



**Masterpro**  
The professional choice

*Ricette*

# CUCINA

## COME UNO CHEF







CREATIVITA', INNOVAZIONE  
E SCIENZA IN CUCINA





# I N D I C E •

## COLLEZIONE MASTERPRO

Pentola a pressione elettrica  
Roner per cottura sottovuoto  
Macchina per sottovuoto  
Multi Cooker

**P.5**

P. 6  
P. 8  
P. 10  
P. 12

## COOK & CHEF INSTITUTE by BERGNER

Pepe Rodríguez - ristorante "El Bohío"  
Luis Antonio - Javier Carcas - ristorante "Casa Pedro"  
David Boldova - ristorante "Novodabo"  
Ramces González - ristorante "Cancook"

**P.14**

P. 16  
P. 18  
P. 20  
P. 22

## ANTIPASTI

Zuppa di baccalà  
Royal di fegato grasso, scapece di pesche e croccante di mais  
Carciofo grigliato, crema di sarda affumicata e tartare di trota "Pyrinea"  
Cannellone di faraona con trombette dei morti e salsa di porcini  
Uovo a 64°C, crema di patata e stufato di funghi  
Cetriolini  
Cipolla di Fuentes, cavolfiore e caviale  
Gazpacho di fragole con gamberi e menta piperita  
Carpaccio di zampetti con porcini, kimchi e pesto di prezzemolo

**P.24**

P. 26  
P. 28  
P. 30  
P. 32  
P. 34  
P. 36  
P. 38  
P. 40  
P. 42

## SECONDI

Costina di maiale marinata con cremoso di patata  
Ombrina, crema d'aglio arrostito, ponzu e croccante di alghe  
Presa iberica marinata con scapece di carote  
Lingotto di Ternasco a bassa temperatura con crema di mele arrostiti  
Merluzzo al vapore, "curry suquet e bimi"  
Baccalà caramellato con succo di spinaci, crema di porro e patata  
Spalla di agnello da latte cotta a bassa temperatura con purè cremoso di patata  
Taco di vitello piccante e guacamole  
Spalla di agnello con melanzana e cumino

**P. 44**

P. 46  
P. 48  
P. 50  
P. 52  
P. 54  
P. 56  
P. 58  
P. 60  
P. 62

## DOLCI

Torrija alla crema inglese  
Cocco alle violette  
Cremoso al cioccolato, pan di Spagna all'arancia e gelato al mango  
Fragole con crema di mascarpone  
Cremoso al frutto della passione con mela e Calvados

**P. 64**

P. 66  
P. 68  
P. 70  
P. 72  
P. 74





**MasterPRO**  
The professional choice

La **collezione MasterPRO** porta nella tua cucina i prodotti più professionali e la tecnologia più innovativa che ti permetteranno di dare spazio alla tua creatività e di preparare piatti ineguagliabili, degni delle migliori cucine. Tutti i prodotti della **collezione Foodies di MasterPRO**, dopo essere stati approvati da un comitato dei nostri chef, sono stati testati dalla **fondazione Cook&Chef Institute** a totale garanzia della loro funzionalità e della sicurezza dei consumatori.



**BGMP-9092**

#### CARATTERISTICHE

- Potenza: 1000W  
220V/50HZ
- Capacità: 6.0 L
- Prodotto in acciaio inossidabile.
- Sistema elettronico di controllo a pulsanti.
- Tecnologia di controllo intelligente, si può risparmiare il 30%-50% dell'energia rispetto ad una normale pentola.
- Opzioni multifunzione.
- Timer attivabile fino a 24 ore.
- Interno in alluminio con rivestimento antiaderente.

6

## PENTOLA A PRESSIONE E L E T T R I C A

Con la pentola a pressione elettrica della collezione **MasterPRO** potrai preparare ogni tipo di piatto, da quelli più convenzionali a quelli più moderni. Un modo di cucinare innovativo che ti permetterà di risparmiare il 50% del tempo e dell'energia, ottenendo i migliori risultati. I suoi 6 litri di capacità ti permetteranno di preparare fino a 12 porzioni, per cucinare ogni giorno, ma anche per celebrare al meglio le occasioni più speciali. Il tuo miglior alleato in cucina è stato studiato per evitarti qualsiasi preoccupazione e ti consentirà di preparare qualsiasi tipo di pietanza. Il prodotto include un sistema regolabile in grado di stabilire il tempo e il tipo di cottura desiderati, così avrai la possibilità di stare con la tua famiglia, i tuoi ospiti, o dedicarti ai tuoi hobby, mentre la pentola a pressione elettrica si occuperà per te della preparazione del piatto. Inoltre, una volta pronto, la pentola lo manterrà caldo fino a 24 ore. Efficienza, resistenza e praticità in un solo prodotto.

Imprescindibile per tutti gli amanti della cucina, dispone di un sistema di sicurezza che garantisce la massima tranquillità durante l'utilizzo. Infine, grazie al rivestimento interno antiaderente, la pulizia non sarà mai un problema.

Soddisfa le tue necessità e goditi il cibo in maniera diversa con la nuova pentola a pressione elettrica della collezione **MasterPRO**.







#### BGMP-9081

##### CARATTERISTICHE

- Potenza: 220-230V 60Hz 1200W
- Resistente all'acqua
- Schermo LED digitale per passare facilmente da °C a °F.
- Scocca amovibile in acciaio inossidabile per facilitare la pulizia.
- Range di temperatura: 25-95°C+/-0.1°C - 77-203°F +/-0,1°F.
- Impugnatura ergonomica per una presa comoda e sicura.
- Timer regolabile fino a 99h.
- Sensore di livello minimo del liquido.

# R O N E R

## P E R C O T T U R A S O T T O V U O T O

Quello con il Roner sottovuoto è un metodo di cottura che mantiene intatte tutte le proprietà nutritive degli alimenti, grazie alle temperature basse e costanti abbinate a tempi di cottura prolungati. Ideato per un controllo preciso del processo di cottura, il roner sottovuoto è facile e intuitivo: basta impostare la temperatura che si desidera, selezionare il tempo ideale e proporzionale alla temperatura scelta e aspettare. Una tecnica professionale in un elettrodomestico dalle dimensioni contenute che si completa con la macchina per il sottovuoto **MasterPRO**, nata per la conservazione ottimale degli alimenti. Il roner riduce inoltre il numero di utensili necessari nella tua cucina e, allo stesso tempo, regala una cottura omogenea dei cibi. Grazie alle sue dimensioni contenute, puoi risparmiare spazio in cucina e trasportarlo con facilità.

Dalla cucina degli chef più prestigiosi a casa tua!

Prepara le migliori ricette con il Roner sottovuoto della collezione **MasterPRO**.





**BGMP-9080**

**CARATTERISTICHE**

- Potenza: 100-240V-130W
- Misure: 37x15x7 cm.
- Pressione del sottovuoto: -60kpa.
- Velocità del sottovuoto: 3.0L/min
- Superficie: Acciaio inossidabile
- Colore: nero.

## MACCHINA PER IL SOTTOVUOTO

Il confezionamento sottovuoto è uno dei metodi migliori per conservare gli alimenti, prevenendone il deterioramento e quindi lo spreco.

La macchina per il sottovuoto **MasterPRO** è la soluzione ideale per sigillare sottovuoto i tuoi sacchetti di alimenti, migliorandone la conservazione e la durata. Il sistema estrae l'aria dal sacchetto e lo chiude ermeticamente consentendo la conservazione del cibo fino a cinque volte più a lungo.

Un dispositivo di conservazione completo, un sistema facile e intuitivo con spie luminose e un display a LED.

Dal design moderno e minimal, la macchina per il sottovuoto è il complemento ideale per il Roner **MasterPRO**





**BGMP-9078**

#### **CARATTERISTICHE**

- Potenza: 220-240V, 50-60Hz, 1200
- Controllo con schermo LED
- 6 velocità
- Controllo della temperatura
- Timer 90 minuti
- Funzione tritaggiaccio
- **Accessori inclusi:**
  - 1 boccale 1.75L con lama in acciaio inox
  - 1 accessorio a farfalla in plastica
  - 1 spatola
  - 1 accessorio per impastare

# R O B O T M U L T I F U N Z I O N E

Il **Robot Multifunzione MasterPRO** è un dispositivo estremamente versatile, ideato per far risparmiare tempo ed energia, oltre che per regalare risultati eccellenti in cucina.

Un unico elettrodomestico per cuocere, sbattere, impastare, emulsionare, mescolare, tritare, rosolare, pesare, macinare, montare e per una infinità di altri usi in cucina.

Indispensabile nelle cucine professionali, è un alleato utilissimo anche nella cucina domestica. Le sue tante modalità di cottura, le 6 velocità e le funzioni multiple si traducono in tantissime ricette per la tua famiglia e per sorprendere i tuoi ospiti.

Alta cucina unita ad alti standard qualitativi e di sicurezza per sperimentare ricette innovative in maniera rapida e sicura.

Grazie al display digitale e al sistema intuitivo, il **Robot Multifunzione MasterPRO** diventerà il tuo miglior amico in cucina.







# COOK & CHEF

- I N S T I T U T E -

by Bergner

Il **Cook&Chef Institute** è una fondazione formata da figure dell'alta cucina internazionale, che si sono unite a Bergner per condividere un modo di pensare strategico riguardo alla cucina e all'innovazione tecnologica degli strumenti da cucina.

## MISSIONE

***"La nostra missione è garantire l'innovazione a livello internazionale di prodotti da cucina che contribuiscano a migliorare le arti culinarie, facendo attenzione all'alimentazione, alla salute e al benessere delle persone e mettendo a disposizione prodotti di alta qualità".***

Avere questo obiettivo significa generare un alto livello di conoscenza e formare professionisti qualificati: il **Cook&Chef Institute** sostiene la ricerca tra i professionisti della cucina e all'interno di tutti i settori direttamente o indirettamente legati alla gastronomia.

Questo favorisce il trasferimento tecnologico e l'innovazione nell'intero settore.

## VISIONE

La visione del **Cook&Chef Institute** riflette le aspirazioni, i sogni e le speranze della fondazione. Pertanto, la nostra visione aziendale è quella di rispondere alle sfide dettate dalla continua ricerca nel campo dell'innovazione della gastronomia in generale. La sostenibilità è un aspetto fondamentale di tutte le nostre attività, affinché sia le generazioni attuali, che quelle future, possano godere di una vita migliore.





MasterPRO

## FILOSOFIA

Il **Cook&Chef Institute** si pone l'obiettivo di rafforzare la sicurezza alimentare dei consumatori e di migliorare la trasparenza delle informazioni. Sceglie e raccomanda esclusivamente prodotti che siano stati sottoposti ad un controllo completo ed esaustivo da parte del comitato di chef dell'istituto.

## I NOSTRI AMBASCIATORI

Il **Cook&Chef Institute** riunisce figure del mondo dell'alta cucina internazionale che condividono un'idea strategica della cucina e dell'innovazione tecnologica degli strumenti da cucina. Nuove tendenze e conoscenze vengono condivise al fine di fornire un valore aggiunto alla gastronomia nel senso più ampio del termine.



**El** BOHIO



16





P E P E  
R O D R I G U E Z

17





**CASA PEDRO**

restaurante/gastrobar

  
**CASA PEDRO**  
restaurante/gastrobar  


  
**Masterchef**  
Javier Casas

  
**CASA PEDRO**  
restaurante/gastrobar  


18





L U I S  
A N T O N I O

J A V I E R

C A R C A S

*Garces* *[Signature]*





novodabo  
*restaurante*





D A V I D  
B O L D O V A

*David Boldova*





CANCOOK  
— RESTAURANT —

22

RAMCES GONZÁLEZ





R A M C E S  
G O N Z A L E S

23







# A N T I P A S T I





# ZUPPA *di baccalà*





EL BOHÍO  
PEPE RODRÍGUEZ



**INGREDIENTI per 4 persone**

- 4 filetti di baccalà da 100 gr.
- 500 gr. di ceci già ammollati
- 100 gr. di pane fritto
- 100 gr. di soffritto fatto con cipolla e pomodoro
- 100 gr. di foglie di spinaci
- Una lisca di baccalà

Sigillare con la **Macchina per il Sottovuoto Masterpro** i filetti di baccalà, aggiungendo, prima di chiudere il sacchetto, un filo di olio aromatizzato all'aglio. Cuocere con il **Roner Sottovuoto Masterpro** a 65°C per 15 minuti.

Nel frattempo, cuocere tutti gli altri ingredienti in una pentola, coprendoli con acqua, per 45 minuti.

Ridurre i tempi di cottura, se necessario.

Impiattare mettendo nel fondo del piatto la zuppa ottenuta e adagiare il filetto di baccalà.

Servire subito.





# ROYAL DI FEGATO GRASSO, SCAPECE DI PESCHE





CASA PEDRO  
LUIS CARCAS

### INGREDIENTI per 4 persone

Per il royal di fegato:

- 300 gr. di fegato grasso d'anatra
- 75 gr. di brodo di pollo
- 2 uova
- 1 foglio di gelatina
- Sale
- Pepe

Per lo scapece di pesche:

- 1 cipollotto
- 200 gr. di pesche sciroppate
- ½ dl. di aceto balsamico di Modena
- Sale

Per il croccante di mais:

- 50 gr. di burro
- 50 gr. di zucchero di canna
- 50 gr. di farina di mandorle
- 50 gr. di farina 00
- 1 pizzico di sale
- 50 gr. di chicchi di mais

**Per il royal:** idratare la gelatina e scioglierla nel brodo caldo.

Togliere le venuzze dal fegato e tritarlo nel **Robot Multifunzione Masterpro** con il resto degli ingredienti fino a ottenere una crema omogenea. Filtrare e trasferire in un contenitore. Cuocere sottovuoto con il **Roner Masterpro** a 80°C per 40 minuti. Trascorso tale tempo, lasciar raffreddare in frigo fino a quando non si sarà solidificato.

**Per lo scapece:** sbucciare, tritare e soffriggere il cipollotto fino a quando non sarà traslucido. Aggiungere la pesca sgocciolata e cuocere per qualche minuto. Aggiungere l'aceto balsamico e frullare nel **Robot Multifunzione Masterpro**.

**Per il croccante:** mescolare il burro pomata con il resto degli ingredienti in una ciotola fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar solidificare in frigorifero, grattugiare grossolanamente e infornare immediatamente a 170°C, finchè non diventerà dorato e croccante.

Con un cucchiaino fare delle piccole "pennellate" di scapece sul fondo del piatto, disporre armoniosamente delle quenelle di royal di fegato, decorare con il croccante e ultimare con dei teneri germogli.



# CARCIOFO GRIGLIATO, CREMA DI SARDA

*e tartare di trota Pyreneica*





## CASA PEDRO LUIS CARCAS



### INGREDIENTI per 4 tapas

- 4 carciofi grandi

#### Per la crema di sarde:

- 2 uova
- 3 dl. di olio di girasole
- 50 gr. di sarda affumicata
- 1 limone spremuto
- Sale
- Salsa yondu

#### Per la tartare di trota:

- 150 gr. di trota Pyrenea
- ½ cipollotto
- 2 cetriolini
- 20 gr. di capperi
- Salsa ponzu
- Olio d'oliva

Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, fino a ricavarne i cuori. Conservarli in acqua e limone fino al momento della cottura.

Cuocere nella **Pentola a Pressione Elettrica MasterPRO** per 5 minuti e scolarli quando sono ancora ben sodi.

Lasciar fuoriuscire tutta l'acqua e passarli qualche minuto sulla griglia.

**Per la crema di sarde:** mettere le uova, la sarda affumicata, un pizzico di sale e l'aceto nel **Robot Multifunzione MasterPRO**.

Frullare a velocità 5 per 2 minuti. Aggiungere l'olio a filo e mescolare fino a quando non si sarà emulsionato completamente. Aggiungere la salsa yondu.

**Per la tartare:** pulire e tagliare la trota a cubetti. Tritare insieme il cipollotto, i cetriolini e i capperi finemente, quindi mescolare con la trota precedentemente tagliata. Condire con la salsa ponzu e l'olio d'oliva.

Mettere la crema di sarde sul fondo del piatto, adagiare il carciofo aperto e sopra al carciofo la tartare di trota.

Terminare il piatto con qualche fiocco di sale Maldon.





# CANNELLONE DI FARAONA CON TROMBETTE DEI MORTI

*e salsa di porcini*





### INGREDIENTI per 8 persone

Per il ripieno dei cannelloni:

- 1 faraona
- 150 gr. di funghi tipo trombette dei morti
- Cipolla, carota e porro
- Farina 00
- Brodo
- Panna
- Sale
- Pepe

Per la salsa di porcini:

- 100gr. di porcini
- 1 cipolla
- Olio d'oliva
- Farina 00
- Latte
- Sale
- Pepe

**Altri ingredienti:** Sfoglia per i cannelloni, fondo bruno, croccante di patata viola

**Per il ripieno dei cannelloni:** Cuocere la faraona in un brodo vegetale fatto con cipolla, carota, porro, nella **Pentola a Pressione Elettrica MasterPRO**. Togliere la faraona dal brodo, disossarla e tagliarla a cubetti. Affettare la cipolla e farla soffriggere, aggiungere le trombette dei morti pulite e tagliate e lasciarle soffriggere con la cipolla. Aggiungere la faraona, poca farina e far rosolare. Versare il brodo caldo e, a cottura ultimata, la panna liquida fino ad ottenere un ripieno dalla consistenza desiderata. Aggiustare di sale e pepe e conservare da una parte. Cuocere le sfoglie di cannelloni, lasciarle asciugare su un panno da cucina pulito e farcire con il ripieno.

**Per la salsa ai funghi porcini:** tagliare la cipolla sottile e farla rosolare in una padella, quando sarà trasparente unire i porcini e un po' di brodo. Una volta che il brodo sarà completamente evaporato, aggiungere un po' di farina e bagnare con il latte. Frullare nel **Robot Multifunzioni MasterPRO** e aggiustare di sale e pepe.

**Per impiattare:** fare un disegno alla base del piatto con il fondo bruno. Adagiare i cannelloni caldi tagliati a metà, condire con la crema di porcini. Guarnire con le patate viola precedentemente cotte.



UOVO A 64°,  
CREMA DI PATATA  
*e stufato di funghi*





CASA PEDRO  
LUIS CARCAS

### INGREDIENTI per 4 persone

- 4 uova allevate a terra
- Lamelle di prosciutto iberico

#### Per la crema di patate:

- 1 patata grande
- 1 spicchio d'aglio piccolo
- 1 noce di burro
- 1 dl. di panna
- Sale

#### Per lo stufato ai funghi:

- 1 cipollotto
- 200 gr. di funghi misti (porcini, trombette dei morti, champignon, Portobello)
- 1 dl. di brodo di manzo
- Sale
- Pepe

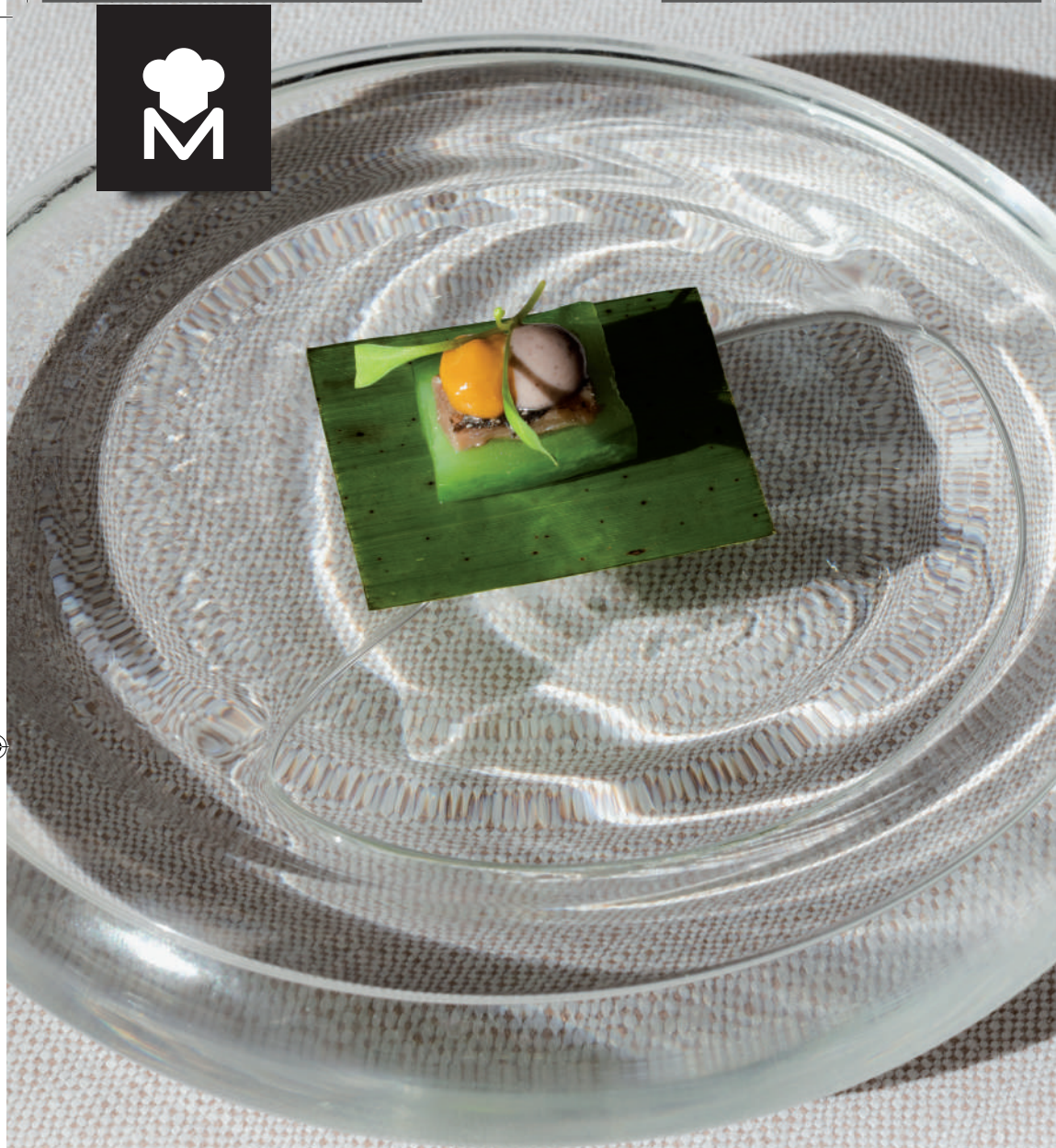
**Per la crema di patate:** Pelare e tagliare la patata e farla cuocere con poca acqua in una casseruola insieme all'aglio fino a quando non si saranno ammorbiditi. Frullare nel **Robot Multifunzione MasterPRO** insieme al burro e alla panna. Aggiustare di sale e conservare da una parte.

**Per lo stufato di funghi:** Pelare e tritare finemente la cipolla, farla rosolare in una casseruola fino a quando non sarà trasparente. Nel frattempo, pulire bene i funghi e tagliarli. Rosolare a fuoco vivo in padella e aggiungervi la cipolla. Versare il brodo caldo e cuocere per pochi minuti. Aggiustare di sale e pepe.

**Per le uova a bassa temperatura:** posizionare il **Roner MasterPRO** all'interno di una pentola capiente e riempire d'acqua. Programmare a 64°C e una volta raggiunta la temperatura, introdurre le uova per 40 minuti. Trascorsi i minuti di cottura, estrarre dall'acqua e utilizzarli immediatamente.

Coprire il fondo di un piatto con la crema di patate.  
Mettere l'uovo a bassa temperatura al centro, completare con lo stufato di funghi e finire il piatto con lamelle sottili di prosciutto iberico.





# CETRIOLINI





### INGREDIENTI per 4 persone

- 4 cetrioli piccoli (200 gr.)

#### Per la salamoia:

- 300 ml. di acqua minerale
- 10 gr. di sale
- 100 ml. di aceto di Jerez
- Acciughe in salamoia
- Maionese di olive nere

#### Crema di cozze marinate:

- Aceto di Jerez
- Sale fino
- 1 kg. di cozze grandi
- 1 carota (200 gr.)
- 1 cipolla (200 gr.)
- 100 gr. di conserva di pomodoro

Tagliare i cetriolini a rondelle di 2 cm., poi tagliare le rondelle a metà.

Mettere in infusione sottovuoto in aceto, acqua minerale e sale (una parte di acqua e una di aceto). Versare in un sacchetto per sottovuoto e sigillare con la **Macchina per Sottovuoto MasterPRO**. Tagliare l'acciuga a filetti di forma quadrata.

**Per la crema di cozze marinate:** far aprire le cozze al vapore e metterle da una parte. In una pentola far soffriggere in olio extravergine di oliva una cipolla, una carota, un porro bianco tagliati a brunoise, aggiungere le cozze e sfumare con 1 dl. di vino bianco. Una volta evaporato l'alcool, aggiungere la conserva di pomodoro, un cucchiaino di aceto di Jerez e il sale. Frullare. Aggiungere la gomma di xantano, se necessario, versare in un biberon e conservare in frigo.

**Per la maionese alle olive nere:** Montare in un frullatore l'uovo pastorizzato e l'olio di semi di girasole. Quando la maionese si sarà addensata, aggiungere gradualmente il paté di olive nere, aggiustare di sale se necessario. La maionese dovrà avere un colore scuro e un sapore forte di oliva nera.

Disporre nel piatto i pezzi di cetriolino, adagiarvi sopra le acciughe e delle punte di maionese alle olive nere accompagnate da punte di crema di cozze. Aggiungere un germoglio (facoltativo).



CIPOLLA DI FUENTES,  
CAVOLFIORE  
*e caviale*





#### INGREDIENTI per 4 persone

- 8 steli di erba cipollina arricciati
- 1 vasetto di caviale iraniano

#### Per le cipolle:

- 4 cipolle di Fuentes
- Olio di oliva
- Sale fino

#### Per la salsa di cipolla:

- 2 cipolle
- Sale
- Vino dolce

#### Per i "maccheroni":

- Utilizzare la parte verde delle cipolle per ricreare la forma del maccheroncino

#### Per il puré di cavolfiore:

- 200 gr. di cavolfiore
- 100 gr. di burro

Scegliere delle belle cipolle, aggiungere sale e un filo di olio extravergine d'oliva e metterle in un sacchetto per sottovuoto. Sigillarlo e creare il sottovuoto con la **Macchina per il Sottovuoto MasterPRO** e far bollire all'interno di una pentola piena d'acqua per 20 minuti con il **Roner MasterPRO**.

**Per salsa di cipolla:** tagliare una cipolla sottile e stufarla a fuoco lento con brodo e vino fino a farla caramellare.

Tritarla e filtrarla nel **Robot Multifunzione MasterPRO**.

Scottare i "maccheroni", farli raffreddare e passarli brevemente su una piastra rovente. Cuocere il cavolfiore nella **Pentola a Pressione Elettrica MasterPRO** e aggiungere il burro dopo la cottura. Aggiustare di sale, se necessario.

Disporre alla base del piatto la crema di cavolfiore su cui appoggiare poi la cipolla e i "maccheroni" scottati. Aggiungere delle punte di caviale, i riccioli di erba cipollina e qualche fiocco di sale di Maldon.



# GAZPACHO DI FRAGOLE CON GAMBERI

*con menta piperita*





#### INGREDIENTI per 4 persone

- 5 pomodori
- ½ cipolla
- 6 fragole
- 6 gamberi
- 1 rametto di menta piperita
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

Mettere nel **Robot Multifunzione MasterPRO** il pomodoro, la cipolla, le fragole, l'olio, il sale e il pepe e frullare a tutta velocità per 6 minuti a 50°C.

Quindi filtrare e conservare in frigo.

Mettere il gambero, privato del suo carapace, in un sacchetto con la menta e un po' d'olio e sigillare con l'aiuto della **Macchina per Sottovuoto MasterPRO**.

Cuocere quindi nel **Roner MasterPRO** per 6 minuti a 55°C.

Disporre il gazpacho di fragole alla base del piatto e adagiarvi i gamberi. Infine, guarnire con foglie di rucola o di spinacio baby.



# CARPACCIO DI ZAMPETTI CON PORCINI, KIMCHI *e pesto di prezzemolo*





#### INGREDIENTI per 4 persone

- 4 zampetti di maiale
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 mazzo di prezzemolo
- Olio extravergine di oliva
- 1 limone
- Sale
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di kimchi

Per gli zampetti: cuocere nella **Pentola a Pressione Elettrica MasterPRO** per 50 minuti con tutte le verdure e la foglia d'alloro. Una volta cotti, disossare, avvolgere nella pellicola e conservare in frigo.

Per il **pesto di prezzemolo**: togliere i gambi e scottare in acqua calda. Poi frullare con succo di limone e olio e mettere da una parte.

Disporre gli zampetti tagliati molto sottili con i porcini precedentemente puliti e tagliati anch'essi sottili. Guarnire con pesto di prezzemolo.

Aggiungere qualche foglia di lattuga e la maionese che avremo precedentemente preparato con il **Robot Multifunzione MasterPRO** con il kimchi, l'uovo, il limone e l'olio.





# S E C O N D I





# COSTINA DI MAIALE MARINATA

*con cremoso di patata*





## EL BOHÍO PEPE RODRÍGUEZ



### INGREDIENTI per 4 persone

- 200 gr. di costine di maiale marinate
- 200 gr. di patate
- 75 gr. di burro
- 75 gr. di latte

Sigillare le costine in un sacchetto con l'aiuto della **Macchina per il Sottovuoto MasterPRO** e cuocere con **Roner MasterPRO** a 70°C per 19 ore.

Cuocere le patate con la buccia nella **Pentola a Pressione Elettrica MasterPRO**, quindi sbucciare e schiacciare con latte e burro.

Impiattare disponendo da un lato del piatto le costolette e accanto il purè di patate.





OMBRINA, CREMA  
D'AGLIO ARROSTO,  
PONZU  
*e croccante di alghe*





## CASA PEDRO JAVIER CARCAS



### INGREDIENTI per 4 persone

- 800 gr. di ombrina

#### Per la crema di aglio tostato:

- 2 patate
- 1 testa d'aglio
- Salsa di soia
- 1 noce di burro
- 2 dl. di panna

#### Per il ponzu:

- 1dl. di salsa ponzu
- 1dl. di fondo bruno

**Altri ingredienti:** Alga Nori croccante e gomasio

**Per crema all'aglio.** Arrostire sulla fiamma, sbucciare e tagliare la patata a pezzi e quindi cuocerla in un casseruolino con una quantità minima di acqua.

Dall'altra parte, arrostire una testa d'aglio in forno fino a quando non sarà morbido. Quando la patata è cotta, scolarla e schiacciarla con il **Robot Multifunzione MasterPRO** insieme all'aglio, burro, salsa di soia e panna fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Unire la salsa ponzu e il fondo bruno di carne e aggiustare di sale.

Sigillare i filetti di ombrina con la **Macchina per il Sottovuoto MasterPRO** e cuocere all'interno di un contenitore d'acqua con il **Roner MasterPRO** a 65°C per 10 minuti. Togliere dal sacchetto e passare in padella dal lato della pelle fino a quando non sarà croccante.

Mettere un cerchio di crema all'aglio al centro del piatto.

Decorare con la salsa ponzu e disporre il filetto di ombrina al centro.

Terminare il piatto con un po' di salsa ponzu, gomasio e le alghe croccanti.





# PRESA IBERICA MARINATA

*con scapece di carote*





### INGREDIENTI per 4 persone

Per la presa marinata:

- 800 gr. di presa iberica
- 1 dl. di salsa di soia
- 1 spicchio di aglio
- 5 gr. di zenzero fresco
- ½ dl. di olio extravergine di oliva

Per lo scapece di carote:

- 250 gr. di centrifugato di carota
- 1 cipolla piccola
- 1 carota
- 1 spicchio d'aglio
- 5 grani di pepe nero
- 20 gr. di zenzero
- 20 gr. di pasta di curry rosso
- Sale

**Altri ingredienti:** Cipolline, croccante di carota, fondo di maiale

**Per la presa:** Pestare l'aglio e lo zenzero fresco nel mortaio, incorporare la soia e l'olio a filo fino a ottenere una marinata dalla consistenza oleosa.

Sigillare la presa insieme alla marinata con la **Macchina per il Sottovuoto MasterPRO** e lasciar riposare in frigorifero per 24 ore.

Qualche istante prima di servire, grigliare la presa iberica a piacimento e tagliarla a fettine.

**Per lo scapece di carote:** Saltare le verdure insieme allo zenzero, aggiungere la pasta di curry rosso, soffriggere per 2 minuti e bagnare con la centrifuga di carote precedentemente fatta con la **Centrifuga MasterPRO**.

Lasciare stufare fino a quando il liquido si sarà ridotto a 1/3.

Frullare con il **Robot Multifunzione MasterPRO**, aggiustare di sale e mettere da parte.

Decorare con lo scapece di carote la base del piatto.  
Mettere la presa già affettata al centro, con il fondo di maiale.  
Guarnire con le cipolline scottate e le chips di carota.



LINGOTTO DI  
TERNASCO A BASSA  
TEMPERATURA  
*con crema di mele arrostate*





## CASA PEDRO JAVIER CARCAS

### INGREDIENTI per 4 persone

Per la spalla:

- 2 spallette di Ternasco d'Aragona
- 2 cipolline
- 2 carote
- 1 pomodoro
- 2 litri di acqua
- Olio extravergine di oliva
- Timo essiccato
- Sale
- Pepe

Per la crema di mele arrostiti:

- 2 mele Golden
- 40 gr. di burro
- 1 dl. di vino bianco
- Olio extravergine di oliva
- Pepe
- Sale

**Per il lingotto di Ternasco:** disossare le spallette. Preparare un fondo con le ossa e le verdure. Sigillare con la **Macchina per il Sottovuoto MasterPRO** le spallette cosparse di timo secco e un po' del fondo di agnello ottenuto dalle ossa.

Posizionare il **Roner MasterPRO** in una pentola piena d'acqua. Inserire il sacchetto sottovuoto e cuocere a bassa temperatura per 12 ore a 80°C.

Una volta cotte togliere le spallette dal sacchetto e mantenere al caldo.

Utilizzare uno stampo per modellare il lingotto, posizionare la pelle ben tesa nella parte inferiore e poi la carne tagliata grossolanamente. Mettere un peso sopra al lingotto e lasciare raffreddare. Una volta che è ben compattato, porzionarlo.

**Per la crema di mele:** lavare e togliere il torsolo alle mele.

Mettere in forno a 180°C con un fiocco di burro in cima a ogni mela e del vino bianco e cuocere fino a quando non saranno morbide e dorate (occorreranno circa 16 minuti).

Frullare con il **Robot Multifunzione MasterPRO** con un po' del loro sugo di cottura, l'olio, il pepe e il sale.

Glassare il lingotto in forno con il proprio sugo: dovrà essere ben caldo, ma rimanere succoso.

Decorare il piatto con la crema di mele arrostiti sul piatto, disporre il lingotto di spalla d'agnello e finire il piatto con il sugo di cottura.





# MERLUZZO AL VAPORE "CURRY SUQUET" *e bimi*





### INGREDIENTI per 4 persone

- 4 supreme di merluzzo da 180 gr.
- 80 gr. di bimi

Per il suquet al curry:

- 2 cipolle
- 4 carote
- 3 pomodori maturi
- 1 porro
- 1kg. di pesce da scoglio (ideale per brodi e zuppe)
- 1dl. di Brandy
- 3 dl. di latte di cocco
- 40 gr. di pasta di curry rosso
- Un pò di citronella
- 20 gr. di coriandolo

Per il suquet al curry: sbucciare, lavare e tagliare le verdure. Riunire le verdure nella **Pentola a Pressione Elettrica MasterPRO**, aggiungere il pesce e lasciare cuocere per alcuni minuti. Flambare con Brandy e ricoprire con acqua.

Chiudere la pentola e cuocere per 15 minuti con il programma zuppa.

Filtrare e aggiungere la pasta di curry, la citronella e il coriandolo lasciando questi ultimi due in infusione per 15 minuti.

Filtrare di nuovo e ridurre il calore.

Aggiungere il latte di cocco fino a ottenere la consistenza desiderata.

Passare il merluzzo in una padella rovente sul lato della pelle e finire di cuocere a vapore nel **Robot Multifunzione MasterPRO**. Lavare e pulire gli steli di bimi e cuocere il vapore nel **Robot Multifunzione MasterPRO**.

Mettere una quantità generosa di suquet nel piatto. Disporre al centro il merluzzo e sopra gli steli di bimi. Nappare con la salsa e aggiungere qualche fiocco di sale e un po' di olio.



# BACCALA' CARAMELLATO CON SUCCO DI SPINACI

*crema di porro e patata*





NOVODABO  
DAVID BOLDOVA



#### INGREDIENTI per 4 persone

- 4 filetti di baccalà
- 1 kg. di spinaci
- 3 spicchi di aglio
- 200 gr. di patate
- 200 ml. di acqua
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

Per glassare il baccalà; confezionare il baccalà con la **Macchina per il Sottovuoto MasterPRO** aggiungendo nel sacchetto anche un filo d'olio.

Cucinare in una pentola piena d'acqua a 72°C per 20 minuti con il **Roner MasterPRO**. A fine cottura aprire la busta e conservare il baccalà da una parte.

Per crema di porro e patate: tagliare il porro a fettine spesse e mettere nella **Pentola a Pressione Elettrica MasterPRO** con le patate e l'acqua.

Cuocere e poi frullare.

Per crema di spinaci: scottare le foglie di spinaci e quindi frullare.

Aggiungere un po' di crema di patate preparata precedentemente fino ad ottenere la consistenza di una salsa.

Aggiustare di sale, se necessario.

Su un piatto piano disporre la crema di patate alla base e adagiare su questa il baccalà.

Decorare con qualche punta crema di spinaci e aggiungere in cima delle uova di trota.



**SPALLA DI AGNELLO  
DA LATTE COTTA A  
BASSA TEMPERATURA**  
*con purè cremoso di patata*





### INGREDIENTI per 4 persone

- 4 spallette di agnello da latte
- 1 kg. di patate
- Sale
- Pepe
- 60 gr. di burro
- 1 dl. di panna da cucina
- 1 cipolla
- 1 dl. di vino dolce
- Germogli di barbabietola rossa per decorare

**Per le spallette di agnello:** Cuocere le spallette dell'agnello da latte con il **Roner MasterPRO**. Iniziare con il disossare, condire e avvolgere la carne come se fosse una palla.

Chiuderla in un sacchetto sottovuoto con la **Macchina per il Sottovuoto MasterPRO**, dopo averla condita con una spruzzata di olio extravergine d'oliva.

Cuocere a 82°C per 12 ore avendo cura che il sacchetto rimanga sempre coperto dall'acqua. Lasciare raffreddare.

**Per il purè cremoso di patate:** Cuocere le patate sbucciate in una pentola con acqua nel **Robot Multifunzione Masterpro**. Una volta pronte, frullarle con il burro e la panna da cucina. Salare e pepare, se necessario.

**Per il fondo d'agnello:** tostare le ossa della spalla e soffriggerle con la cipolla, coprire con acqua, far ridurre, aggiustare di sale e filtrare.

Togliere la carne dal sacchetto e infornare per 14 minuti a 200°C.

Disporre nel piatto il purè cremoso di patate e il fondo d'agnello, adagiarvi la carne e guarnire con i germogli di barbabietola rossa.



# TACO DI VITELLO PICCANTE *e guacamole*





## CANCOOK RAMCES GONZÁLEZ



### INGREDIENTI per 4 persone

- 500 gr. di sottogola di vitello
- 2 cucchiaini di pasta di chipotle
- 2 lime
- 1 mazzetto di coriandolo
- 1 pomodoro
- 1 carota
- 1 cipolla
- Sale
- Pepe
- 4 tortillas di mais (per i tacos)
- 2 avocado

Mettere la carne con la carota, la cipolla, il pomodoro, il chipotle, il peperoncino, sale e pepe nella **Pentola a Pressione Elettrica MasterPRO** e selezionare il programma di cottura per la carne.

Cuocere per 50 minuti fino a quando il pezzo di carne non sarà completamente sfilacciato.

**Per il guacamole:** Mettere l'avocado, il succo del lime, un po' di coriandolo a piacere, sale e pepe nel **Robot Multifunzione MasterPRO** aggiungendo alla fine un filo d'olio extravergine d'oliva.

Frullare fino a quando tutti gli ingredienti non saranno ben emulsionati.

Disporre la tortilla in un piatto dopo averla precedentemente scaldata in padella, adagiarvi sopra la carne, aggiungere il guacamole e guarnire con qualche foglia di coriandolo e un lime tagliato in quattro.





# SPALLA DI AGNELLO CON MELANZANA

*e comino*



#### INGREDIENTI per 4 persone

- 1 spalla di agnello
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 foglia di alloro
- 2 melanzane medie
- 1 cucchiaino di cumino
- Sale
- Pepe

Per prima cosa, chiudere sottovuoto in un sacchetto con la **Macchina per il Sottovuoto MasterPRO**, la spalla d'agnello precedentemente insaporita con olio, aglio e alloro. Cuocere a 80 ° C per 12 ore con il **Roner MasterPRO**. Lasciar raffreddare in frigorifero e, una volta fredda, scottare in padella.

Seguire lo stesso procedimento con le melanzane che andranno cotte sottovuoto precedentemente insaporite con il cumino. E' possibile cuocere melanzane e agnello contemporaneamente, in sacchetti separati.

Impiattare la spalla con il sugo che la carne avrà rilasciato nel sacchetto durante la cottura, dopo averlo fatto precedentemente ridurre.

Disporre la melanzana tagliata in quattro parti.





D O L C I





# TORRIJA

*alla crema inglese*





#### INGREDIENTI per 4 persone

- 200 gr. di pan brioche

#### Per la crema inglese:

- 1 lt. di latte intero
- 12 tuorli
- 250 gr. di zucchero semolato

Intiepidire il latte e versarlo sopra i tuorli precedentemente montati con lo zucchero.

Riscaldare il composto di latte e uova a fuoco moderato, raggiungere 82°C e ottenere così la crema inglese.

Sigillare il pan brioche con la crema inglese con la **Macchina per Sottovuoto MasterPRO** affinché si impregni bene.

Disporre i pezzi di torrija nel piatto e aggiungere altra crema inglese.



# COCCO

*alle violette*





CASA PEDRO  
LUIS CARCAS



### INGREDIENTI per 4 persone

Per la crema di cocco:

- 350 gr. di purea di cocco
- 200 gr. di panna
- 800 gr. di zucchero
- 1 foglio e mezzo di gelatina

Per il cremoso di fragole e formaggio:

- 85 gr. di burro
- 150 gr. di zucchero a velo
- 250 gr. di formaggio spalmabile
- 20 gr. di pasta di fragola

**Altri ingredienti:** Gelato di fragola, gelatina di violetta, polvere di caramello viola.

**Per la crema di cocco:** scaldare il cocco con la panna e lo zucchero in una casseruola fino a quando non raggiungerà il punto di ebollizione.

Unire la gelatina precedentemente ammollata. Conservare in frigo.

**Per il cremoso di fragole e formaggio;** Mescolare nel **Robot Multifunzione MasterPRO** il burro insieme allo zucchero a velo per 1 minuto a 37°C.

Aggiungere la pasta di fragole e quindi il formaggio.

Frullare di nuovo a freddo fino ad ottenere un composto omogeneo.

Disegnare un cerchio di cremoso di fragole lungo il bordo del piatto e riempirlo con la crema di cocco.

Aggiungere qualche punta di gelatina di violette, una quenelle di gelato nel centro e cospargere con polvere di caramello viola.





CREMOSO AL  
CIOCCOLATO, PAN DI  
SPAGNA ALL'ARANCIA  
*e gelato al mango*





CASA PEDRO  
JAVIER CARCAS

### INGREDIENTI per 8 persone

Per il cremoso al cioccolato:

- 120 gr. di tuorli
- 500 gr. di latte intero
- 40 gr. di zucchero
- 400 gr. di cioccolato fondente

Per il Pan di Spagna all'arancia:

- 1 arancia
- 250 gr. di zucchero
- 3 uova
- 250 gr. di farina 00
- 100 gr. di olio extravergine di oliva
- 16 gr. di lievito per dolci

Per la gelatina di mango:

- 100 gr. di purea di mango
- 20 gr. di zucchero
- 1 gr. di agar agar

Altri ingredienti: gelato al mango, liofilizzato di mango e frutto della passione

Per il cremoso al cioccolato: preparare una crema inglese nel **Robot Multifunzione MasterPRO** con il latte, lo zucchero e i tuorli a 80°C mescolando a velocità media. Incorporare alla crema il cioccolato fondente e mescolare. Trasferire in un contenitore e lasciar raffreddare.

Per il pan di Spagna: tritare la buccia d'arancia privata della parte bianca, amalgamare il succo dell'arancia, lo zucchero e le uova nel **Robot Multifunzione MasterPRO** per 3 minuti a 37°C velocità 4. Aggiungere il resto degli ingredienti e frullare di nuovo. Riempire uno stampo precedentemente imburato e infarinato e infornare a 170°C per circa 25 minuti.

Per la gelatina di mango: mescolare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione. Versare il composto in una teglia e lasciar raffreddare. Emulsionare nel **Robot Multifunzione MasterPRO** e conservare in un biberon da pasticciare.

Disporre in un piatto una base di pan di Spagna sbriciolato.

Formare ai bordi dei cerchi concentrici di gelatina di mango.

Adagiare al centro delle quenelle di cremoso al cioccolato alternandole con quenelle di gelato.

Terminare con la polvere di mango e frutto della passione liofilizzati.



# FRAGOLE CON CREMA

*di mascarpone*





**INGREDIENTI per 4 persone**

- 300 gr. di mascarpone
- 4 tuorli d'uovo
- 50 gr. di zucchero
- 1 grattata di scorza di limone
- 8 fragole
- 1 anice stellato
- 5 grani di pepe di Sichuan
- 10 gr. di zucchero

Sigillare le fragole in un sacchetto per il sottovuoto con la **Macchina per il Sottovuoto MasterPRO** dopo aver aggiunto 10 g di zucchero, i grani di pepe e l'anice stellato. Cuocere nel **Roner MasterPRO** per 20 minuti a 60 ° C.

**Per la crema di mascarpone:** Frullare nel **Robot Multifunzione MasterPRO**, con l'aiuto della farfalla, il formaggio, i tuorli, 50 g di zucchero e la scorza di limone fino a ottenere una crema leggermente montata.

Disporre la crema al mascarpone alla base del piatto, guarnire con le fragole, foglie di menta e la scorza di limone grattugiata.

Irrorare con il sugo delle fragole che si è formato nel sacchetto durante la cottura.



# CREMOSO AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON MELA *e Calvados*



#### INGREDIENTI per 4 persone

- 120 gr. di uova
- 200 gr. di frutto della passione
- 200 gr. di tuorli d'uovo
- 300 gr. di zucchero
- 2 mele
- 100 gr. di Calvados
- 1 stecca di cannella

**Per il cremoso:** mettere l'uovo, il frutto della passione, il tuorlo d'uovo e lo zucchero nel **Robot Multifunzione MasterPRO**. Amalgamare a 70°C, per 5 minuti a velocità media.

Versare il cremoso in 4 bicchieri o barattoli di vetro, ricoprirli con la pellicola trasparente e posizionare nella vaporiera del **Robot Multifunzione MasterPRO** per un'ora o fino a quando il cremoso non è pronto. Riporre in frigo.

Pelare e tagliare a cubetti le mele, sigillarle sottovuoto con la **Macchina per il Sottovuoto MasterPRO** con il Calvados e la cannella affinché si impregnino.

Servire la mela sopra il cremoso e decorare con scaglie di meringa spezzettata.



### Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



A series of 20 horizontal lines for writing, spanning the width of the page.





**BERGNER ITALY**

Via Annibali 31/L

62100 Macerata

[info.italia@bergnereurope.com](mailto:info.italia@bergnereurope.com)





**MasterPro**  
The professional choice

Sostenuta da professionisti e chef della **Fondazione Cook&Chef Institute**,  
**MasterPro** collabora con scuole di cucina ed istituti di ricerca e disegno industriale  
al fine di creare un portafoglio di prodotti altamente professionali e di qualità  
eccezionale.



[www.bergnerhome.com](http://www.bergnerhome.com)