



MasterPRO  
THE PROFESSIONAL CHOICE

*Recipes*  
**COOK**  
**LIKE A PRO**

Horno para pizza







MasterPRO

COOK & CHEF  
- I N S T I T U T E -  
by Bergner

# C R E A T I V I D A D , I N N O V A C I Ó N

El **Cook & Chef Institute** es una fundación participada por figuras de la alta cocina internacional y BERGNER, que se asocian para compartir una reflexión estratégica sobre la cocina y la innovación tecnológica en productos de menaje de cocina.

*«Nuestra misión es garantizar la innovación a nivel internacional en productos de menaje de cocina que contribuyan a mejorar el arte culinario, prestando atención a la nutrición, la salud y el bienestar de las personas, poniendo a su disposición productos de máxima calidad».*



# Í N D I C E

## RECETAS

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Masa de pizza clásica          | pág. 6-7   |
| Pizza con levadura instantánea | pág. 8-9   |
| Pizza blanda sin amasar        | pág. 10-11 |
| Salsa de pizza clásica         | pág. 12-13 |
| Pizzas italianas               | pág. 18-21 |
| Alemán                         | pág. 22-23 |
| Español                        | pág. 24-27 |
| Inglés americano               | pág. 28-29 |
| Pizzas francesas               | pág. 30-31 |
| Argentino                      | pág. 32-33 |
| Especiales                     | pág. 34-35 |



**MasterPRO**

THE PROFESSIONAL CHOICE

En **MasterPRO** aumentamos constantemente nuestros conocimientos a través de la **investigación, el estudio y la experiencia**. Esta actitud de mejora continua es posible gracias a la profesionalidad y meticulosidad con la que MasterPRO afronta el reto de llevar la cocina profesional a los hogares de los comidistas.

MasterPRO aplica **los procesos de producción más profesionales**, cuidando el diseño y la fabricación para cumplir con los estándares de calidad más exigentes y prestando la mayor atención posible a los detalles, aportando así **un verdadero cambio en el mundo de la cocina**.

Todos los productos de MasterPRO han sido probados por Cook&Chef Institute, por lo que han sido sometidos a una evaluación exhaustiva previa por un comité de chefs de la fundación para reforzar las garantías de seguridad alimentaria para los consumidores.



# MASA DE PIZZA CLÁSICA

## Ingredientes

- 607 g (21,4 oz) de harina '00', más un extra para espolvorear
- 364 g (12,8 oz) de agua a temperatura ambiente
- 18 g (4 cucharaditas) de sal
- 20 g de levadura fresca (para la levadura seca, sigue las instrucciones del paquete)
- Prepara 5 pizzas de 30 cm (5 bolas de masa de 250 g / 8,8 oz)
- o 3 pizzas de 40 cm (3 bolas de masa de 330 g / 11,6 oz)



## Método

Pon dos tercios del agua en un tazón grande. En un cazo o en el microondas, pon a hervir otro tercio de agua y añádelo al agua fría del tazón. De este modo, conseguirás la temperatura correcta para la levadura. Bate la sal y la levadura en el agua tibia.

Si lo mezclas a mano: Pon la harina en un tazón grande y vierte la mezcla de levadura en él. Remueve con una cuchara de madera hasta que empiece a formarse una masa. Continúa mezclando a mano hasta que la masa se haga una bola. Coloca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasa con ambas manos durante unos 10 minutos, hasta que esté sólida y elástica. Vuelve a poner la masa en el tazón. Cubre la masa con film transparente y deja que fermente (o suba) en un lugar cálido durante 1-2 horas.

Si usas una batidora: Pon el gancho de amasar a la batidora y coloca la harina en el vaso de la batidora. Bate a una velocidad baja y añade poco a poco la mezcla de levadura a la harina. Una vez mezclada, dejar la masa para seguir mezclando a la misma velocidad durante 5-10 minutos, o hasta que la masa esté sólida y elástica. Cubre la masa con film transparente y deja que fermente (o suba) en un lugar cálido durante 1-2 horas.

Cuando la masa se haya fermentado, divídela en 3 o 5 piezas iguales, dependiendo del tamaño que quieras que tengan las pizzas. Pon cada pieza de masa en un tazón o bandeja aparte, cúbre las con film transparente y deja que fermente (suba) durante otros 20 minutos, o hasta que se duplique su tamaño.

Amasa y estira la masa: Nuestro consejo principal siempre es empezar con una bola de masa perfectamente redondeada, ya que esto ayuda a mantener la forma de la base de la pizza circular durante el proceso de estiramiento. Coloca la bola sobre una superficie ligeramente enharinada, ponte harina en las manos y usa las yemas de los dedos para presionar la masa y convertirla en un disco pequeño y plano. Desde el centro, empuja la masa hacia afuera mientras extiendes los dedos, haciendo el disco un poco más grande. Recoge la masa y pellizca suavemente alrededor del borde, permitiendo que la gravedad la tire hacia abajo en un círculo de 30 cm. Las bases de pizza de estilo napolitano son muy delgadas, por lo que deberías poder ver a través de la base

Cuando la sujetes a la luz. Ten cuidado al hacer esto para que no se rompa. Una vez que la masa esté completamente estirada, enharina ligeramente tu paleta de pizza y coloca la base sobre ella. Si en este momento ves algún agujero pequeño en la masa, pínchalo suavemente para sellar la masa. Añade tus ingredientes y hornea como se indique en la receta que elijas.



# PIZZA CON LEVADURA INSTANTÁNEA

---

## Ingredientes para una pizza de 30 cm en bandeja

- Agua a temperatura ambiente 220 g
- Sal fina 15 g
- Levadura instantánea para recetas saladas 15 g

## A la condición de

- Champiñones 100 g
  - Jamón de Parma 4 lonchas
  - Queso taleggio 150 g
- sal al gusto
- Aceite de oliva virgen extra al gusto

## Método

¿Qué haces cuando te apetece pizza pero no tienes tiempo de hacerla? La pizza con levadura instantánea es la respuesta a este problema. En pocos minutos la masa está lista y, como es una pizza sin levadura de cerveza, no hay necesidad de esperar mucho tiempo. Sabemos que la levadura de cerveza y los productos de masa madre tienen características inmejorables, pero a veces características, pero a veces hay que hacer excepciones.



Sugerimos cubrir la pizza de levadura instantánea con champiñones, queso taleggio y jamón, pero puedes enriquecer esta pizza rápida con muchos otros ingredientes. El resultado final no será exactamente como el original, pero estamos seguros de que estarás muy satisfecho con esta receta rápida y sabrosa.

Para hacer la pizza con levadura instantánea, mezcla la harina, el agua y la levadura instantánea en un tazón. Trabaja con los ingredientes con un tenedor y luego a mano. Cuando la mezcla sea homogénea, añade la sal y amasa de nuevo. A continuación, pasa la masa a la encimera y amasa durante otros 5 minutos. Luego dale vueltas a la masa dándole una forma esférica.

Engrasa una bandeja redonda para hornear de 30 cm y coloca la masa en ella. Extiéndela y presiona con los dedos para que toda la superficie quede cubierta. Limpia los champiñones. Primero retira la base, luego usa un cepillo para raspar toda la suciedad y, finalmente, córtalos en rodajas.

A continuación, añade los champiñones en rodajas junto con el queso taleggio, poniéndolo de forma ordenada. Hornéala, en el horno precalentado, durante 10-12 minutos. Luego, retírala del horno, pásala a un plato de servir, añade las rodajas de jamón y sírvela.

## Conservación

Se recomienda comer la pizza tan pronto como esté lista.





# PIZZA BLANDA SIN AMASAR

## Ingredientes

- 500 g de harina 00
- 350 ml de agua
- 6 g de levadura de cerveza
- 12 g de sal
- 3 cucharadas de aceite de semilla

## Método

Pon el agua a temperatura ambiente en un tazón y disuelve la levadura. Una vez disuelta la levadura, añade el aceite y la harina. Coge una cuchara y mezcla bien los ingredientes. Añade la sal y sigue mezclando.

Ahora comienza la primera fase de la fermentación, que dura 45 minutos y permite hacer la masa sin esfuerzo. La masa no debe manipularse y se formará gracias a tiempos de reposo precisos.

2- La masa estará más hinchada, más suave y más firme. Haz más pliegues, de nuevo suavemente, para intentar dar a la masa una forma redondeada. Cubre con el tazón y espera otros 15 minutos.

3- Pliéjala de nuevo para completar la masa. Pon un poco de aceite en un tazón limpio y añade la masa y un poco más de aceite. Cubre el tazón con film transparente para que se adhiera perfectamente a la masa, sin que deje pasar el aire.

Esta fase se divide en tres fases de 15 minutos:

1- Deja la masa durante 15 minutos en el tazón. Una vez transcurrido el tiempo indicado, con la ayuda de una cuchara, pasa la masa a la superficie donde vayas a trabajar (previamente espolvoreada con una pizca de harina) y haz un par de pliegues llevando suavemente los extremos de la masa a los extremos opuestos. Cubre la masa con el tazón, manteniendo la parte lisa hacia arriba. Deja que repose durante otros 15 minutos.

Deja reposar la masa y levántala hasta que se haya duplicado su tamaño durante aproximadamente 2 horas. Después de 2 horas, la masa deberá haber duplicado su tamaño. Espolvorea la superficie de trabajo con harina, pon la masa sobre ella y divídela en dos partes con una espátula o un cuchillo.

Coge la primera mitad y forma una bola usando la técnica del plegado. Asegúrate de cerrar bien la parte inferior "pellizcando" la masa con las manos. Coge un tazón, engrásalo con aceite e introduce la bola de masa. Engrasa la superficie de la masa y tapa el recipiente, ya sea con una tapa o film transparente. Haz lo mismo con la otra mitad de la masa. Deja reposar los 2 montones hasta que se hayan duplicado en volumen y, mientras tanto, calienta el horno.

Coge una bola de masa, enharina la superficie donde vayas a trabajar y coloca la masa sobre ella. Espolvorea la superficie de la bola con más harina y dale la vuelta. Dale forma a la pizza con los dedos: golpea la masa de la pizza para que quede el mayor aire posible en el centro (encerrado en las burbujas de la masa). Esta pizza se puede hornear directamente en el horno o en una sartén. Si optas por una bandeja de horno, engrásala bien con aceite y coloca la pizza dentro de ella, completando el proceso de laminación. El secreto es no romper la masa y las burbujas de aire que se forman cuando se aplana con los dedos.

Esto es lo que permite que la pizza permanezca suave y alta. Esparce el tomate y hornéala durante 10 minutos. Añade la mozzarella y un chorrito de aceite. Vuelve a poner la pizza en el horno durante 2 minutos y finalmente podrás disfrutarla.



# PIZZA CON MASA MADRE

## Ingredientes

- Harina 00 500 g
- Pan levado 100 g
- Agua 350 ml
- Aceite de oliva virgen extra (EVO) 10 ml
- Sal 10 g

## Ingrediente para el relleno:

- Salsa de tomate 250 ml
- Mozzarella 250 g
- Aceite de oliva virgen extra (EVO) 15 ml

Nota: El tiempo de ascenso es de aproximadamente 6 a 8 horas. Después de hacer la masa, déjala reposar durante otras 2 horas.

La pizza de masa madre es una pizza ligera y sencilla para preparar en casa. La masa es suave y elástica y la pizza es muy digerible gracias a la levadura natural y la lenta fermentación.

Los ingredientes se pueden personalizar al gusto, desde la sencilla margarita hasta la versión con embutidos, o la sencilla focaccia pincelada con aceite y aromatizada con romero. Su sabor y digestibilidad conquistará a todos los que la disfruten. Solo tienes que seguir las instrucciones y pasos de la receta para conseguir un resultado digno de pizzería.



## Método

1 Para hacer la pizza de masa madre, diluye el fermento de la masa madre en 100 ml de agua a temperatura ambiente.

2 Tamiza la harina en un tazón y vierte la levadura, previamente disuelta en el agua, en el centro del tazón, usando una cuchara para absorberla en la harina. Vierte el agua restante y amasa.

Cuando la masa haya cogido forma, añade la sal mientras sigues amasando.

3 Añade el aceite como último ingrediente. Cuando la masa haya alcanzado una consistencia lisa y homogénea, ponla a fermentar en un recipiente engrasado con aceite y cúbrelo con film transparente. Deja que suba durante 6-8 horas hasta que se duplique.

4 Cuando la masa haya duplicado su tamaño, colócala sobre una tabla enharinada y divídela en dos montones de 280 g. Espárcelos suavemente, extiende la masa hacia el centro, dale la vuelta y haz un redondel. Deja que repose en una caja de lados altos, espaciada y cubierta durante otras 2 horas.

5 Cuando la masa haya reposado, extiéndela desde el centro hacia afuera con las yemas de los dedos. Vierte la salsa de tomate, el aceite y la sal en un tazón y mézclalo.

6 Vierte la salsa en la masa y métela en el horno precalentado a la máxima potencia durante 2-3 minutos. Luego añade la mozzarella y vuelve a hornear durante otros 2-3 minutos.

## Conservación

Se recomienda comer la pizza en cuanto esté lista.

## Sugerencia

Para amasar la pizza, la masa madre debe enfriarse y doblarse para tener la fuerza necesaria para hacer que la pizza suba. Los ingredientes se pueden añadir al gusto.

Usa harina de sémola para extenderla y sacudir el exceso antes de sazonar y hornear. Hornea a la potencia máxima permitida que tenga el horno. Lo ideal es tener una piedra



# SALSA DE PIZZA CLÁSICA

---

## Ingredientes

- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva (1 cucharada)
- 2 tazas (400 g) de tomates enteros de lata  
(nos gusta San Marzano)
- Sal (½ cucharadita)
- Azúcar (½ cucharada)
- Pimienta negra (1 cucharadita)
- Hojas de albahaca
- Un poco de albahaca picada

## Método

Pon el aceite en una sartén a fuego medio. Cuando esté caliente, añade el ajo y fríelo hasta que se ablande, pero sin que llegue a dorarse.

Vierte la lata de tomate en la sartén y usa una batidora o tenedor para aplastarlos.

Añade todos los ingredientes restantes y cocínalos a fuego lento durante 20 minutos, o hasta que el sabor se haya profundizado y la salsa se haya espesado ligeramente.

Esta salsa puede utilizarse de inmediato o colocarse en un recipiente hermético y guardarse en la nevera hasta una semana, para utilizarse cuando se precise.







# R E C E T A S







### ITALIANO NAPOLITANO

Salsa de tomate  
Anchoas  
Ajo  
Alcaparras



### NAPOLITANA CON MOZZARELLA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Anchoas  
Ajo  
Alcaparras



### MARGARITA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Rodajas de tomate  
Albahaca natural



### ROSSA CON BUFALA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Aceite de oliva  
Albahaca



### DIÁVOLA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Salami picante  
Chile  
Aceite de oliva



### FLORES DE CALABAZA Y ANCHOAS

Flores de calabaza  
Mozzarella  
Anchoas y aceite de oliva

### PATATA Y MOZZARELLA

Mozzarella  
Patata

### NICOLETTO

Mozzarella  
Gorgonzola  
Cebolla  
Aceite de oliva

### MARTINELLI

Burrata y prosciutto

### MARINERA

Salsa de tomate  
Ajo  
Aceite de oliva  
Fresco  
Orégano  
Anchoas







### PROVOLA AHUMADA Y UNA PIZCA

Salsa de tomate  
Mozzarella  
Provole ahumado  
Una pizca  
Rúcula

### EMBUTIDO FRESCO Y BRÓCOLI

Salsa de tomate  
Mozzarella  
Provola  
Embutido fresco  
Brócoli  
Ajo

### QUESO TALEGGIO Y SETAS PORCINI

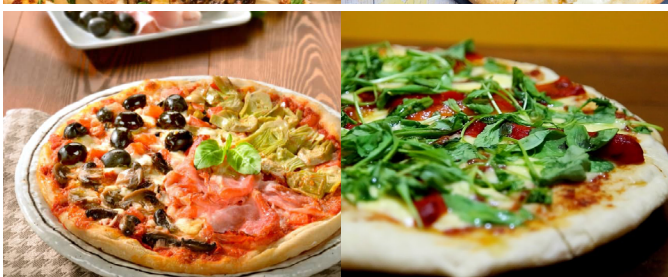
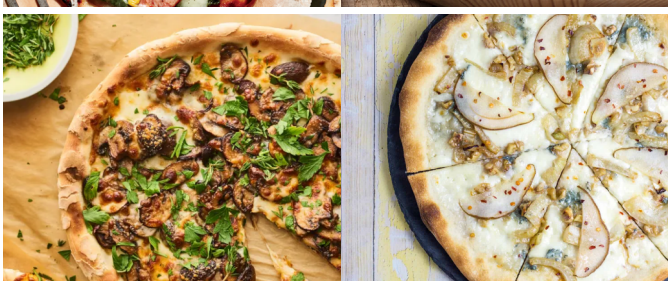
Mozzarella  
Champiñones  
Queso taleggio  
Aceite de oliva  
Perejil

### CUATRO ESTACIONES

Salsa de tomate  
Champiñones  
Alcachofas  
Jamón york  
TOMATE FRESCO  
Aceitunas negras

### Focaccia

Queso mozzarella  
Cebolla  
Gorgonzola



### MORTADELA Y PISTACHO

Mozzarella  
Mortadela  
Requesón  
Pistachos  
Aceite de oliva

### CUATRO QUESOS

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Emental  
Parmesano  
Gorgonzola

### CASA DI ALICIA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Pera  
Gorgonzola  
Nueces  
Parmesano

### RÚCULA 1

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Brie  
Jamón serrano  
Rúcula

### RÚCULA 2

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Rodajas de tomate  
Jamón serrano  
Rúcula







### **Salami**

Salsa de tomate  
Albahaca  
Mozarella  
Parmesano  
Salami



### **Setas**

Salsa de tomate  
Champiñones.  
Parmesano  
Mozarella



### **HAWAI**

Salsa de tomate  
Jamón  
Piña  
Parmesano  
Mozarella



### **DIÁVOLO**

Salsa de tomate  
Pimiento rojo  
Pepperoni picante  
Cebolla  
Salami  
Mozarella



### **TONNO**

Salsa de tomate  
Atún  
Cebolla  
Parmesano  
Mozarella



ALEMÁN





### **CARBONARA**

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Bacon  
Champiñones  
Cebolla  
Crema



### **IBÉRICA 1 (JAMÓN)**

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Tomate en rodajas  
Jamón serrano



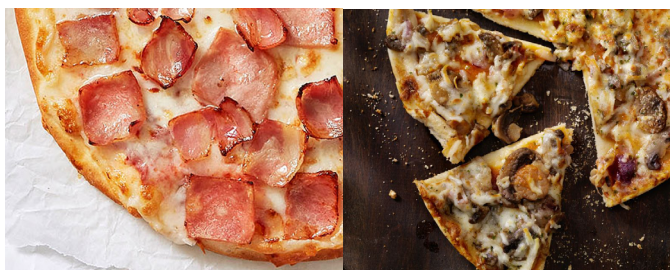
### **IBÉRICA 2 (CHORIZO)**

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Chorizo  
Orégano



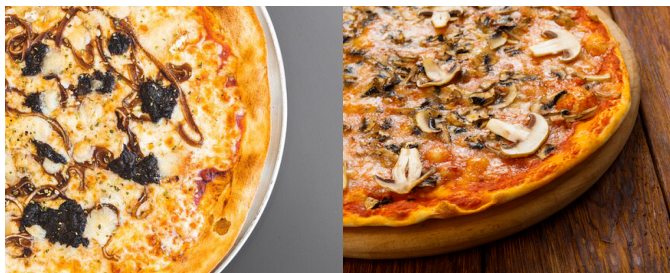
### **JOHNNY**

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Bacon  
Orégano



### **IBÉRICA 4 (MORCILLA)**

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Morcilla  
Pimientos  
Cebolla



### **IBÉRICA 5 (JAMÓN YORK)**

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Jamón

### **ALCACHOFAS 1**

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Alcachofas  
Queso roquefort  
Cebolla

### **ALCACHOFAS 2**

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Alcachofas  
Jamón serrano  
Cebolla

### **CHAMPIÑONES 1**

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Jamón york  
Champiñones

### **CHAMPIÑONES 2**

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Jamón serrano  
Champiñones







### CHAMPIÑONES 3

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Champiñones  
Queso de oveja



### 4 QUESOS ESPAÑOLA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Emental  
Parmesano  
Queso de oveja



### ARAGONESA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Embutido  
Chorizo  
Pudin negro ahumado  
Bacon  
Parmesano



### LA ROJA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Queso de oveja  
Pimientos rojos  
Chorizo picante



### VEGETAL 2

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Champiñones  
Tomates  
Cebolla  
Rúcula  
Parmesano

### ATÚN

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Atún  
Pimientos  
Cebolla

### OVEJA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Jamón york  
Queso de oveja  
Cebolla

### VEGETAL

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Setas silvestres  
Rúcula  
Queso parmesano







### Pepperoni

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Pepperoni  
Salsa de tomate  
Queso mozzarella



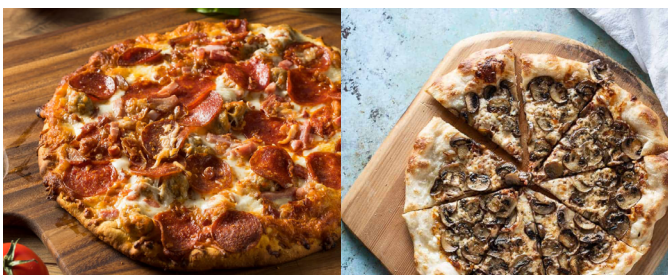
### MILWAUKEE

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Embutido italiano



### AMANTES DE LA CARNE

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Pepperoni  
Embutido italiano  
salami  
Albóndigas  
jamón



### BARBACOA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Bacon  
Carne de vacuno  
Salsa barbacoa



### BARBACOA DE POLLO

Salsa barbacoa  
Queso mozzarella  
Pollo  
Cebollas



### HAWAIANA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Bacon canadiense  
Piña

### VEGETARIANA

Aceitunas negras  
Champiñones  
Cebollas y pimientos verdes  
Mozzarella  
Queso y queso romano.

### CHAMPIÑONES

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Champiñones

### TRABAJOS

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Pepperoni  
Embutido  
Albóndigas  
Aceitunas negras  
Champiñones  
Cebolla  
Pimientos verdes







### **SAVOYARDE**

Crema fresca  
Patata hervida  
Roblochon  
Cebolla  
Lardons



### **MONTAGNARDE**

Salsa de tomate  
Patata  
Jamón  
Rodajas finas de carne de  
vacuno secada al aire  
Queso raclette



### **SALMÓN AHUMADO**

Base crème fraîche  
Lonchas de salmón ahumado  
Mozzarella  
Eneldo  
Aceite de oliva



### **CHEVRE MIEL**

Crema fresca  
Queso de colza  
Queso de cabra  
Miel  
Cebollas rojas  
Nueces

### **ESTACIONAL**

Salsa de tomate  
Mozzarella  
Jamón ahumado  
Champiñones de temporada

### **BASE BLANCA**

(Base blanca)  
Col rizada  
Cebolla roja  
Puré de apio  
Escabechado  
Chile  
Mozzarella.







**Mozzarella**  
Salsa de tomate  
Queso mozzarella



**FUGAZZA**  
Cebolla  
Aceite de oliva



**FUGAZZA CON QUESO**  
Cebolla  
Queso mozzarella



**FUGAZZA CON QUESO 2**  
Cebolla  
Queso mozzarella  
Jamón



**PROSCIUTTO Y PEPPERONI**  
Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Jamón



**NAPOLITANA ARGENTINA**  
Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Rodajas de tomate  
Ajo

**CALABRESA**  
Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Embutido curado  
Pimientos.

**MARGARITA COMPLETA**  
Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Tomate natural  
Jamón  
Champiñones  
Albahaca

**4 QUESOS ARGENTINA**  
Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Huevo  
Parmesano  
Roquefort





### MÁSTER 1

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Bacon o jamón york  
Pimientos agridulces



### MÁSTER 2

Cebolla  
Azúcar moreno  
Brie  
Tabasco (opcional)



### MÁSTER 3

Barbacoa agri dulce  
(igual que la barbacoa  
pero con  
pimientos agridulces)



### ESPAÑOLA

Queso mozzarella  
Jamón york  
Tomates naturales,  
queso de cabra y aceite de oliva



### GOCHA SUPREMA

Salsa de tomate  
Queso mozzarella  
Rulo de cabra  
Pimientos agridulces  
Cebolla

### ITALIANA

Queso mozzarella  
Jamón york  
Cebolla  
Orégano

### CHEF MENÉ

Salsa de tomate  
Anchoas  
Ajo  
Alcaparras

### VEGANA

Salsa de tomate  
Alcachofas  
Pimientos rojos  
Hojas de rúcula y cebolla

### VEGANA COMPLETA

Salsa de tomate  
Alcachofas  
Champiñones frescos  
Rodajas de tomate  
Rúcula y cebolla



# ESPECIALES

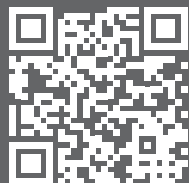




**BERGNER EUROPA**

Edificio San Lamberto, Planta 3,  
Ctra. Aeropuerto km 4,  
50011 Zaragoza, España

Teléfono: +34 976 108 538  
Fax: +34 976 107 427  
Correo electrónico:  
infobergnereurope.com



<http://www.cookandchefinstitute.com/es/>







# MasterPRO

THE PROFESSIONAL CHOICE

Con el apoyo de profesionales y chefs de la Fundación Cook & Chef Institute, MasterPRO colabora con escuelas de catering e institutos de investigación y diseño industrial para crear una cartera de productos altamente profesionales de una excepcional.



[www.masterpro-collection.com](http://www.masterpro-collection.com)