

  
**Masterpro**  
by

*Carlo Cracco*



**ASSISTENZA TECNICA E SERVIZIO CLIENTI**

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

tel: +39 0733 1890200



**Masterpro**  
by

*Carlo Cracco*

**19**

**RICETTE**

facili e veloci

Con il tuo

**FRULLATORE  
SOTTOVUOTO**

## ACCESSORI



**COPERCHIO IN PLASTICA**



**CARAFFA RISCALDANTE IN TRITAN  
DA 1,5 LT**



**POMPA SMONTABILE PER SOTTOVUOTO**



**LAME AD ALTA VELOCITÀ**



**FILTRO**



**CONTENITORE PER SOTTOVUOTO  
IN TRITAN DA 700 ML**



**TUBO SOTTOVUOTO DA 1 METRO**



**DISCO PER COCKTAILS**

## DOPPIO CONTENITORE, DOPPIO VANTAGGIO

La coppia di contenitori conferisce una spiccata versatilità, combinando un contenitore da 700 ml per fare frullati e una caraffa da 1,5 lt. Creare deliziose bevande ghiacciate, cocktail, dessert, succhi, frullati e molto altro ancora non è mai stato così semplice! La miscelazione sottovuoto riduce l'ossidazione per creare un frullato più fresco e nutriente, preservando i colori e le proprietà nutritive degli alimenti.



Caraffa riscaldante  
in Tritan da 1,5 lt

Da utilizzare in "posizione HB"  
cliccando il tasto:



**Heating & Blending**



Contenitore per sottovuoto  
in Tritan da 700 ml

Da utilizzare in "posizione VB"  
cliccando il tasto:



**Vacuum Blending**





☛ <b>Succo di anguria e arancia</b> _____	06
☛ <b>Salmorejo cordobés</b> _____	07
☛ <b>Salsa di pomodoro</b> _____	08
☛ <b>Frullato di frutti rossi</b> _____	09
☛ <b>Gazpacho tradizionale</b> _____	10
☛ <b>Gazpacho alla fragola</b> _____	11
☛ <b>Gazpacho di carote e curry</b> _____	12
☛ <b>Salsa al curry</b> _____	13
☛ <b>Gazpacho all'anguria</b> _____	14
☛ <b>Limonata</b> _____	15

☛ <b>Bevanda per le difese immunitarie (limone, miele e zenzero)</b> _____	16
☛ <b>Olio d'oliva nera aromatico</b> _____	17
☛ <b>Crema di arachidi</b> _____	18
☛ <b>Succo d'arancia</b> _____	19
☛ <b>Frullato di mango e carota</b> _____	20
☛ <b>Impasto per crêpes</b> _____	21
☛ <b>Marmellata di fragole</b> _____	22
☛ <b>Impasto per pancakes</b> _____	23
☛ <b>Salsa allo yogurt</b> _____	24

## Succo di anguria e arancia



### INGREDIENTI

- 1 fetta grande di anguria
- 2-3 arance (succo)
- Un pizzico di zucchero

## Salmorejo cordobés



### INGREDIENTI

- 1 kg di pomodori maturi
- 100 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 pagnotta da 200 g
- Sale

### PREPARAZIONE

Disporre tutti gli ingredienti nel **Recipiente da 700 ml** e frullare in **posizione VB** (premi il tasto ) per 30 secondi e attendere che si crei il sottovuoto.

Prima dell'utilizzo eliminare eventuali pezzi di polpa, filtrando il succo con un colino a maglie molto sottili o uno chinois.

Servire.

### PREPARAZIONE

Frullare i pomodori nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt** in **posizione HB** (premi il tasto ) per 15 secondi. Riporre il frullato in una ciotola e mettervi a mollo il pane per 10 minuti.

Trasferire il pane e il pomodoro nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt** e frullare per 1 minuto.

Aggiungere l'olio extravergine d'oliva ed emulsionare per 30 secondi in **posizione HB** (premi il tasto )

Servire.

**CONSIGLIO:** aggiungere un po' d'acqua, se necessario, e se il composto risulta troppo denso.



**Posizione VB:**  
Vacuum Blending



**Accessori utilizzati:**  
Recipiente in Tritan da 700 ml



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt

## Salsa di pomodoro



### INGREDIENTI

- 1 kg di pomodori perini
- 1 cipolla
- 3 carote
- 1 porro
- Sale e pepe q.b.
- 1 cucchiaio di zucchero
- Origano (facoltativo)

## Frullato di frutti rossi



### INGREDIENTI

- 300 g di frutti rossi surgelati
- 3 arance (succo)

### PREPARAZIONE

Aggiungere la cipolla, il porro e la carota nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt** e frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 30 secondi.

Aggiungere il pomodoro, l'olio, il sale, il pepe, lo zucchero e frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 20 secondi.

Incorporare tutto il composto in una pentola grande e cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti. Se lo desiderate, aggiungere origano o altre erbe aromatiche.

Per ottenere una consistenza più omogenea, filtrare il composto con un colino a maglie sottili o uno chinois. Servire.

### PREPARAZIONE

Disporre tutti gli ingredienti nel **Recipiente da 700 ml** e frullare in **posizione VB** (premi il tasto ) per 1 minuto.

Servire.

**CONSIGLIO:** per una consistenza più liquida, aggiungere un po' più di succo d'arancia.



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt



**Posizione VB:**  
Vacuum Blending



**Accessori utilizzati:**  
Recipiente in Tritan da 700 ml

## Gazpacho tradizionale



### INGREDIENTI

- 500 g di pomodori maturi
- ½ cetriolo
- 1 cipolla
- ½ peperone verde
- Aceto di Sherry q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Un pizzico di cumino
- Mollica di pane (se si desidera e se necessario)
- Olio extravergine d'oliva

## Gazpacho alla fragola



### INGREDIENTI

- 500 g di pomodori perini
- 500 g di fragole
- 1 cipolla
- ½ peperone verde
- Aceto di Sherry q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Un pizzico di cumino
- Mollica di pane (se si desidera e se necessario)
- Olio extravergine d'oliva

### PREPARAZIONE

Disporre i pomodori, il cetriolo, la cipolla, il peperone e l'aceto nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt.**

Frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 1 minuto.

Aggiustare di sale, pepe e cumino.

Aggiungere l'olio extravergine d'oliva per emulsionare e frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 20 secondi.

Se necessario, aggiungere altro olio e mollica di pane.

Servire.

### PREPARAZIONE

Disporre i pomodori, le fragole, la cipolla, il peperone e l'aceto nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt.**

Frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 1 minuto.

Aggiustare di sale, pepe e cumino.

Aggiungere l'olio extravergine d'oliva per emulsionare e frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 20 secondi.

Se necessario, aggiungere altro olio e mollica di pane.

Servire.



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt

## Gazpacho di carote e curry



### INGREDIENTI

- 500 g di pomodori perini
- 500 g di carote
- 1 cipolla
- ½ peperone verde
- Aceto di Sherry q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Un pizzico di curry
- Mollica di pane (se si desidera e se necessario)
- Olio extravergine d'oliva

## Salsa al curry



### INGREDIENTI

- 1 cipolla
- 1 mela Golden
- Sale e pepe q.b.
- Curry q.b.
- 1 scatoletta di latte di cocco

### PREPARAZIONE

Disporre i pomodori, le carote, la cipolla, il peperone e l'aceto nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt.**

Frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 1 minuto.

Aggiustare di sale, pepe e curry.

Aggiungere l'olio extravergine d'oliva per emulsionare e frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 20 secondi.

Se necessario, aggiungere altro olio e mollica di pane.

Servire.

### PREPARAZIONE

Aggiungere la cipolla e la mela in pezzi e frullare nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt** in **posizione HB** (premi il tasto ) per 10 secondi.

Trasferire il composto in una pentola con un po' d'olio e soffriggere aggiungendo un po' di sale e di pepe. Aggiungere il curry e poi il latte di cocco.

Lasciar cuocere a fuoco medio per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Versare la salsa nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt** e frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 30 secondi. Filtrare con un colino a maglie sottili o uno chinois.

Mettere da parte fino a quando si desidera utilizzarla.



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt

## Gazpacho all'anguria



### INGREDIENTI

- 500 g di pomodori perini
- 500 g di anguria
- 1 cipolla
- ½ peperone verde
- Aceto di Sherry q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Un pizzico di cumino
- Mollica di pane (se si desidera e se necessario)
- Olio extravergine d'oliva

## Limonata



### INGREDIENTI

- 2 o 3 limoni lavati, pelati e tagliati in quarti
  - 80 g di zucchero o stevia liquida in quantità equivalente
  - 1 litro d'acqua
- Per servire:**
- 1 brocca
  - Cubetti di ghiaccio
  - Foglie di menta, basilico o a piacere

### PREPARAZIONE

Disporre i pomodori, l'anguria, la cipolla, il peperone e l'aceto nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt.**

Frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 1 minuto.

Aggiustare di sale, pepe e cumino.

Aggiungere l'olio extravergine d'oliva per emulsionare e frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 20 secondi.

Se necessario, aggiungere altro olio e mollica di pane.

Servire.



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt



**Posizione VB:**  
Vacuum Blending



**Accessori utilizzati:**  
Recipiente in Tritan da 700 ml

### PREPARAZIONE

Trasferire tutti gli ingredienti della limonata nel **Recipiente da 700 ml** e in **posizione VB** (premi il tasto ) , attendere che si crei il sottovuoto e frullare per 10 secondi.

Filtrare il composto in una brocca insieme ai cubetti di ghiaccio e le erbe aromatiche selezionate.

**CONSIGLIO:** se necessario, aggiungere altra acqua direttamente nella brocca.

## Bevanda per le difese immunitarie (limone, miele e zenzero)



### INGREDIENTI

- 2 limoni a spicchi, senza la buccia e la parte bianca
- 2 cucchiaini di miele
- 20 g di zenzero fresco

## Olio d'oliva nera aromatico



### INGREDIENTI

- 150 g di olive nere denocciolate e sgocciolate
- 1 pizzico di pepe macinato
- 200 g di olio extravergine d'oliva

### PREPARAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti nel **Recipiente da 700 ml** e frullare in **posizione VB** (premi il tasto ) per 20 secondi.

Filtrare e servire.

### PREPARAZIONE

Disidratare in microonde le olive cosparse di zucchero per circa 10 minuti alla massima potenza (900 W). Lasciare raffreddare completamente (circa 10 minuti).

Mettere le olive disidratate senza noccioli e il pepe nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt** e passare per 10 secondi in **posizione HB** (premi il tasto )

Con l'aiuto della spatola, spingere gli ingredienti verso il fondo del bicchiere.

In una pentola, aggiungere l'olio e la polvere d'oliva nera e far cuocere a fuoco molto lento per 5 minuti senza smettere di mescolare.

Trasferire in un vasetto di vetro, conservare in un luogo fresco, asciutto e lontano dalla luce diretta. Utilizzare a proprio piacimento.



**Posizione VB:**  
Vacuum Blending



**Accessori utilizzati:**  
Recipiente in Tritan da 700 ml



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt

## Crema di arachidi



### INGREDIENTI

- 300 g di arachidi tostate

## Succo d'arancia



### INGREDIENTI

- 4 arance a spicchi, senza la buccia e senza la parte bianca
- 1 limone
- Un cucchiaino di zucchero
- 1 bicchiere d'acqua

### PREPARAZIONE

Disporre le noccioline nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt** e frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 30 secondi.

Con l'aiuto di una spatola, spingere l'impasto rimasto sui lati verso il basso.

Frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per altri 30 secondi.

Ripetere fino ad ottenere un impasto omogeneo.

### PREPARAZIONE

Disporre tutti gli ingredienti nel **Recipiente da 700 ml** e frullare in **posizione VB** (premi il tasto ) per 20 secondi dopo che si è creato il sottovuoto.

Filtrare e servire.



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt



**Posizione VB:**  
Vacuum Blending



**Accessori utilizzati:**  
Recipiente in Tritan da 700 ml

## Frullato di mango e carota



### INGREDIENTI

- 2 carote  
(in pezzi e surgelate)
- 1 mango piccolo  
(in pezzi e surgelato)
- 1 arancia a spicchi,  
senza la buccia e la  
parte bianca

## Impasto per crêpes



### INGREDIENTI

- 250 g di farina per  
dolci
- 500 g di latte
- 2 uova
- 1 cucchiaio di olio  
extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di  
essenza di vaniglia
- Burro o olio per  
ungere la padella

### PREPARAZIONE

Disporre tutti gli ingredienti nel **Recipiente da 700 ml** e frullare in **posizione VB** (premi il tasto ) per 1 minuto e mezzo.

Servire.

**CONSIGLIO:** per una consistenza più liquida, aggiungere un po' più di succo d'arancia.

### PREPARAZIONE

Disporre tutti gli ingredienti nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt** e frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 20 secondi.

Una volta pronto l'impasto, lasciar riposare per almeno 30 minuti

Ungere una padella con un po' di burro o olio e aggiungere un mestolo di impasto per ogni crêpe, cuocere su entrambi i lati e disporle quindi su un piatto pronte per essere mangiate.



**Posizione VB:**  
Vacuum Blending



**Accessori utilizzati:**  
Recipiente in Tritan da 700 ml



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt

## Marmellata di fragole



### INGREDIENTI

- 600 g di fragole
- 200 g di zucchero
- Succo di ½ limone

## Impasto per pancakes



### INGREDIENTI

- 50 g di farina
- 1 uovo
- ½ cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di sale
- ½ bustina di lievito chimico
- 1 cucchiaino di olio di girasole
- 50 ml di latte

### PREPARAZIONE

Disporre tutti gli ingredienti nel **Recipiente da 700 ml** e in **posizione VB** (premi il tasto ), creare il sottovuoto e frullare per 10 secondi.

Versare la salsa così ottenuta in una pentola e lasciar cuocere a fuoco lento per 30-40 minuti o fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Mescolare e invasare.

### PREPARAZIONE

Versare la farina, il lievito, lo zucchero e il sale in una ciotola, mescolare e mettere da parte.

Aggiungere l'olio, l'uovo e il latte nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt** e frullare in **posizione HB** (premi il tasto  ) per 1 minuto.

Trasferire il composto della ciotola nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt** e frullare di nuovo in **posizione HB** (premi il tasto  ) per 1 minuto.

Versare il composto, un mestolo alla volta, in una padella antiaderente per fare i pancakes.



**Posizione VB:**  
Vacuum Blending



**Accessori utilizzati:**  
Recipiente in Tritan da 700 ml



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt

## Salsa allo yogurt



### INGREDIENTI

- 2 yogurt di tipo greco
- 4 cucchiari di maionese
- Scorza grattugiata di ½ limone
- Un po' di olio extravergine d'oliva
- Menta fresca
- Aglio in polvere
- Sale e pepe

### PREPARAZIONE

Disporre tutti gli ingredienti nella **Caraffa riscaldante 1,5 lt** e frullare in **posizione HB** (premi il tasto ) per 10 secondi.

Ecco pronta la salsa.



**Posizione HB:**  
Heating & Blending



**Accessori utilizzati:**  
Caraffa riscaldante in Tritan da 1,5 lt

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Fare molta attenzione alle lame che sono molto affilate e assicurarsi che il lato tagliente delle lame non venga a contatto con oggetti duri per non causare un danno al filo delle lame, spuntandole. Pulire l'unità motore con un panno umido e asciugarlo accuratamente. Pulire le altre parti in acqua tiepida con un detergente o in lavastoviglie. Pulire regolarmente la guarnizione in gomma del gruppo lame a 6 alette. Afferrare e sollevare la guarnizione dalla base e lavarla sotto l'acqua calda.



Vai sul sito [www.masterproitalia.it](http://www.masterproitalia.it)  
e guarda il video tutorial







Conosci già tutti i prodotti della linea Masterpro?

**Vai sul sito [www.masterproitalia.it](http://www.masterproitalia.it)  
e sprigiona la tua creatività in cucina!**

**Masterpro**  
by

*Carlo Cracco*