

ПОДГОТОВКА МАШИНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Закрепите машину на столе при помощи прилагаемого зажима и вставьте ручку в отверстие ролика (рис. 1). При использовании машины в первый раз, протрите ее сухой тканью, чтобы удалить излишки масла. Для очистки роликов пропустите через них небольшое количество теста. После этого выбросьте тесто.

ПОДГОТОВКА СМЕСИ

Блюдо на 6 порций

Ингредиенты:

- 500 гр. мягкой пшеничной муки;
- 5 яиц. (Вместо 5 яиц можно использовать стакан природной минеральной воды).

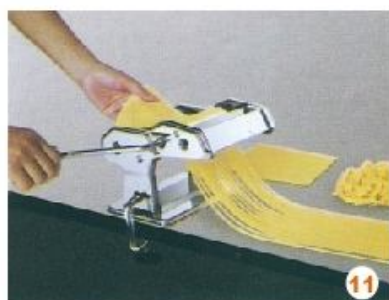
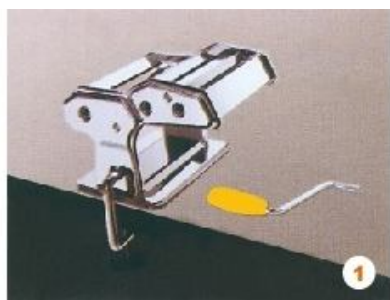
Для макаронных изделий «аль денте» (это выражение означает степень приготовления макаронных изделий, в переводе с итальянского языка (итал. **al dente**) означает «на зубок») смешайте 250 гр. мягкой пшеничной муки с 250 гр. твердой пшеничной муки сорта «дурум». Соль не добавлять! Насыпьте муку в миску, а яйца влейте в середину муки (рис. 2). Размешайте яйца вилкой, пока они полностью не смешаются с мукой. Замесите смесь руками (рис. 3), пока она полностью не станет однородной и густой. В случае, если смесь слишком сухая, добавьте немного воды, если она слишком мягкая - добавьте немного муки. Хорошая смесь никогда не должна прилипать к пальцам. Достаньте смесь из миски и положите её на слегка посыпанный мукой стол (рис. 4). При необходимости, продолжайте месить смесь и разрежьте её на маленькие кусочки (рис. 5). **Совет:** не используйте яйца прямо из холодильника!

ПОДГОТОВКА ТЕСТА И ИЗГОТОВЛЕНИЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

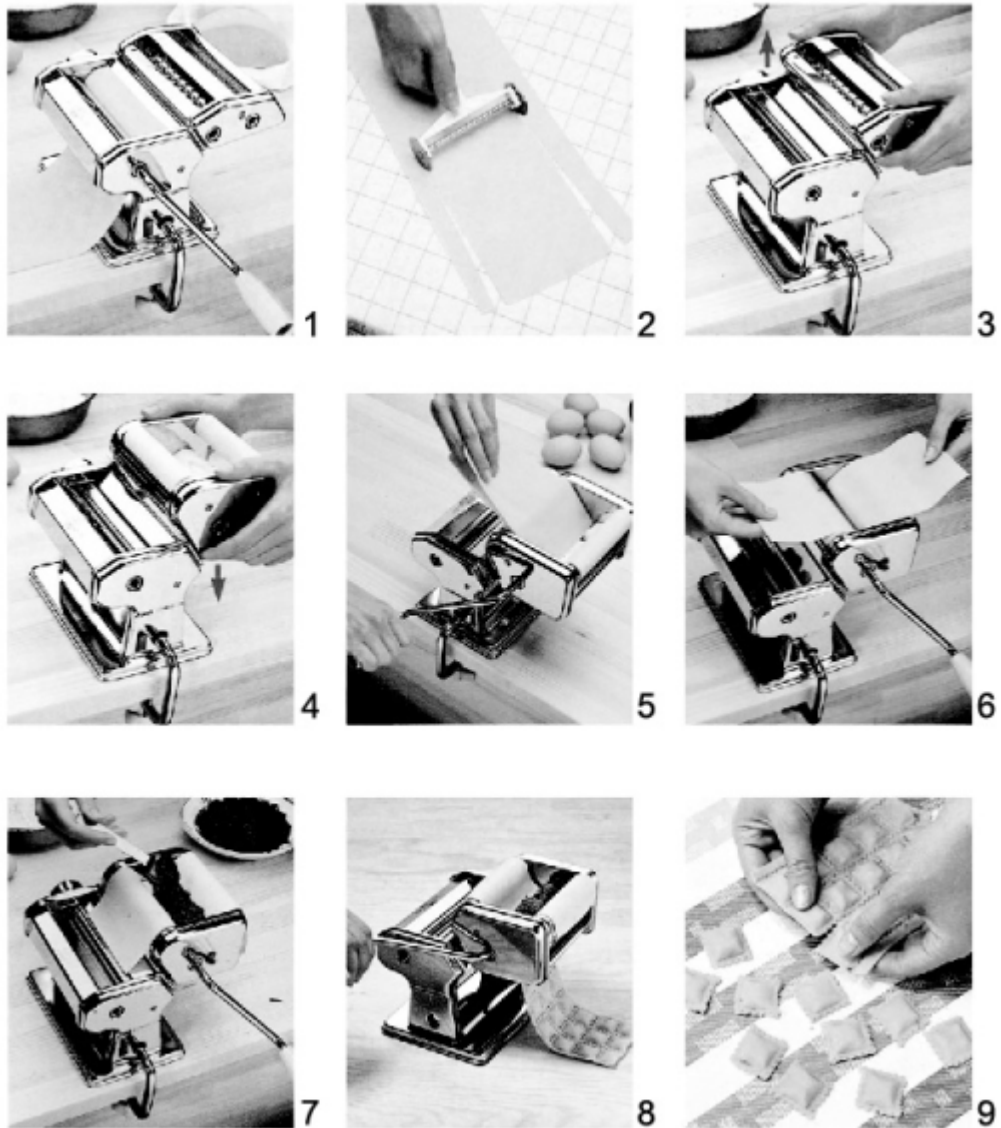
Установите регулятор машины в положение 1, потянув его наружу и повернув его так, чтобы два гладких ролика были полностью открыты (около 0,1 мм) (рис. 6). Пропустите часть смеси через машину, вращая рукоятку (рис. 7). Повторите эту операцию 5 - 6 раз, подкладывая тесто и добавляя, если это необходимо, немного муки в середину. (рис. 8). Когда тесто приняло правильную форму, пропустите его через ролики только один раз при регуляторах установленных в положение 2 (рис. 9). После этого еще раз установите регуляторы в положение 3, продолжая установку далее в другие положения до получения желаемой толщины (мин. толщина в положении 9 составляет приблизительно 0,2 мм). С помощью ножа отрежьте тесто поперек на кусочки длиной примерно 25 см. Вставьте ручку в отверстие для режущих роликов, медленно поверните ее и пропустите тесто так, чтобы получить тип макаронных изделий, который вам нужен (рис. 10 и 11). **Примечание 1:** Если ролики не будут «резать», это означает, что тесто слишком мягкое: в этом случае вам нужно пропустить тесто через гладкие ролики, добавив в смесь немного муки. **Примечание 2:** Однако, когда тесто получилось сухим и не может быть «поймано» режущими роликами, добавьте в смесь немного воды и пропустите ее через гладкие ролики еще раз. Положите макароны на скатерть и оставьте их сохнуть, по крайней мере, на час. Помните, что при условиях хранения в сухом прохладном месте макаронные изделия могут храниться долго (1-2 недели). Доведите кастрюлю с подсоленной воды до кипения (4 литра на 0,5 кг макарон), куда нужно добавить макароны. Свежие макароны готовятся в течение нескольких минут, в среднем от 2 до 5 минут. в зависимости от толщины. Осторожно перемешайте, а затем, после приготовления, выложите макароны в дуршлаг.

ОБСЛУЖИВАНИЕ МАШИНЫ

- 1- Во время использования, часто очищайте скребки, которые находятся под гладкими роликами при помощи кусочка кухонной бумаги (рис. 12).
- 2- Запрещено мыть машину водой или в посудомоечной машине! (рис. 13)



ИЗГОТОВЛЕНИЕ РАВИОЛИ



1. Приготовьте заготовки теста с применением тестораскатывающей машины. Перед этим заготовки следует пропустить через гладкие валы при установленном в положение «5» регулятора. Тесто должно быть в достаточной степени сухим, но не без наличия некоторой влажности (рис. 1).
2. Разложите полосы заготовок на матерчатой подстилке и разрежьте их вдоль с применением специального приспособления (рис. 2).
Оптимальная длина заготовки составляет 50- 70 см.
3. Снимите с машины приспособление для получения заготовок под макаронны феттучини/спагетти (рис. 3).
4. Установите приспособление для получения заготовок raviоли, поместив его в специальные скользящие направляющие (рис. 4).
5. Сложите одну полосу заготовок вдвое и в таком положении поместите ее между роликами насадки для raviоли (рис. 5). Поверните рукоятку приблизительно на четверть оборота, чтобы ролики захватили заготовку.
6. Разделите находящиеся между роликами две полосы заготовки (рис. 6).

7. Поместите немного начинки между двумя полосами заготовки, воспользовавшись чайной ложкой. Необходимо равномерно распределить начинку в количестве 3-4 чайных ложек (рис.7).

Применяется мясная, сырная или овощная начинка.

8. Медленно поворачивая рукоятку, периодически добавляйте начинку в заготовку каждого изделия равиолли (рис. 8).

9. После пропускания через насадку для равиоли разложите все полуфабрикаты на тканевой подстилке для высыхания, чтобы полученные равиоли не слипались (рис. 9).