Стъпки:*

1. Разтопете шоколада и маслото в тенджера на слаб огън.
2. Оставете да изстине и оставете настрана.
3. Смесете яйцата, захарта и ваниловия екстракт в отделна купа, докато станат светли и кремообразни.
4. След това добавете шоколадовата смес, пшеничното брашно и ядките.
5. Застелете малка форма с хартия за печене.
6. Напълнете с предишната смес и поставете формата в кошницата за пържене.
7. Настройте температурата на 180°C и таймера на 20 минути.
8. Пече се докато горната част стане хрупкава.
9. Извадете формата от формата и оставете да изстине.
10. След като изстине се нарязва на малки квадратчета.



Шоколадов фондан

➤ Съставки:

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| ✓ 50 г. захар | ✓ 4 г. бакпулвер |
| ✓ 125 мл. кокосово или соево мляко | ✓ 2 г. сода бикарбонат |
| ✓ 60 мл. кокосово масло | ✓ Шипка сол |
| ✓ 5 мл. екстракт от ванилия | ✓ 85 г. шоколадови парченца |
| ✓ 120 г. брашно | ✓ 25 г. шамфъстък |
| ✓ 14 г. какао на прах | |

➤ Стъпки:

1. В малка купа смесете захарта с кокосовото мляко, разтопеното кокосово масло и екстракта от ванилия и оставете настрана.
2. В отделна купа смесете брашното, какаото на прах, бакпулвера, содата бикарбонат и солта.
3. Смесете постепенно всички пресети сухи съставки с мокрите съставки, докато получите меко тесто.
4. Добавете шоколадовите парченца, 25 г. нарязан шам фъстък и разбъркайте внимателно с шпатула.
5. Поставете формите за кексчета върху формички за палачинки или отделни формички и изсипете сместа, докато всяка от тях е пълна на $\frac{3}{4}$.
6. Завършете, като добавите няколко шамфъстъка отгоре.
7. Поставете във фритюрника, изберете режим „Десерт“ и гответе на 180°C за 20 минути.
8. Извадете мъфините, когато времето за готвене изтече, и ги оставете да изстинат преди сервиране.



Шоколадов фондан

➤ *Съставки:*

- ✓ 100 гр. шоколад
- ✓ 100 г. масло
- ✓ 3 бр. яйца
- ✓ 70 г. захар
- ✓ 50 г. пшенично брашно
- ✓ Ментови листа

➤ *Стъпки:*

1. Разтопете маслото и шоколада до получаване на хомогенна смес.
2. Отделно разбийте яйцата със захарта, докато се смесят напълно.
3. Комбинирайте двете смеси
4. След като се смесят, добавете брашното и разбъркайте.
5. Поставете тестото във форми за кексчета и замразете за 2 часа.
6. Печете на режим „Десерт“ за 180°C за 15 минути.
7. Извадете десертите от формите.
8. Украсете с листенца мента и сервирайте веднага.

IV. Контакти за връзка

В случай че имате нужда от допълнителна информация или съдействие, моля обърнете се към нас на посочените по-долу канали за връзка:

Фирма: „Бергнер България“ ООД

Адрес: България, гр. София, бул. „Ботевградско шосе“ № 228, офис 14

Имейл: shop@bergner-bg.com

Телефонен номер: 0700-20-410

