

imperia[®]

dal 1932



Ci congratuliamo con voi per l'ottima scelta. Tutte le macchine della linea IMPERIA e, i loro accessori, sono prodotti sulla base di standard qualitativi molto elevati e vi garantiranno affidabilità e sicurezza nel tempo.

AVVERTENZE

IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA MACCHINA.

Prima di compiere qualsiasi operazione, leggere attentamente TUTTE le istruzioni e le norme di sicurezza di seguito riportate. Qualsiasi utilizzo non previsto dal presente manuale di istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio.

ATTENZIONE!

La meccanica delle macchine manuali è stata progettata anche per l'eventuale inserimento del motoriduttore PASTA FACILE della linea "IMPERIA".

QUALUNQUE ALTRO TIPO DI MOTORIZZAZIONE È DA RITENERSI IMPROPRIO E PERICOLOSO.

Il fabbricante si ritiene sollevato da eventuali responsabilità in caso di:

- uso improprio
- non corretta installazione
- modifiche e interventi non autorizzati dal fabbricante
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello

ATTENZIONE!

QUESTE MACCHINE NON SONO DEI GIOCATTOLI. DURANTE L'USO QUINDI, TENERLE SEMPRE SOTTO CONTROLLO E FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI

IMPIEGO DELLE MACCHINE DELLA LINEA IMPERIA (fig.1)

PRIMA DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

1) Sistemare la sfogliatrice (A) in prossimità del bordo di un piano stabile ed in grado di sopportarne il peso, inserire il morsetto (B) nel vano sede morsetto (C), avvitare la vite (D) sino ad ottenere un bloccaggio stabile della sfogliatrice con il piano d'appoggio.

2) Montare l'accessorio taglia sfoglia (E) sulla sfogliatrice (A) facendo accoppiare le alette di ritegno (F) con le alette (G) dell'accessorio, spingere verso il basso con una leggera pressione sino ad ottenere un bloccaggio stabile tra la sfogliatrice (A) e l'accessorio (E).

OPERAZIONE DA RIPETERE PER TUTTI GLI EVENTUALI ACCESSORI DI CUI LA SFOGLIATRICE (A) PUÒ ESSERE DOTATA.

3) Tenendo premuta la leva (H) ruotare in senso antiorario il pomello regolatore (I) sino ad ottenere la massima luce tra i rulli tirasfoglia (L), inserire la manovella (M) nel foro d'innesto (N) della sfogliatrice, appoggiare sui rulli tirasfoglia una parte di impasto precedentemente preparato e ruotare la manovella in senso orario (facendo girare i rulli tirasfoglia).

Si otterrà così una prima formatura della sfoglia, ripiegare la stessa in due e ripassarla tra i rulli, ripetere l'operazione sino ad ottenere una sfoglia omogenea.

4) Per diminuire lo spessore della sfoglia, ruotare in senso orario il pomello regolatore (I) in modo da ridurre la distanza tra i rulli tirasfoglia (L).

Passare e ripassare la sfoglia, infarinandola bene ogni volta, fino ad ottenere lo spessore desiderato.

5) Per tagliare la sfoglia con l'accessorio (E), dopo aver scelto la misura di taglio desiderata, sfilare la manovella (M) dalla sfogliatrice (A) ed inserire la stessa nel foro d'innesto (O) dell'accessorio (E), appoggiare un'estremità della sfoglia sui rulli tagliatori (P) e ruotare la manovella in senso orario.

AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

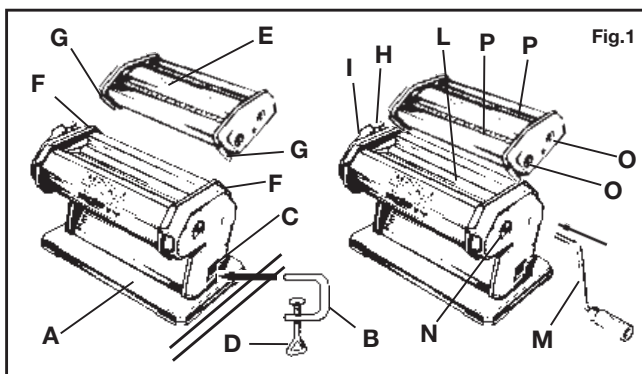
Non lavare MAI in lavastoviglie o comunque con getti d'acqua o detersivi nessuna delle parti della sfogliatrice e degli accessori.

PRIMA DI OGNI UTILIZZO: pulire accuratamente la macchina con un panno asciutto oppure con pennello morbido.

DOPO AVER FISSATO LA MACCHINA SU DI UN PIANO IDONEO, si può completare l'operazione di pulizia facendo passare tra i rulli tirasfoglia e tra i rulli tagliatori un pezzetto di impasto (in modo da rimuovere eventuali residui di polvere). L'impasto impiegato per questa operazione dovrà essere ovviamente eliminato.

AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO: non rimuovere MAI eventuali residui di impasto con corpi contundenti.

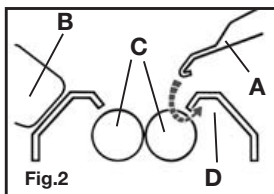
Assicurarsi che tutti i componenti siano perfettamente asciutti da ogni eventuale residuo di umidità, prima di riporli.



SCHEDA TECNICA IMPERIA

Dimensioni	160 x 185 x 205 mm
Peso netto	3,450 Kg
Campo di regolazione dei rulli (Max apertura)	0,2 + 2,2 mm
Massima larghezza sfoglia ottenibile	150 mm
COMPONENTI: Ingranaggi in acciaio sinterizzato ed in acciaio temperato - Perni e boccole autolubrificanti - Pomello regolatore a 6 posizioni per i diversi spessori della sfoglia	

APPLICAZIONE DEL VASSOIETTO SCIVOLAPASTA



- A - vassoietto
- B - taglierina
- C - rulli per la sfoglia
- D - corpo macchina



Il vassoietto "scivolapasta", in dotazione ove previsto, è un elemento indispensabile per agevolare il corretto passaggio della sfoglia e della pasta, va inserito e agganciato come raffigurato in figura 2.

COME PREPARARE L'IMPASTO BASE



E LA PASTA COLORATA



USO DELLA MACCHINA

A- Passare l'impasto



B- Piegare la sfoglia



C- Ripassare la sfoglia



GLI ACCESSORI DA TAGLIO



imperia
Simplex[®]



Spaghetti
Ø mm. 2



Lasagnette
mm. 12



Capelli d'Angelo
mm. 0,8



Trenette
mm. 4



Pappardelle
mm. 32



Capelli d'Angelo
mm. 1,5



Fettuccine
mm. 6,5



Reginette
lasagnette
mm. 12



Tagliatelle
mm. 2



Reginette
pappardelle
mm. 44

COME PREPARARE L'IMPASTO DI BASE (Pag.4)

L'impasto fresco è un ingrediente essenziale per la pasta fatta in casa.

Per ottenere circa 1/2 kg di pasta occorrono 350 gr di farina 00 (2 tazze) e 2 uova intere grandi. Questi sono gli unici due ingredienti che servono per preparare un ottimo impasto. Bisogna prima disporre la farina su un piano e fare un buco al centro, dove mettere le uova. Poi, con una forchetta, sbattere le uova con dolcezza ed incorporare la farina dai lati. Iniziare a lavorare gli ingredienti insieme fino a che l'impasto diventa omogeneo. A questo punto, si inizia ad impastare la pasta su un piano leggermente infarinato aiutandosi con il palmo della mano.

IMPORTANTE: se la consistenza dell'impasto è troppo asciutta o troppo friabile lo si deve spruzzare con un po' di acqua tiepida.

Quando la consistenza desiderata è raggiunta, formare una palla e lasciare riposare in un recipiente. Ricoprire l'impasto preparato (questo evita che si asciughi) e continuare.

LA PASTA COLORATA (Pag.4)

VERDE

Agli spinaci. Bisogna lessarli e strizzarli bene, quindi ridurli in puré.

(Proporzioni: 500 g di farina, 250 g di spinaci).

ROSSA

Al pomodoro. Cuocere il passato di pomodoro in un pentolino insaporendo con sale e pepe, unire all'impasto calcolando un cucchiaino di passato per ogni 100 g di farina.

Infine, per ottenere altri colori, si può aggiungere: inchiostro di seppia, barbabietole, zafferano, cacao, ecc...

Occorre però tenere presente che alcuni di questi ingredienti producono maggiore umidità, per cui è necessario aggiungere molta farina.

LA SFOGLIA (Pag.4)

L' **Imperia Sfogliatrice** consente di realizzare una sfoglia omogenea larga 150 mm e in 6 diversi spessori.

La pasta sfoglia è considerata la più raffinata di tutte le paste, ed è quella che si presta a mille utilizzi diversi. Dalle lasagne ai cannelloni, dalle paste fresche ripiene, alle paste rustiche di varie forme, fino a diversi tipi di dolci.

GLI SPAGHETTI (Pag.5)

L'accessorio taglierina **Simplex TS** per gli spaghetti, taglia delle strisce arrotondate di 2 mm di diametro. Gli spaghetti sono la pasta italiana più famosa nel mondo.

I CAPELLI D'ANGELO (Pag.5)

L'accessorio taglierina **Simplex T.1** dell'Imperia per i capelli d'angelo, taglia la sfoglia in strisce sottili (mm 1,5 circa). I Capelli D'angelo sono perfetti per zuppe, soufflés, creme di funghi.

LE TAGLIATELLE (Pag.5)

La parola "tagliatelle" deriva dal verbo tagliare; l'accessorio taglierina **Simplex T.2** dell'Imperia per le tagliatelle taglia delle strisce larghe 2 mm.

LE TRENETTE (Pag.5)

L'accessorio taglierina **Simplex T.3** dell'Imperia per le trenette taglia delle strisce larghe 4 mm. Le trenette sono simili alle fettuccine, solamente più strette.

LE FETTUCCINE (Pag.5)

L'accessorio taglierina **Simplex T.4** dell'Imperia per le fettuccine taglia delle strisce larghe 6,5 mm. Le fettuccine sono famose nel mondo come un piatto appetitoso e versatile. Questo tipo di pasta può essere sostituito alle tagliatelle e alle trenette.

LE LASAGNETTE (Pag.5)

L'accessorio taglierina **Simplex T.5** dell'Imperia per le lasagnette, taglia delle strisce larghe 12 mm. È con queste dimensioni che si può assaporare il gusto pieno della buona pasta fatta in casa.

LE REGINETTE (Pag.5)

Il nuovo accessorio Imperia per realizzare strisce di pasta frastagliate da 12 mm (Reginette lasagnette) e da 44 mm (Reginette pappardelle).



L'arte del fare i ravioli diventa facile con gli accessori dell'Imperia.

Ravioli Maker produce 3 strisce di ravioli, perfetti. I ravioli sono più buoni se sono fatti in casa e, si possono realizzare con vari ripieni: carne, ricotta, prosciutto e mozzarella, ecc.... I ravioli sono buonissimi serviti con salsa o in brodo.

PER FARE I RAVIOLI CON IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

- 1 - Preparare il ripieno secondo i propri gusti.
- 2 - Attaccare l'Imperia Ravioli Maker alla macchina per fare la pasta Imperia, inserendolo negli appositi supporti. Prima di continuare assicurarsi che la macchina sia fissata bene al tavolo.
- 3 - Preparare la sfoglia dello spessore desiderato.
- 4 - Rifilare la sfoglia con la taglierina a rotelle come illustrato, e infarinarla leggermente.
- 5 - Dividere la sfoglia a metà nel senso della lunghezza, così da ottenere due sfoglie della stessa misura.
- 6 - Sistemare le due sfoglie sui rulli di legno della tramoggia in dotazione e girare la manovella inserita nella propria sede, assicurandosi che i rulli di Imperia Ravioli Maker inizino a trascinarle.
- 7 - Con un cucchiaino disporre il ripieno tra i due strati delle sfoglie, con l'accortezza di metterne una quantità minima e senza comprimerla.
- 8 - È importante che la sfoglia sia piuttosto asciutta ma non troppo secca. Mentre il ripieno deve essere abbastanza morbido.
- 9 - Ora si possono produrre i ravioli iniziando a girare la manovella lentamente. Due o tre file di quadretti ripieni (a seconda del modello) usciranno dalla raviolatrice. Se ci fosse un eccesso di pasta aggiungere altro ripieno. Se i ravioli tendessero a rompersi, diminuire la quantità del ripieno.
- 10 - Prima di dividere i ravioli, lasciarli asciugare adeguatamente.
- 11 - Per cuocere i ravioli, farli bollire in abbondante acqua salata per circa 4-5 minuti. Assaggiare per assicurarsi che siano ben cotti, togliere dal fuoco e scolare.



PER FARE GLI GNOCCHI CON IMPERIA MILLEGNOCCHI (Pag.9)

Con questo accessorio, applicato alla macchina Imperia, si possono ottenere cavatelli, gnocchetti sardi e rigatelli, da cucinare in mille appetitose ricette.

Preparazione della pasta, dosi per 4 persone: 1/2 kg di farina, 3 uova, 1 tazzina d'acqua. Passare l'impasto più volte tra i rulli dell'Imperia nella posizione di massima apertura; la sfoglia ottenuta dovrà risultare morbida, soffice e del massimo spessore possibile. Rifilare a listarelle la sfoglia e infarinare leggermente.

Passare subito le listarelle di sfoglia nel MilleGnocchi; quanto più fresca è la pasta, tanto meglio vengono i Cavatelli, i Rigatelli ed i Gnocchetti sardi.

Nel caso non si riesca ad ottenere buoni risultati (probabilmente a causa dello scarso spessore della sfoglia), arrotolare le listarelle nel senso della lunghezza (come grissini); in questo modo tutto riuscirà più facilmente.

PER FARE I RAVIOLI CON

imperia

Ravioli Maker[®]



3x3 cm



2x5 cm



PER FARE GLI GNOCCHI CON

imperia

MilleGnocchi[®]



Cavatelli



Gnocchetti Sardi



Rigatelli

PER FARE LA PASTA PIÙ VELOCEMENTE

imperia

PastaFacile[®]

MOTORE



EVERYBODY LOVES FRESH PASTA

Pasta has always been one of the favourite foods in Italy and presently, all over the world. Now, with the Imperia machine, you can enjoy the many pleasures of fresh home-made pasta. Imperia is made in Italy with the expertise of craftsmen, to give you and your family excellent, fresh, home-made pasta. It is easy to use and it will be a pleasing and enjoyable experience you will be able to repeat over and over again. Besides Imperia, the most important ingredient for delicious home-made pasta is a little imagination. Pasta is a highly versatile food, and it can be prepared to satisfy the most particular tastes. It can be boiled or baked in the oven, short or long, plain or curled, topped with traditional or sophisticated sauce and it is nutritious and tasty. Whatever the variation, your Imperia and its accessories will lead you into the adventure of making "good home-made pasta".

HOW TO PREPARE THE DOUGH (Pag.4)

The fresh dough is an essential ingredient of home-made pasta.

To obtain about 1¹/₈ lb of pasta you need 12 ¹/₄ oz (2 cups) of 00 flour (very refined wheat flour) and 2 large whole eggs. These are the only two ingredients needed to prepare an excellent dough.

To prepare the dough by hand, place the flour on a worktop and make a hole in the middle in which put the eggs. Then beat the eggs with a fork and gently mix in the flour from the sides. Start mixing the ingredients together until the dough becomes homogeneous. At this point, start kneading the pasta on a surface sprinkled with flour using the palm of your hand.

IMPORTANT: if the pasta is too dry or crumbly, add with a little lukewarm water. When the homogeneous texture has been reached, form a ball and leave to rest in a bowl. Cover the dough to prevent it from drying.

COLOURED PASTA (Pag.4)

GREEN. With spinach. Boil the spinach and squeeze all the water out when it is cooked; then mash into a puree. (Proportions: 1 ¹/₈ lb flour, 8 ³/₄ oz spinach).

RED. With tomato: Cook the tomato puree in a saucepan savouring with salt and pepper, calculate one tablespoon of tomato for every 3 ¹/₂ oz of flour. Lastly, to obtain other colours, you may add: sepia ink, beetroot, saffron, cocoa, etc....

However, you should bear in mind that some of these ingredients produce more moisture, therefore it is necessary to add more flour.

HOW TO PREPARE IMPERIA FOR USE

- 1 - Fasten the machine to a table inserting the special clamp in the slot in the side of the machine, then screw it against the edge of the table.
- 2 - Put a layer of dough between the rollers and turn the handle. This way you will obtain a first sheet which will have to be passed through several times to thoroughly clean all the points to which access by hand is impossible. (Of course, this sheet will have to be thrown away).

USE OF IMPERIA (Pag.4)

- 1 - Turn knob until they are the farthest apart.
- 2 - Start passing part of the dough in the rollers, turning the handle as illustrated (A).
- 3 - Before passing the pasta another time, fold the sheet in two and sprinkle with flour (B).
- 4 - Pass the pasta in the roller about 6-8 times, folding it in two each time. The dough should be fairly soft. If it is too sticky, sprinkle lightly with flour.
- 5 - Reduce the space between the rollers, turning the adjustment knob by one notch. Pass the pasta through the rollers again (C).
- 6 - Continue reducing the space between the rollers, one notch at a time, each time the pasta has been passed through. At the end you will obtain the sheet of the required thickness and texture (smooth and silky like).
- 7 - At this point the sheet is stretched and thin. If it has become difficult to handle because it is too long, divide it in half.
- 8 - Leave the sheet to rest for 10 minutes so that it is ready for the chosen cut. Repeat the last operations also with the other parts of pasta.
- 9 - It is important to wait a while before cutting the pasta to avoid it being too soft.

10 - Then attach the cutter accessory to Imperia. This is done by inserting the cutter in the supports provided on both sides of the machine.

11 - Lightly sprinkle flour on the sheet left to rest, to prevent it from sticking to the cutter and then start passing it through, turning the handle, inserted previously in its housing on the cutter.

12 - Place the cut pasta on a large surface so that it dries before cooking. Or, use Imperia Stendipasta: the practical accessory made from natural wood, indispensable for handling and drying a lot of pasta in a small space.

CLEANING

After making the pasta, Imperia and hits accessories must be cleaned with a dry cloth or with a soft brush.

NEVER WASH THE IMPERIA MACHINE WITH WATER OR DETERGENT!

as rust may originate from the contact of the steel machine components with moisture.

PASTA SHEETS (Pag.4)

With the **Imperia Sfogliatrice** it is possible to make a 150 mm wide homogenous sheet in 6 different thicknesses. Pasta sheets are considered the most refined of all pasta, and it lends itself to thousands of different uses. From lasagne to cannelloni, from fresh filled pasta, to farmhouse pasta in different shapes, to different kinds of sweets.

SPAGHETTI (Pag.5)

The cutter accessory **Simplex TS** for spaghetti cuts rounded strips with a 2 mm diameter.

Spaghetti is the most famous Italian pasta in the world, a typical dish of our good traditional cuisine.

CAPELLI D'ANGELO (ANGEL'S HAIR) (Pag.5)

The Imperia cutter accessory **Simplex T.1** for Capelli d'Angelo, cuts the pasta in fine strips (appr. 1.4 mm). Capelli d'Angelo are ideal for soups, soufflés, creams of mushroom.

TAGLIATELLE (Pag.5)

The word "tagliatelle" derives from the verb "tagliare (cut)"; The Imperia cutter accessory **Simplex T.2** for tagliatelle cuts 2 mm wide strips.

TRENETTE (Pag.5)

The Imperia cutter accessory **Simplex T.3** for trenette cuts 4 mm wide strips.

Trenette are similar to fettuccine, only narrower. They are tasty with 'pesto' sauce, flavoured with cheeses or with a simple tomato sauce.

FETTUCCINE (Pag.5)

The Imperia cutter accessory **Simplex T.4** for fettuccine cuts 6.5 mm wide strips. Fettuccine are famous worldwide as an appetising and versatile dish.

This type of pasta can replace tagliatelle and trenette.

LASAGNETTE (small lasagne) (Pag.5)

The Imperia accessory **Simplex T.5** for small lasagne, cuts 12 mm wide strips. It is with this size that you can taste the full flavour of good home-made pasta.

REGINETTE (Pag.5)

The new Imperia **Simplex T.12** accessory cuts 12 mm strips of pasta with frilled edges.

Imperia **Ravioli Maker**

The art of making ravioli becomes easy with Imperia's accessories.

Ravioli Maker produces strips of perfect ravioli. Ravioli are good if they are home-made and it is possible to make them with different fillings: meat, cottage cheese, ham and mozzarella, etc... Ravioli are delicious served with sauce or in broth.

HOW TO MAKE RAVIOLI WITH IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

- 1 - Prepare the filling you prefer.
- 2 - Attach the **Imperia Ravioli Maker** to the Imperia pasta making machine, inserting it in the supports provided. Before continuing, make sure that the machine is well fastened to the table.
- 3 - Prepare the pasta sheet of the required thickness (smooth and silky like).
- 4 - Trim the sheet with the wheel cutter as illustrated and sprinkle lightly with flour.
- 5 - Split the sheet in two lengthways, to obtain two sheets of the same size.
- 6 - Place the two sheets on the wooden rollers of the hopper provided and turn the handle inserted in its housing, making sure that the rollers of **Imperia Ravioli Maker** begin to pull them.
- 7 - Spoon on the filling between the two layers of pasta, taking care to put a minimal amount without squashing. The filling should not be pressed in!
- 8 - The pasta should be rather dry but not too much. The filling should be rather soft and homogeneous.
- 9 - Now it is possible to start making the ravioli starting to turn the handle very slowly. Rows of filled squares will come out of the machine. If there is any excess pasta add more filling. If the ravioli tend to break, reduce the amount of filling.
- 10 - Before separating the ravioli allow to dry out.
- 11 - To cook the ravioli, boil in plenty of salted water for appr. 4-5 minutes.

FILLINGS Here are a couple of recipes for tasty fillings...

CHEESE AND SPINACH FILLING

8 ³/₄ oz spinach, 5 ¹/₄ oz cottage cheese, 2 cups grated Parmesan, salt, ground pepper, 2 ¹/₂ oz butter, 2 egg yolks.

MOZZARELLA AND HAM FILLING

2 ¹/₂ oz cottage cheese, 5 ¹/₄ oz mozzarella finely chopped, 2 ¹/₂ oz ham cut in strips, 1 ³/₄ oz grated Parmesan, salt, ground pepper, a tablespoon of chopped parsley. Put all the ingredients in a dish and stir together.

Imperia **MilleGnocchi**

HOW TO MAKE "GNOCCHI" WITH IMPERIA MILLE GNOCCHI (Pag.9)

With this accessory, fitted to the **Imperia** machine, it is possible to obtain cavatelli, Sardinian gnocchetti and rigatelli, to be cooked in thousands of mouth-watering recipes.

Preparation of the pasta, dose for 4 persons: 1 ¹/₈ lb flour, 3 eggs, 1 small cup water.

Pass the dough several times through the rollers of the **Imperia** machine in the maximum opening position; the dough obtained should be soft and as thick as possible.

Cut the dough in pieces, shape them by rolling, with hands and obtain a small cylinder 10 in long, and 1/2 in diameter. Pass the cylinder in the **MilleGnocchi**; the fresher the pasta the better the Cavatelli, Rigatelli and Sardinian gnocchetti.

If the results are not satisfactory (probably owing to the sheet not being thick enough, roll the strips lengthways (like breadsticks), this will make processing easier.

TOUT LE MONDE AIME LES PÂTES FRAICHES

Les pâtes sont depuis toujours un des aliments préférés en Italie et actuellement dans le monde. Désormais, avec **Imperia**, vous pouvez profiter de tous les plaisirs qu'offrent les pâtes fraîches maison.

Imperia, fabriqué en Italie avec une grande habileté artisanale, vous permettra à vous et à votre famille, de préparer d'excellentes pâtes fraîches maison. Son utilisation simple vous offrira une expérience agréable et amusante que vous pourrez répéter souvent.

En plus d'**Imperia**, l'ingrédient le plus important pour préparer de délicieuses pâtes fraîches maison est l'imagination. Les pâtes sont un aliment très éclectique qui répondent aux goûts les plus particuliers. Elles peuvent être cuites à l'eau ou au four, courtes ou longues, lisses ou multifformes, accompagnées d'une sauce traditionnelle ou sophistiquée. Elles sont aussi nourrissantes et savoureuses. Quel que soit le modèle, votre **Imperia** et ses accessoires vous initieront à l'aventure de la préparation de "bonnes pâtes fraîches maison".

COMMENT PRÉPARER LA PÂTE DE BASE (Pag.4)

La pâte fraîche est un élément essentiel pour la préparation des pâtes maison.

Pour obtenir environ 1/2 kg de pâte, il faut 350 g de farine 00 (2 tasses) et 2 gros oeufs entiers. Ce sont les deux seuls ingrédients qui servent à la préparation d'une excellente pâte.

Par contre si vous voulez préparer la pâte à la main, mettez la farine sur votre plan de travail. Faites un puits pour y mettre les oeufs.

Ensuite, avec une fourchette, battez doucement les oeufs et incorporez-les à la farine par les côtés. Commencez à mélanger les ingrédients jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. A ce stade de la préparation, pétrissez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, avec la paume des mains.

IMPORTANT:

si la consistance de la pâte est trop sèche ou friable, aspergez-la avec un peu d'eau tiède. Une fois la consistance désirée obtenue, formez une boule et laissez reposer dans un récipient. Recouvrez la pâte afin d'éviter qu'elle sèche et continuez.

LES PÂTES COLOREES (Pag.4)

VERTES

Aux épinards. Une fois cuits, égouttés et pressés, réduire les épinards en purée. (Proportions: 500 g de farine, 250 g d'épinards).

ROUGES

A la tomate. Faire cuire la purée de tomate dans une petite casserole. Saler et poivrer. Mélanger à la pâte en sachant qu'il faut une cuillère à soupe de purée pour 100 g de farine. Enfin, pour obtenir d'autres couleurs, vous pouvez également ajouter de l'encre de seiche, des betteraves, du safran, du cacao, etc...

Il faut toutefois tenir compte que certains de ces ingrédients contiennent plus d'eau, et par conséquent il sera nécessaire d'ajouter de la farine.

COMMENT RENDRE L'IMPERIA PRÊT A L'EMPLOI

- 1 - Placer l'appareil en proximité du bord d'un plan stable et qui peut supporter son poids.
- 2 - Insérer la borne dans son siège situé sur le côté de l'appareil et visser la vis jusqu'à obtenir un blocage stable de la machine sur le plan d'appui.
- 3 - Insérer la manivelle dans son trou d'embrayage situé sur le côté de l'appareil.
- 4 - Mettre un morceau de pâte entre les rouleaux de l'appareil. Tourner la manivelle sens horaire. Vous obtiendrez ainsi une première façonnage de pâte qui devra être repassée plusieurs fois afin de bien nettoyer tous les endroits que vous ne pouvez pas atteindre manuellement. Ce morceau de pâte devra être éliminé.

MODE D'EMPLOI D'IMPERIA (Pag.4)

- 1 - Tourner la poignée régulatrice des rouleaux qui étendent l'abaisse jusqu'à obtenir l'écartement maximal.
- 2 - Commencer à passer une partie de la pâte dans les rouleaux en tournant la manivelle comme illustré (A).
- 3 - Avant de passer une autre fois la pâte, plier l'abaisse en deux et saupoudrer légèrement de farine (B).

4 - Passer la pâte dans les rouleaux environ 6 à 8 fois en la pliant chaque fois en deux. La pâte doit être suffisamment légère. Si la pâte est trop collante, fariner légèrement.

5 - Réduire l'écartement entre les rouleaux en tournant d'un cran la bouton de réglage. Passer encore une fois la couche de pâte entre les rouleaux sans la plier en deux (C).

6 - Continuer de réduire l'écartement entre les rouleaux d'un cran à la fois après chaque passage de la pâte, de façon à obtenir l'épaisseur et la consistance désirée.

7 - A ce stade, l'abaisse est tendue et mince.

Si vous avez des difficultés à la manier du fait de sa longueur, coupez-la en deux.

8 - Laisser reposer l'abaisse pendant 10 minutes afin qu'elle soit prête pour la coupe choisie. Répéter ces dernières opérations avec le reste de pâte.

9 - Il est important d'attendre un moment avant de couper l'abaisse qui ne doit pas être trop souple.

10 - Fixer l'accessoire destiné à la coupe à **Imperia**. Encastrer l'accessoire dans les emplacements spéciaux situés sur les deux côtés de l'appareil.

11 - Saupoudrer légèrement l'abaisse de farine. Laisser reposer pour éviter qu'elle colle à la coupeuse. Commencer à passer la pâte en tournant la manivelle que vous aurez déjà mise à sa juste place sur l'accessoire.

12 - Avant la cuisson, déposer la pâte coupée sur un grand plan de travail jusqu'à ce qu'elle sèche. Vous pouvez également utiliser **Imperia Stendipasta**: c'est un accessoire pratique en bois naturel et indispensable pour étaler et sécher beaucoup de pâte en peu de temps.

NETTOYAGE

Après avoir fait la pâte, **Imperia** et ses accessoires doivent être nettoyés avec un drap sec ou un pinceau souple.

NE JAMAIS LAVER IMPERIA AVEC DE L'EAU OU DES DETERGENTS!

Avec l'humidité, les composants en acier pourraient s'oxyder.

L'ABASSE (Pag.4)

L'appareil **Imperia Sfogliatrice** (machine à préparer l'abaisse) permet d'obtenir une abaisse homogène de 150 mm de largeur et de 6 épaisseurs différentes.

La pâte feuilletée est la plus raffinée de toutes les pâtes et se prête à tous les usages. Des lasagnes aux cannelloni, des pâtes fraîches farcies aux pâtes rustiques de formes variées, jusqu'à différentes sortes de gâteaux.

SPAGHETTI (Pag.5)

L'accessoire **Simplex TS** destiné à la coupe des spaghetti effectue des bandes rondes de 2 mm de diamètre. Les spaghetti sont les pâtes italiennes les plus connues au monde, un plat typique de notre bonne cuisine traditionnelle.

CHEVEUX D'ANGE (Pag.5)

L'accessoire **Simplex T.1** d'**Imperia** destiné à la coupe des cheveux d'ange découpe la pâte en bandes fines (1,5 mm environ).

Les cheveux d'ange sont parfaits pour les soupes, soufflés, crèmes de champignons.

TAGLIATELLE (Pag.5)

Le mot "tagliatelle" vient du verbe couper; l'accessoire **Simplex T.2** d'**Imperia** destiné à la coupe des tagliatelles effectue des bandes de 2 mm de largeur.

TRENETTE (Pag.5)

L'accessoire **Simplex T.3** d'**Imperia** destiné à la coupe des trenette effectue des bandes de 4 mm de largeur.

Les trenette sont semblables aux fettuccine, elles sont seulement plus étroites.

Elles sont excellentes avec le pesto (condiment génois à base de basilic et d'ail), aux fromages ou avec une simple sauce tomate.

FETTUCCINE (Pag.5)

L'accessoire **Simplex T.4** d'**Imperia** destiné à la coupe des fettuccine effectue des bandes de 6,5 mm de largeur. Les fettuccine sont connues dans le monde comme un plat appétissant et éclectique. Ce type de pâte peut être remplacé par les tagliatelles ou les trenette.

LASAGNETTE (Pag.5)

L'accessoire **Simplex T.5** d'**Imperia** destiné à la coupe des lasagnette effectue des

bandes de 12 mm de largeur.

C'est avec ces dimensions que l'on peut goûter pleinement les pâtes "maison".

REGINETTE (Pag.5)

Le nouvel accessoire Simplex T.12 qui coupe des bandes dentelées larges de 12 mm.



L'art de faire les ravioli devient facile avec les accessoires d'Imperia.

Ravioli Maker produit 3 bandes parfaites de ravioli.

Les raviolis sont meilleurs s'ils sont préparés maison et ils peuvent être farcis de manières différentes: viande, ricotta (fromage blanc italien à base de lait de brebis), jambon et mozzarella, etc. Les ravioli sont excellents servis en sauce ou au cours bouillon.

COMMENT FAIRE LES RAVIOLI AVEC IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

1 - Préparer la farce selon vos goûts.

2 - Fixer **Imperia Ravioli Maker** à l'appareil à faire les pâtes **Imperia**, en l'insérant dans l'emplacement prévu. Avant de continuer, s'assurer que l'appareil est solidement fixé à la table.

3 - Préparer l'abaisse de l'épaisseur désirée.

4 - Couper les bords de l'abaisse avec la coupe-use à roulettes comme illustré, et la fariner légèrement.

5 - Couper l'abaisse en deux dans le sens de la longueur de manière à obtenir deux abaisses de la même dimension.

6 - Mettre les deux abaisses sur les rouleaux de bois de la trémie en dotation et tourner la manivelle en s'assurant que les rouleaux d'**Imperia Ravioli Maker** les étirent correctement.

7 - Avec une petite cuillère, mettre la farce entre les deux couches de pâtes.

Faire attention à ne pas trop farcir et tasser.

8 - Il est important que l'abaisse soit sèche à point et que la farce soit moelleuse.

9 - Commencer à préparer les ravioli en tournant la manivelle lentement.

Trois rangées de carrés sortiront de l'appareil. S'il y a trop de pâte, ajouter de la farce. Si les ravioli se cassent, diminuer la quantité de farce.

10 - Avant de couper les ravioli, laisser les sécher correctement.

11 - Faire bouillir les ravioli dans de l'eau salée pendant environ 4 à 5 minutes.

Après les avoir goûtés pour voir s'ils sont bien cuits, les égoutter.



COMMENT PREPARER LES GNOCCHI AVEC IMPERIA MILLEGNOCCHI (Pag.9)

Avec cet accessoire, fixé à **Imperia**, vous pouvez préparer les cavatelli, gnocchetti sardes et rigatelli, que vous pourrez cuisiner de mille façons.

Préparation de la pâte, ingrédients pour 4 personnes: 1/2 kg de farine, 3 oeufs, 1 tasse d'eau.

Passer la pâte plusieurs fois dans les rouleaux d'**Imperia** positionnés à distance maximale. L'abaisse obtenue devra être moelleuse, souple et la plus épaisse possible.

Découper l'abaisse en bandes avec l'appareil à roulettes destiné à la coupe.

Fariner légèrement. Passer immédiatement les bandes dans le **Millegnocchi**.

Plus la pâte est fraîche et meilleurs seront les cavatelli, rigatelli et gnocchetti sardes.

Au cas où vous n'obteniez pas de bons résultats (probablement à cause de l'épaisseur de l'abaisse), enroulez les bandes dans le sens de la longueur (comme les gressins). Cette méthode facilitera votre travail.

SAUCE TOMATE

1 kg de tomates pelées, 1 petit oignon, 1 carotte, persil, céleri, basilic,

1/4 de verre d'huile, sel, poivre.

Mettre les tomates pelées dans une poêle avec l'huile, les légumes et les aromates. Laisser mijoter à feu moyen pendant environ une demi-heure avec le couvercle.

Enlever le couvercle pour faire épaissir la sauce. Saler.

Si après une heure de cuisson la sauce est encore trop liquide, laisser mijoter encore un peu. Quand la sauce est prête, vérifier l'assaisonnement.

ALLE MÖGEN SELBSTGEMACHTE NUDELN

Seit immer gehören Nudeln zu den 10 Lieblingsgerichten in Italien und augenblicklich auch in der ganzen Welt.

Mit Ihrer Nudelmaschine **Imperia** können Sie selbst Ihre Nudeln frisch zubereiten. **Imperia** wird in Italien hergestellt, in handwerklicher Tradition, für die Zubereitung ausgezeichneter frischer Nudeln für die ganze Familie. Einfach im Gebrauch macht es Spaß, sie häufig zu benutzen. Eine weitere, wichtige Zutat - außer der **Imperia** - für köstliche, selbstgemachte Nudeln ist ein bißchen Phantasie.

Nudeln sind ein sehr vielseitiges Nahrungsmittel und können auch außergewöhnliche Geschmacksrichtungen befrieden: Sie können gekocht oder gebacken werden; kurz oder lang, geradlinig oder gelockt sein; mit einer herkömmlichen oder pikanten Soße angerichtet werden, und sind stets nahrreich und gutschmeckend.

Bei jeglicher beliebiger Nudelvariation hilft **Imperia** mit ihrem Zubehör, Nudeln selbst zu Hause zuzubereiten.

VORBEREITUNG DES GRUNDTEIGS (Pag.4)

Eine frische Teigzubereitung ist für selbstgemachte Nudeln eine Hauptvoraussetzung. Für die Zubereitung von zirka 1/2 kg Teig benötigen Sie 350 g Mehl 00 (2 Tassen) und 2 große, frische Eier. Diese Zutaten reichen für die Zubereitung eines ausgezeichneten Teiges aus.

Wird der Teig mit den Händen geknetet, so ist das Mehl kraterförmig auf eine ebene Oberfläche zu geben und in die Mitte die beiden Eier. Die Eier mit einer Gabel leicht schlagen und langsam das darumliegende Mehl einarbeiten bis der Teig kompakt wird. Jetzt die Knetunterfläche leicht mit Mehl bestreuen und den Teig mit den Handballen durchkneten.

WICHTIG:

Sollte der Teig zu trocken oder spröde sein, so kann man ein bißchen lauwarmes Wasser darauf spritzen. Nach Erhalt der gewünschten Festigkeit einen Ballen formen, in einen Behälter legen und (um Austrocknen zu vermeiden) zudecken.

BUNTE NUDELN (Pag.4)

GRÜN

Spinatnudeln. Spinat kochen, gut ausdrücken und pürieren. (auf 500 g Mehl 250 g Spinat).

ROT

Tomatennudeln. Das Tomatenpüree kurz kochen, salzen und pfeffern, zum Teig jeweils einen Löffel Püree pro 100 g Mehl hinzufügen.

In gleicher Weise kann man zum Erhalt anderer Farben die Tinte des Tintenfisches, rote Beete, Safran, Kakao usw. zum Teig hinzugeben.

Es ist aber dabei zu berücksichtigen, daß einige dieser Zutaten eine größere Feuchtigkeit verursachen, was die Hinzugabe von sehr viel mehr Mehl nötig macht.

SO WIRD DIE IMPERIA GEBRAUCHSFERTIG

- 1 - Nach seitlicher Einführung der Schraubenklemme die Maschine am Tisch befestigen.
- 2 - Die Kurbel seitlich in die Maschine einstecken
- 3 - Ein bißchen Teig unter Drehung der Kurbel in die Rollen einführen, um eine erste Teigplatte zu erhalten, die mehrmals auszurollen ist, um alle jene Punkte der Maschine zu reinigen, die nicht mit der Hand zu erreichen sind (Dieses Teigstück ist dann natürlich klarerweise wegzuwerfen.)

GEBRAUCH DER IMPERIA (Pag.4)

- 1 - Den Rollenverstellknopf auf die größte Rollenöffnung stellen.
- 2 - Ein Teigstück unter Drehung der Kurbel in die Rollen laut Abbildung einführen (A).
- 3 - Vor einer weiteren Einführung den ausge-rollten Teig zusammenklappen und leicht mit Mehl bestreuen (B).
- 4 - Nach 6-8 Rollendurchgängen mit jeweiligem Zusammenklappen dürfte der Teig weich genug sein. Sollte er kleben, ist er weiterhin mit Mehl zu bestreuen.
- 5 - Den Rollenabstand um eine Stelle anhand des Verstellknopfes verkleinern. Das Teigstück in die Rollen einführen ohne es zusammenzuklappen (C).

6 - Den Rollenabstand bei den weiteren Teigdurchgängen um jeweils eine Stelle verkleinern bis zum Erhalt der gewünschten Stärke und Festigkeit.

7 - Das Teigblatt sollte jetzt ausgerollt und dünn sein. Bei schwieriger Handhabung der zu großen Teigstreifen können diese durchgeschnitten werden.

8 - Bis zur Nudelformung den Teig für 10-20 Minuten trocknen lassen.

Den gleichen Vorgang auch für die anderen Teigstücke durchführen.

9 - Es ist wichtig, mit dem Schneiden der Teigplatte abzuwarten, damit diese nicht zu weich ist.

10 - Dann die Schneidevorrichtung auf die Imperia aufsetzen, d.h. die Schneidevorrichtung in die dafür vorgesehenen Halterungen seitlich der Maschine einführen.

11 - Den ausgerollten Teig nach der Ruhepause leicht mit Mehl bestreuen, um ein Verkleben mit der Schneidevorrichtung zu vermeiden, und unter Drehung der Kurbel, die vorher in die Schneidevorrichtung eingesetzt wurde, die Teigstreifen einführen.

12 - Die geschnittenen Nudeln auf eine trockene Fläche oder einen großen Teller legen, damit diese vor dem Kochen antrocknen. Oder den Imperia Stendipasta (Nudeltrockner) benutzen: Ein praktisches Zubehör in Naturholz, das zur Trocknung vieler Nudeln auf kleinem Raum unersetzlich ist.

SÄUBERUNG

Nach Gebrauch ist die Imperia und das Zubehör mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel zu säubern.

DIE IMPERIA DARF NIE MIT WASSER ODER PUTZMITTELN GEWASCHEN WERDEN, denn die Stahlteile der Maschinen könnten bei Anwesenheit von Feuchtigkeit Oxidierungserscheinungen erleiden.

TEIGBLÄTTER (Pag.4)

Die Imperia Sfogliatrice (Teigblätter) erlaubt die Herstellung von gleichmäßigen Teigblättern mit 150 mm Breite und in 6 verschiedenen Stärken.

Teigblätter sind die Feinsten aller Nudelarten, denn sie können in verschiedenster Weise verwendet werden, von Lasagne bis Cannelloni, für frische gefüllte Nudeln, von rustikalen Nudelformen verschiedener Art bis zu mehreren Arten von Süßigkeiten.

SPAGHETTI (Pag.5)

Das Schneidezubehör Simplex TS für Spaghetti schneidet runde Nudeln mit 2 mm Durchmesser. Spaghetti ist die berühmteste Form der italienischen Nudeln auf der Welt, ein typisches Gericht unserer traditionellen guten Küche.

CAPELLI D'ANGELO (Engelshaar) (Pag.5)

Die Schneidevorrichtung Simplex T.1 der Imperia für diese Nudelart gibt schmale Bandnudeln (1,5 mm ca.).

Die Capelli d'Angelo sind bestens geeignet für Suppen, Soufflés, Pilzcremesuppen.

TAGLIATELLE (Pag.5)

Das Wort "Tagliatelle" kommt von tagliare = schneiden.

Die Schneidevorrichtung Simplex T.2 der Imperia schneidet die Bandnudeln auf 2 mm.

TRENETTE (Pag.5)

Die Schneidevorrichtung Simplex T.3 der Imperia schneidet 4 mm breite Bandnudeln.

Die Trenette ähneln den Fettuccine, sind aber schmaler. Sie schmecken gut mit Pesto, mit Käsesoße oder einer einfachen Tomatensoße.

FETTUCCINE (Pag.5)

Die Schneidevorrichtung Simplex T.4 der Imperia schneidet für Fettuccine 6,5 mm breite Bandnudeln. Die Fettuccine sind in der ganzen Welt als leckerer und vielseitiger erster Gang bekannt. Dieser Nudeltyp kann durch Tagliatelle oder Trenette ersetzt werden.

LASAGNETTE (kleine Lasagne) (Pag.5)

Die Schneidevorrichtung Simplex T.5 der Imperia für Lasagnette schneidet 12 mm breite Bandnudeln. Und in dieser Breite tritt der volle Geschmack der selbst zu Hause zubereiteten Nudeln besonders hervor.

REGINETTE (Pag.5)

Das neue Zubehörgerät Simplex T.12 schneidet zackige Streifen mit 12 mm Breite.

Imperia **Ravioli Maker**

Die Kunst der Ravioli-Zubereitung wird mit dem Zubehör der Imperia einfach. Ravioli-Maker ergibt drei Streifen perfekte Ravioli. Selbstgemachte Ravioli schmecken besser und können verschiedene Füllungen wie Fleisch, Molkenkäse, Schinken und Mozzarella usw. haben. Die Ravioli schmecken ausgezeichnet mit Soße oder als Suppeneinlage.

RAVIOLI-ZUBEREITUNG MIT DEM IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

- 1 - Die nach eigenem Geschmack ausgewählte Füllung zubereiten
- 2 - Den **Imperia Ravioli Maker** in die dafür vorgesehenen Halterungen der **IMPERIA**-Nudelmaschine einsetzen.
Bitte versichern Sie sich, daß die Nudelmaschine gut auf dem Tisch befestigt ist.
- 3 - Die Teigblätter in der gewünschten Stärke vorbereiten.
- 4 - Die Teigblätter mit dem Roller - wie gezeigt - schneiden und leicht mit Mehl bestreuen.
- 5 - Den Teigstreifen halbieren, wodurch zwei Streifen gleicher Länge entstehen.
- 6 - Die beiden Teigstreifen auf die Holzwalzen legen und dabei die eingesetzte Kurbel leicht bewegen, damit die Walzen des **Imperia Ravioli Maker** den Teig fassen können.
- 7 - Mit einem Löffel eine minimale Menge der Füllmasse zwischen die beiden Teigblätter legen, ohne diese aber festzudrücken.
- 8 - Es ist wichtig, daß die Teigblätter eher trocken, die Füllmasse dagegen weich sein sollen.
- 9 - Jetzt können die Ravioli geformt werden. Drehen Sie langsam die Kurbel. Drei Reihen gefüllte Raviolitaschen kommen aus dem Aufsatz. Sollte noch Teig vorhanden sein, kann noch weitere Füllmasse eingegeben werden.
- 10 - Nach Trocknen der Ravioli können diese getrennt werden
- 11 - Die Ravioli müssen ungefähr 4-5 Minuten in Salzwasser kochen. Dann probieren Sie am besten ein Ravioli, ob dieses richtig gar ist. Vom Feuer nehmen und abgeben.

Imperia **MilleGnocchi**

GNOCCHI (KLÖBCHEN) MIT DER IMPERIA MILLEGNOCCHI (Pag.9)

Nach Aufsatz dieses Zubehörs auf die **Imperia** können Cavatelli, sardinische Gnocchi und

Rigatelli angefertigt werden, die für viele appetitliche Rezepte verwandt werde.

Zubereitung des Teigs, Zutaten für 4 Personen: 1/2 kg Mehl, 3 Eier, 1 Täßchen Wasser Den Teig mehrmals durch die Rollen der **Imperia** bei größtem Rollenabstand gehen lassen; die erhaltene Teigplatte soll weich und locker und größtmöglicher Stärke sein.

Die Teigplatte mit dem Roller in Streifen schneiden und leicht mit Mehl bestreuen. Sofort die Teigstreifen in die **MilleGnocchi** einführen, je frischer der Teig ist, desto besser gelingen die Cavatelli, Rigatelli und die sardinischen Gnocchi. Sollten dagegen die Ergebnisse (vielleicht aufgrund der zu kleinen Stärke der Streifen) nicht optimal sein, die Streifen in Richtung der Länge zusammenrollen (wie Grissini); in dieser Weise wird alles einfacher.

TOMATENSOBE

1 kg geschälte Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 1 Wurzel, Petersilie, Stangensellerie, Basilikum 1/4 Glas Öl, Salz, Pfeffer

Das Öl, die Tomaten zusammen mit dem Gemüse und Kräutern bei mäßiger Hitze und zugedeckt fuer zirka eine halbe Stunde kochen lassen, dann den Deckel abnehmen und unter Zugabe von etwas Salz andicken lassen. Sollte die Soße nach einer Stunde Kochzeit noch zu flüßig sein, kann die Kochzeit verlängert werden. Auf Salz abschmecken und nach Belieben leicht pfeffern.

A TODOS LES GUSTA LA PASTA FRESCA

Desde siempre la pasta es una de las comidas preferidas en Italia y actualmente en el mundo entero. Ahora, con la máquina **Imperia**, Vd. puede disfrutar de los numerosos placeres de la pasta fresca hecha en casa. La máquina **Imperia** se fabrica en Italia con una gran habilidad artesanal, para ofrecerle a Vd. y a su familia una buena pasta fresca hecha en casa. Es fácil de utilizar y será una experiencia agradable y divertida que podrá repetir frecuentemente. Además de la **Imperia**, el ingrediente más importante para una deliciosa pasta hecha en casa es un poco de imaginación. La pasta es una comida muy versátil, y se puede preparar para satisfacer los gustos más exigentes. Se puede hervir o cocer en el horno, corta o larga, uniforme o rizada, cubrir con salsa tradicional o sofisticada y además es nutritiva y sabrosa. Independientemente de la variación, su **Imperia** y sus accesorios le iniciarán a Vd. en la aventura de hacer la "buena pasta fresca en casa".

COMO PREPARAR LA MASA BASICA (Pag.4)

La masa fresca es un ingrediente esencial para la pasta hecha en casa.

Para obtener 1/2 kg aproximadamente de pasta se necesitan 350 g. de harina 00 (2 tazas) y 2 huevos enteros grandes. Estos son los dos únicos ingredientes que se necesitan para preparar una buena masa.

Para preparar la masa manualmente, es preciso colocar la harina en una superficie y hacer un hueco en el centro, donde se echan los huevos. Luego, con un tenedor, batir los huevos delicadamente e incorporar la harina de los lados. Empezar a elaborar todos los ingredientes hasta que la masa se haga homogénea. Entonces, se comienza a amasar la pasta sobre una superficie con una ligera capa de harina ayudándose con la palma de la mano.

IMPORTANTE: si la consistencia de la masa es demasiado seca o demasiado friable se rociará con un poco de agua templada.

Cuando se haya conseguido la consistencia deseada, hacer una bola y dejar que repose en un recipiente. Tapar la masa preparada (para que no se seque) y seguir.

LA PASTA DE COLORES (Pag.4)

VERDE

Con espinacas. Se han de hervir y estrujar bien, tras haberlas cocidos; luego se hacen puré. (Proporciones: 500 g. de harina, 250 g. de espinacas).

ROJA

Con tomate. Cocer el tomate triturado en una olla añadiendo sal y pimienta, unir a la masa añadiendo una cucharada de tomate triturado por cada 100 g. de harina.

Por último, para obtener otros colores, se puede añadir: tinta de jibia, remolacha, azafrán, cacao, etc. Sin embargo, hay que considerar que algunos de estos ingredientes producen más humedad, por lo tanto habría que añadir mucha harina.

COMO PREPARAR LA MAQUINA IMPERIA PARA USARLA

1 - Fijar la máquina a una mesa introduciendo la mordaza apropiada en el alojamiento cuadrado que se encuentra en el lado de la máquina, luego enrosca el mismo contra el borde de la mesa.

2 - Introducir la manivela en su alojamiento situado en el lado de la máquina.

3 - Aplicar una capa de masa entre los rodillos de la máquina, girar la manivela, así se obtendrá una primera hoja que se deberá volver a pasar varias veces a fin de limpiar a fondo todos los puntos a los que no se llega manualmente.

(Esta hoja, obviamente, no se podrá utilizar).

USO DE LA MAQUINA IMPERIA (Pag.4)

1 - Girar el pomo regulador de los rodillos de tracción de la hoja, hasta obtener su distancia máxima.

2 - Empezar a pasar una parte de la masa por los rodillos, girando la manivela como se indica en la figura (A).

3 - Antes de pasar otra vez la pasta, doblar la hoja y esparcirle un poco de harina por encima (B).

4 - Pasar la pasta por los rodillos 6-8 veces aproximadamente doblándola cada vez.

La masa ha de estar bastante suave. Si la masa está demasiado pegajosa, espolvorear ligeramente con harina.

5 - Reducir el espacio que queda entre los rodillos, girando una muesca el pomo regulador. Pasar una vez más por entre los rodillos la capa de pasta, sin doblarla (**C**).

6 - Seguir reduciendo el espacio entre los rodillos, una muesca tras otra, cada vez que pasa la masa, así que al final se obtendrá una hoja del espesor y consistencia deseados.

7 - Ahora la hoja está extendida y es delgada. Si es difícil de manejar, por ser demasiado larga, partirla por la mitad.

8 - Dejar reposar la hoja durante 10 minutos hasta que esté lista para realizar el corte elegido. Repetir estas últimas operaciones también con las otras partes de la masa.

9 - Es importante esperar un poco antes de cortar la hoja, para que no esté demasiado suave.

10 - Luego, acoplar el accesorio de cizalla a la Imperia. Para ello introducir la cizalla en los soportes apropiados que están a ambos lados de la máquina.

11 - Esparcir un poco de harina sobre la hoja que se ha dejado reposar, para evitar que se pegue a la cizalla y empezar a pasarla girando la manivela, que se ha introducido previamente en su alojamiento situado en la cizalla.

12 - Colocar la pasta cortada en una superficie amplia, para que se seque antes de cocerla. O bien, utilizar la extendidora de pasta Imperia: el práctico accesorio realizado de madera natural, indispensable para extender y secar mucha pasta en poco espacio.

LIMPIEZA

Tras haber hecho la pasta, la **Imperia** y sus accesorios se han de limpiar con un paño seco o con un pincel suave.

¡ NO LAVAR NUNCA LA MAQUINA IMPERIA CON AGUA O DETERGENTES! porque los componentes de acero de la máquina, en contacto con la humedad, podrían dar lugar a fenómenos de oxidación.

LA HOJA (Pag.4)

La **Imperia Sfgliatrice** (deshojadora) permite realizar una hoja homogénea de 150 mm de ancho y en 6 espesores distintos.

El hojalдре se considera la más sofisticada de todas las pastas, y es la que se presta a miles de usos distintos. De las lasañas a los canelones, de las pastas frescas rellenas, a las pastas rústicas de formas variadas, hasta numerosos tipos de postres.

ESPAGUETIS (Pag.5)

El accesorio de cizalla **Simplex TS** para los espaguetis, corta tiras redondeadas de 2 mm de diámetro. Los espaguetis son la pasta italiana más famosa en el mundo entero, una comida típica de nuestra buena cocina tradicional.

CABELLO DE ANGEL (Pag.5)

El accesorio de cizalla **Simplex T.1** de la **Imperia** para el cabello de ángel, corta la hoja en tiras muy delgadas (1,5 mm aproximadamente). El cabello de ángel es ideal para sopas, soufflés y cremas de setas.

TALLARINES (Pag.5)

La palabra "tallarines" deriva del verbo "tagliare" (cortar); el accesorio de cizalla **Simplex T.2** de la **Imperia** para tallarines corta unas tiras de 2 mm de ancho.

TRENETTE (Pag.5)

El accesorio de cizalla **Simplex T.3** de la **Imperia** para trenette corta unas tiras de 4 mm de ancho. Las trenette se parecen a las lasañas, pero más estrechas.

Son apetitosas con pesto (salsa de albahaca, perejil, ajo y queso de oveja), aderezadas con quesos o con una simple salsa de tomate.

FIDEOS (Pag.5)

El accesorio cizalla **Simplex T.4** de la **Imperia** para los fideos corta unas tiras de 6,5 mm de ancho. Los fideos son famosos en el mundo entero siendo una comida apetitosa y versátil. Este tipo de pasta puede sustituir a los tallarines y a las trenette.

LASAÑAS PEQUEÑAS (Pag.5)

El accesorio de cizalla **Simplex T.5** de la **Imperia** para lasañas pequeñas corta unas tiras de 12 mm de ancho. Con estas dimensiones se puede apreciar el pleno sabor de la buena pasta hecha en casa.

REGINETTE (Pag.5)

El nuevo accesorio **Simplex T.12** para recortar tiras desiguales de 12 mm de anchura.

Imperia **Ravioli Maker**

El arte de hacer raviolos es fácil con los accesorios de la **Imperia Ravioli Maker** produce 3 tiras de raviolos, perfectos. Los raviolos son mejores si se hacen en casa y se pueden realizar con numerosos rellenos: carne, requesón, jamón y mozzarella, etc... Los raviolos son muy buenos servidos con salsa o en caldo.

PARA HACER LOS RAVIOLES CON IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

- 1 - Preparar el relleno según los gustos personales.
- 2 - Acoplar **Imperia Ravioli Maker** a la máquina para hacer la pasta **Imperia**, introduciéndolo en los soportes apropiados.
Antes de seguir, asegurarse de que la máquina está bien fijada a la mesa.
- 3 - Preparar una hoja del espesor deseado.
- 4 - Cortar la hoja con la cizalla de rodillos como se ilustra en la figura, y enharinarla ligeramente.
- 5 - Dividir la hoja por la mitad en sentido longitudinal, para obtener dos hojas de la misma medida.
- 6 - Colocar las dos hojas en los rodillos de madera de la tolva suministrada y girar la manivela introducida en su alojamiento, asegurándose de que los rodillos de **Imperia Ravioli Maker** comienzan a arrastrarlas.
- 7 - Con una cucharilla colocar el relleno entre las dos capas de las hojas, tratando de poner una cantidad mínima y sin comprimirlo.
- 8 - Es importante que la hoja esté bastante seca pero no demasiado. Mientras que el relleno ha de estar bastante suave.
- 9 - Ahora se pueden hacer los raviolos empezando a girar la manivela lentamente. Tres hileras de cuadros rellenos saldrán de la máquina de raviolos. Si hubiera un exceso de pasta añadir más relleno. Si los raviolos tienden a romperse, reducir la cantidad de relleno.
- 10 - Antes de cortar los raviolos, dejarlos secar apropiadamente.
- 11 - Para cocer los raviolos, hervirlos en abundante agua con sal durante 4-5 minutos aproximadamente. Después de probarlos para asegurarse de que están bien cocidos, quitar del fuego y escurrir.

Imperia **MilleGnocchi**

PARA HACER LOS ÑOQUIS CON IMPERIA MILLEGNOCCHI (PAG.9)

Con este accesorio, aplicado a la máquina **Imperia**, se pueden obtener cavatelli, ñoquis sardos y rigatelli, que se pueden guisar en miles de recetas apetitosas. Preparación de la pasta, dosis para 4 personas: 1/2 kg. de harina, 3 huevos, 1 taza de agua. Pasar la masa varias veces por entre los rodillos de la **Imperia** en la posición de apertura máxima; la hoja obtenida deberá resultar suave, blanda y del máximo espesor posible. Cortar en tiras la hoja con la cizalla de rodillos apropiada y enharinar ligeramente. Pasar inmediatamente las tiras de hoja en el **MilleGnocchi**; cuanto más fresca es la pasta, mejor salen los cavatelli, rigatelli y ñoquis sardos. En caso de que no se logre obtener buenos resultados (probablemente debido al escaso espesor de la hoja), enrollar las tiras en sentido longitudinal (como bastoncitos de pan); de esta forma todo saldrá más fácilmente.

SALSA DE TOMATE

1 kg. de tomates, 1 cebolla pequeña, 1 zanahoria, perejil, apio, albahaca, 1/4 de vaso de aceite, sal y pimienta.
Poner los tomates en una olla con aceite, junto a las hortalizas y a las hierbas aromáticas. Cocer a fuego lento durante una media hora aproximadamente con el recipiente tapado; luego quitar la tapa para que se espese bien la salsa y echar un poco de sal.
Si después de una hora de cocción la salsa es demasiado líquida, dejarla todavía en el fuego un rato más. Cuando la salsa esté cocida, probar el punto de sal y de ser necesario añadir una pizca de pimienta.

TODOS AMAM A MASSA FRESCA

Desde sempre a massa é uma das comidas preferidas na Itália e, atualmente, também no mundo. Agora, com a máquina **Imperia**, a senhora pode aproveitar todos os prazeres da massa fresca feita em casa. A **Imperia** é construída na Itália com grande habilidade artesanal, para dar à senhora e à sua família uma ótima massa fresca feita em casa.

É fácil de usar e será uma agradável e divertida experiência, que poderá repetir-se com frequência. Além da **Imperia**, o ingrediente mais importante para uma deliciosa massa feita em casa é um pouco de imaginação. A massa é uma comida muito versátil e pode ser preparada para satisfazer os gostos mais exigentes. Pode ser cozida ao fogo e ao forno, curta ou longa, uniforme ou enrolada, coberta com molho tradicional ou sofisticado e é nutritiva e saborosa. Qualquer que seja a variação, a sua **Imperia**, com seus acessórios, a iniciarão na aventura de fazer a “boa massa fresca feita em casa”.

COMO PREPARAR A MASSA DE BASE (Pag.4)

A massa fresca é um ingrediente essencial para a massa feita em casa.

Para obter aproximadamente 1/2 kg de massa são necessários 350 gr de farinha de trigo (2 xícaras) e 2 ovos inteiros grandes. Estes são os únicos dois ingredientes que servem para preparar uma ótima massa. Para preparar a massa a mão, é necessário dispor a farinha em um plano e fazer um buraco no centro, onde se possa colocar os ovos. Em seguida, com um garfo, bater os ovos bem devagar e acrescentar a farinha pelos lados.

Começar a trabalhar os ingredientes juntos até que a massa se torne homogênea.

A esta altura, começa a preparação da massa em uma base levemente enfarinhada ajudando-se com a palma da mão.

IMPORTANTE: se a consistência da massa estiver muito enxuta ou muito friável deve-se molhar a mesma com um pouco de água morna. Quando a consistência desejada for alcançada, formar uma bola e deixar a mesma descansar em um recipiente.

Cobrir a massa preparada (isto evita que se enxugue) e continuar.

A MASSA COLORIDA (Pag.4)

VERDE

Com espinafres. É necessário cozinhá-los e, uma vez cozidos, espremê-los bem; em seguida reduzi-los a purê. (Proporções: 500 g de farinha, 250 g de espinafre).

VERMELHA

Com tomates. Cozinhar a massa de tomate em uma panela pequena temperando com sal e pimenta do reino. uni-lo a massa de farinha calculando uma colher de massa de tomates para cada 100 g de farinha. Enfim, para obter outras cores, é possível acrescentar: tintura de lula, beterraba, açafrão, cacau, etc... É necessário saber que alguns destes ingredientes produzem maior umidade, por isto é necessário acrescentar muita farinha.

COMO PREPARAR A IMPERIA PARA O USO

1 - Fixar a máquina em uma mesa encaixando a pequena morsa na sede quadrada encavada na lateral da máquina e, depois, atarraxar a mesma contra a borda da mesa.

2 - Encaixar a manivela na própria sede situada na lateral da máquina.

3 - Colocar uma camada de massa entre os rolos da máquina e girar a manivela, deste modo se obtém uma primeira folha que deverá ser passada ainda diversas vezes para limpar a fundo todos os pontos não alcançáveis manualmente.

(Esta folha, obviamente, não deverá ser utilizada posteriormente).

O USO DA IMPERIA (Pag.4)

1 - Rodar o botão regulador dos rolos folhea-dores até obter a máxima distância entre os mesmos.

2 - Iniciar a passar uma parte da massa nos rolos, girando a manivela como ilustrado (A).

3 - Antes de passar a massa uma outra vez, dobrar a folha em duas e cobri-la levemente com farinha (B).

4 - Passar a massa nos rolos por 6-8 vezes dobrando-a em duas.

A massa deve estar macia. Se a massa estiver muito grudenta, enfarinhá-la levemente.

5 - Diminuir o espaço entre os rolos, girando o botão regulador por um estágio. Passar ainda entre os rolos a camada de massa, sem dobrá-la em duas (C).

6 - Continuar a diminuir o espaço entre os rolos, de um estágio por vez, após cada passagem da massa, de modo a obter a folha com a espessura e a consistência desejada.

7 - A esta altura estará esticada e fina. Se estiver difícil de manusear, por estar muito longa, dividi-la em duas.

8 - Deixar a folha descansar por 10 minutos para que esteja pronta para o corte escolhido. Repetir estas últimas operações também com as outras partes da massa.

9 - É importante esperar um pouco antes de cortar a folha, para que a mesma não esteja muito macia.

10 - Então, montar o acessório cortadora à **Imperia**. Isto se faz inserindo a cortadora nos suportes apropriados que encontram-se em ambos os lados da máquina.

11 - Espalhar levemente farinha sobre a folha que está descansando, para evitar que se cole na cortadora, e começar a passá-la girando a manivela, a qual foi posicionada anteriormente na própria sede situada na cortadora.

12 - Colocar a massa cortada em uma base ampla, para que se enxugue antes de cozinhá-la ou, então, utilizar o **Stendipasta** (Estica-massa) **Imperia**: o prático acessório realizado em madeira natural, indispensável para esticar e enxugar uma grande quantidade de massa em pouco espaço.

LIMPEZA

Após ter preparado a massa, a **Imperia** e os seus acessórios devem ser limpos com um pano enxuto ou com um pincel macio.

NUNCA LAVAR A MÁQUINA IMPERIA COM ÁGUA OU DETERGENTES!

pois os componentes de aço da máquina, em contato com a umidade, poderiam oxidar-se.

A MASSA FOLHA (Pag.4)

A **Sfogliatrice** (Folheadora) **Imperia** permite realizar uma massa folheada homogênea com 150 mm de largura e com 6 espessuras diferentes.

A massa folheada é considerada a mais requintada de todas as massas e é aquela que se usa em mil modos diferentes. Das lasanhas aos canelones, das massas frescas recheadas às massas mais rústicas de várias formas, até diversos tipos de doces.

ESPAGUETE (Pag.5)

O acessório cortadora **Simplex TS** para espaguete corta tiras arredondadas com 2 mm de diâmetro. O espaguete é a massa italiana mais famosa do mundo, um prato típico da nossa boa cozinha tradicional.

CAPELLI D'ANGELO (Pag.5)

O acessório cortadora **Simplex T.1** da **Imperia** para os Capelli d'Angelo, corta a massa folha em tiras finas (1,5 mm aproximadamente).

Os Capelli d'Angelo são perfeitos para sopas, suflês, creme de cogumelos.

TALHARIM (Pag.5)

A palavra "tagliatelle" (talharim) deriva do verbo cortar; o acessório cortadora **Simplex T.2** da **Imperia** corta faixas com 2 mm de largura para o talharim.

TRENETTE (Pag.5)

O acessório cortadora **Simplex T.3** da **Imperia** para as trenette corta tiras com 4 mm de largura. As trenette são parecidas com as fettuccine, embora mais estreitas. São apetitosas com tempero genovês, temperadas com queijos ou com um simples molho de tomate.

FETTUCCINE (Pag.5)

O acessório cortadora **Simplex T.4** da **Imperia** para as fettuccine corta tiras com 6,5 mm de largura. As fettuccine são famosas no mundo como sendo um prato apetitoso e versátil. Este tipo de massa pode substituir os talharins e as trenette.

LASANHETAS (Pag.5)

O acessório cortadora **Simplex T.5** da **Imperia** para as lasanhetas, corta tiras com 12 mm de largura. É com estas dimensões que podese saborear o gosto pleno da boa massa feita em casa.

REGINETTE (Pag.5)

O novo acessório **Simplex T.12** que retalha tiras largas 12 mm.

Imperia Ravioli Maker

A arte de fazer os raviólis se torna fácil com os acessórios da **Imperia**. **Ravioli Maker** produz 3 tiras de ravioli perfeitas. Os raviólis são melhores se forem feitos em casa e podem ser realizados com vários recheios: carne, ricota, presunto e mozzarella, etc.. Os raviólis são boníssimos servidos com molho ou em caldo.

PARA FAZER RAVIOLI COM O RAVIOLI MAKER IMPERIA (Pag.8)

- 1 - Preparar o recheio segundo os próprios gostos.
- 2 - Fixar o **Ravioli Maker Imperia** na máquina para fazer a massa **Imperia**, encaixando nos suportes apropriados.
Antes de prosseguir, verificar que a máquina esteja bem fixada à mesa.
- 3 - Preparar a massa folha na espessura desejada.
- 4 - Trabalhar a massa folha com a cortadora a rodelas como ilustrado, e enfarinhá-la levemente.
- 5 - Dividir a massa folha na metade no sentido do comprimento, para obter duas massas folhas da mesma medida.
- 6 - Arrumar as duas massas folhas nos rolos de madeira da moenga fornecida com a **Imperia** e rodar a manivela inserida na própria sede, verificando que os rolos do **Ravioli Maker Imperia** comecem a puxá-las.
- 7 - Com uma colherzinha, dispor o recheio entre as duas camadas das massas folhas tendo o cuidado de colocar uma quantidade mínima e sem comprimi-lo.
- 8 - É importante que a massa folha esteja enxuta mas não muito seca. O recheio, por sua vez, deve estar muito macio.
- 9 - Agora se pode produzir os raviólis iniciando a girar a manivela lentamente. Três fileiras de quadrados recheados sairão da máquina de fazer raviólis.
Se houver um excesso de massa, acrescentar outro recheio.
Se os raviólis tiverem uma tendência a quebrar-se, diminuir a quantidade de recheio.
- 10 - Antes de cortar os raviólis, deixá-los enxugar adequadamente.
- 11 - Para cozinhar os raviólis, colocá-los para ferver em água com sal abundante por cerca de 4-5 minutos. Após uma prova de degustação para verificar que estejam bem cozidos, retirá-los do fogo e escorrê-los.

Imperia MilleGnocchi

PARA FAZER OS NHOQUES COM A MIL-NHOQUES IMPERIA (Pag. 9)

Com este acessório, aplicado à máquina **Imperia**, se podem obter massa tipo cavatelli, nhoques tipo sardos e massa tipo rigatelli, a serem cozidos com mil receitas apetitosas. Preparação da massa, quantidade para 4 pessoas: 1/2 kg de farinha, 3 ovos, 1 xícara de água. Passar a massa diversas vezes entre os rolos da **Imperia** na posição de abertura máxima; a massa folha obtida deverá ser macia, e com a máxima espessura possível. Cortar em tirinhas a massa folha com a cortadora de rodelas apropriada e enfarinhar levemente. Passa logo as tirinhas de massa folha no **Mil-nhoques**; quanto mais fresca for a massa, melhor serão os Cavatelli, Rigatelli e os Nhoquetes tipo sardos. No caso em que não se consiga obter bons resultados (provavelmente devido a uma pouca espessura da massa folha), enrolar as tirinhas no sentido do comprimento; deste modo tudo será mais fácil.

MOLHO DE TOMATE

1 kg de tomates sem pele, 1 cebola pequena, 1 cenoura, salsinha, aipo, manjeriço, 1/4 de copo de azeite, sal e pimenta do reino.
Colocar os tomates sem pele em uma tigela com azeite, junto às verduras e aos cheiros. Deixar cozinhar em fogo brando por aproximadamente meia hora com o recipiente coberto; depois retirar a tampa para encolher bem o molho e adicionar um pouco de sal. Se após uma hora de cozimento o molho estiver muito líquido, deixá-lo ainda no fogo por um pouco de tempo. Quando o molho estiver cozido, controlar o sal e, eventualmente, acrescentar uma pitada de pimenta do reino.

GEBRUIK VAN DE MACHINES VAN HET GAMMA IMPERIA (Fig.1)

VOOR ELK GEBRUIK: volg de aanwijzingen in de paragraaf "Reiniging en onderhoud".

1 - Plaats de pastamachine (A) aan de rand van een stevig werkblad dat het gewicht ervan kan dragen, breng de tafelklem (B) in de klemzitting (C) aan, en draai de schroef (D) aan tot de pastamachine stevig op het werkblad is vastgezet.

2 - Monteer het opzetstuk voor het snijden van de pasta (E) op de pastamachine (A) door de borglipjes (F) met de lipjes (G) van het opzetstuk te laten samenvallen en het met een lichte druk omlaag te drukken tot een stabiele verbinding tussen de pastamachine (A) en het opzetstuk (E) is verkregen.

DEZE HANDELING MOET WORDEN UITGEVOERD BIJ ALLE EVENTUELE OPZETSTUKKEN WAARMEE DE PASTAMACHINE (A) KAN WORDEN UITGERUST.

3 - Houd het hendeltje (H) ingedrukt en draai de regelknop (I) tegen de klok in tot de maximale opening tussen de deegrollen (L) wordt verkregen, steek de slinger (M) in het gat (N) van de pastamachine, leg een deel van de eerder bereide pasta op de deegrollen en draai de slinger met de klok mee (zodat de deegrollen draaien). Op deze manier wordt een eerste vel van de pasta gevormd, vouw dit dubbel en haal het weer door de rollen; herhaal deze handeling tot een gelijkmatig vel is verkregen.

4 - Om een dunner vel te verkrijgen, de regelknop (I) met de klok mee draaien zodat de afstand tussen de deegrollen (L) kleiner wordt. Draai het vel steeds weer door de machine, en bestuif het elke keer goed met bloem, vouw dit de gewenste dikte is verkregen.

5 - Om het vel met het opzetstuk (E) te snijden na de gewenste snijmaat te hebben gekozen, de slinger (M) uit de pastamachine (A) verwijderen en hem in het gat (O) van het opzetstuk (E) steken; een uiteinde van het vel pasta op de snijrollen (P) leggen en de slinger met de klok mee draaien.

NA ELK GEBRUIK: volg de aanwijzingen in de paragraaf "Reiniging en onderhoud".

BEREIDEN VAN HET BASISDEEG (Pag.4)

Vers deeg is de basis van zelfgemaakte pasta.

Om ongeveer 1/2 kg pasta te verkrijgen heeft u 350 gr (2 kopjes) bloem type 00 en twee grote eieren nodig. Dit zijn de enige twee ingrediënten die nodig zijn om een uitstekend deeg te bereiden.

Vorm van de bloem een bergje op het werkvlak en maak een kuil in het midden, waar u de eieren in doet. Klop de eieren met een vork zachtjes los en werk de bloem er vanaf de zijanten in. Blijf de ingrediënten mengen tot een homogeen deeg ontstaat.

Kneed het deeg vervolgens op een licht met bloem bestoven werkvlak, door duwbewegingen met de muis van uw hand.

BELANGRIJK: als het deeg te droog of te kruimelig is besprenkel het dan met een beetje lauw water.

Wanneer de gewenste consistentie is bereikt, een deegbal vormen en deze in een kom laten rusten. Dek het bereide deeg af (om te voorkomen dat het uitdroogt) terwijl u verdergaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging is normaal gesproken het enige vereiste onderhoud.

De onderdelen van de pastamachine en de opzetstukken mogen NOOIT in de vaatwasser of met waterstralen of reinigingsmiddelen worden afgewassen.

VOOR ELK GEBRUIK: de machine zorgvuldig met een droge doek of een zachte kwast schoonmaken.

NADAT DE MACHINE OP EEN GESCHIKT WERKBLAD IS BEVESTIGD, kan deze verder worden gereinigd door een stukje deeg tussen de deegrollen en tussen de snijrollen te laten lopen (zodat eventuele stofresten worden verwijderd). Het hiervoor gebruikte deeg moet uiteraard worden weggegooid.

NA ELK GEBRUIK: eventuele deegresten mogen NOOIT met scherpe voorwerpen worden verwijderd.

Controleer of alle onderdelen perfect droog zijn en er geen vochtresten op zijn achtergebleven, alvorens ze op te bergen.

GEKLEURDE PASTA (Pag.4)

GROEN

Met spinazie. De spinazie koken, goed uitknippen, en vervolgens pureren. (Verhoudingen: 500 g bloem, 250 g spinazie).

ROOD

Met tomaat. Gezeefde tomaten (passato di pomodoro) in een pannetje koken, op smaak brengen met zout en peper, en aan het deeg toevoegen in een verhouding van één eetlepel op 100 g bloem. Tenslotte kan men andere kleuren verkrijgen door toevoeging van: zeeekatink, rode biet, saffraan, cacao, enz...

Houd er echter rekening mee dat sommige van deze ingrediënten meer vocht afgeven, dus zal er veel bloem toegevoegd moeten worden.

PASTABLADEN (Pag.4)

Met de Imperia pastamachine kunt u een gelijkmatig vel pasta maken van 150 mm breed, in 6 verschillende diktes.

Pasta in bladen wordt als de meest verfijnde van alle pastasoorten beschouwd, en kan op talrijke manieren worden gebruikt. Hiermee worden lasagne of cannelloni, verse gevulde pasta's, diverse 'rustieke' pastavormen, en zelfs verschillende soorten desserts bereid.

SPAGHETTI (Pag.5)

Het snij-opzetstuk Simplex TS voor spaghetti snijdt het pastavel in afgeronde slierten met een diameter van 2 mm. Spaghetti is de wereldwijd meest beroemde Italiaanse pastasoort.

CAPELLI D'ANGELO (Pag.5)

Het snij-opzetstuk Simplex T.1 van de Imperia voor capelli d'angelo snijdt het pastavel in heel dunne slierten (van ca. 1,5 mm). De pastasoort capelli d'angelo is ideaal voor soepen, soufflé's, paddestoelencrèmes.

TAGLIATELLE (Pag.5)

Het woord "tagliatelle" komt van het werkwoord tagliare = snijden; het snij-opzetstuk Simplex T.2 voor tagliatelle van de Imperia snijdt smalle stroken van 2 mm.

TRENETTE (Pag.5)

Het snij-opzetstuk Simplex T.3 voor trenette van de Imperia snijdt stroken van 4 mm breed. Trenette lijken veel op fettuccine, alleen zijn de stroken wat smaller.

FETTUCCINE (Pag.5)

Het snij-opzetstuk Simplex T.4 voor fettuccine van de Imperia snijdt stroken van 6,5 mm breed. Fettuccine zijn over de hele wereld populair als een zeer smakelijk en veelzijdig gerecht. Deze pastasoort kan zowel tagliatelle als trenette vervangen.

LASAGNETTE (Pag.5)

Het snij-opzetstuk Simplex T.5 voor lasagnette van de Imperia snijdt stroken van 12 mm breed. Met dit formaat komt de volle smaak van goede zelfgemaakte pasta volledig tot zijn recht.

REGINETTE (Pag.5)

Het nieuwe Imperia opzetstuk voor het maken van pastastroken met gekartelde randjes, van 12 mm (Reginette lasagnette) en van 44 mm (Reginette pappardelle).

Imperia Ravioli Maker

De kunst van het ravioli maken wordt gemakkelijk met de opzetstukken van Imperia. De Ravioli Maker produceert 3 perfecte stroken ravioli. Ravioli zijn veel lekkerder als ze zelfgemaakt zijn, en ze kunnen met diverse vullingen worden bereid: vlees, ricotta, ham en mozzarella, enz.... Ravioli zijn heerlijk met een saus of in bouillon geserveerd.

RAVIOLI MAKEN MET DE IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

- 1 - Maak de vulling naar eigen smaak.
- 2 - Koppel de Imperia Ravioli Maker aan de Imperia pastamachine, door hem in de speciale steunen aan te brengen. Controleer alvorens verder te gaan of de machine goed aan de tafel is bevestigd.
- 3 - Maak een vel pasta van de gewenste dikte.
- 4 - Snijd het vel bij met de pastaroller zoals getoond en bestuif het licht met bloem.
- 5 - Verdeel het vel overlans in tweeën, zodat twee bladen van dezelfde afmetingen worden verkregen.
- 6 - Leg de twee bladen op de houten rollen van de bijgeleverde trechter en bedien de slinger die in de zitting is gestoken. Controleer of de rollen van de Imperia Ravioli Maker de pastabladen beginnen in te voeren.
- 7 - Leg met een lepel wat van de vulling tussen de pastalagen, in een minimum hoeveelheid en zonder de vulling aan te drukken.
- 8 - Het is van belang dat het pastablad nogal droog maar toch soepel en niet uitgedroogd is. De vulling moet juist nogal zacht zijn.
- 9 - Nu kunnen de ravioli geproduceerd worden door langzaam aan de slinger te draaien. Er komen drie rijen gevulde vierkantjes uit de raviolimachine. Indien er pasta over is, meer vulling toevoegen. Indien de ravioli dreigen te breken, de hoeveelheid vulling verminderen.
- 10 - Laat de ravioli voldoende opdrogen alvorens ze van elkaar los te snijden.
- 11 - Kook de ravioli in een ruime hoeveelheid gezouten water, gedurende 4-5 minuten. Proef de ravioli om te controleren of ze goed gaar zijn, haal ze van het vuur en giet ze af.

Imperia MilleGnocchi

GNOCCHI MAKEN MET DE IMPERIA MILLEGNOCCHI (Pag.9)

Met dit opzetstuk, dat op de Imperia machine wordt gemonteerd, kunt u cavatelli, gnocchetti sardi en rigatelli maken, die in talrijke heerlijke recepten kunnen worden gebruikt. Bereiding van de pasta, hoeveelheden voor 4 personen: 1/2 kg bloem, 3 eieren, 1 kopje water.

Draai het deeg meerdere malen door de rollen van de Imperia in de maximaal geopende stand; het verkregen deegblad moet zacht, soepel en zo dik mogelijk zijn.

Snijd het blad in repen en bestuif ze licht met bloem.

Voer deze repen direct door de MilleGnocchi; hoe verser de pasta, hoe beter de cavatelli, rigatelli en gnocchetti sardi zullen lukken.

Indien geen goede resultaten worden verkregen (waarschijnlijk doordat het pastablad niet dik genoeg is), de repen in de lengte oprollen (zoals soepstengels); op deze manier zal het allemaal gemakkelijker gaan.

ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΑΡΕΣΟΥΝ ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Τα ζυμαρικά ήταν πάντα ένα από τα αγαπημένα φαγητά στην Ιταλία. Σήμερα, είναι σε όλο τον κόσμο. Χάρη στη μηχανή ζυμαρικών IMPERIA μπορείτε να γευθείτε κι εσείς τις ποικίλες απολαυστικές στιγμές που μπορούν να προσφέρουν τα σπιτικά ζυμαρικά. Οι μηχανές IMPERIA κατασκευάζονται στην Ιταλία, αξιοποιώντας τη γνώση και το μεράκι των Ιταλών βιοτεχνών, προκειμένου να χαρίσουν σε εσάς και την οικογένειά σας, εξαιρετικά, φρέσκα, σπιτικά ζυμαρικά. Είναι εύρηστες και θα γίνουν σίγουρα μια νέα ευχάριστη και απολαυστική συνήθεια. Εκτός από την ίδια τη μηχανή IMPERIA, το πιο σημαντικό συστατικό των σπιτικών ζυμαρικών είναι η φαντασία. Τα ζυμαρικά είναι ένα πολυδιάστατο φαγητό που μπορεί να ικανοποιήσει ακόμα και τα πιο ιδιαίτερα γούστα.

Μπορούν να βράσουν ή να μαγειρευτούν στον φούρνο, μπορεί να είναι κοντά ή επιμήκη, πλατιά ή στριφτά, να συνοδεύονται με παραδοσιακή ή κάποια πιο εξεζητημένη σάλτσα και είναι θρεπτικά και γευστικά. Όπως και να τα προτιμάτε, η νέα σας μηχανή IMPERIA και τα εξαρτήματά της θα είναι ο οδηγός σας στη συναρπαστική εμπειρία των «καλών σπιτικών ζυμαρικών».

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΑΣΙΚΗΣ ΖΥΜΗΣ (Σελ. 4)

Η φρέσκια ζύμη αποτελεί βασικό συστατικό για τα σπιτικά ζυμαρικά.

Η βασική ζύμη είναι κατάλληλη για όλες τις συνταγές που περιλαμβάνονται στο παρόν βιβλιάρaki.

Για περίπου 1/2 kg ζύμης απαιτούνται 350 gr αλεύρι τύπου 00 (2 φλυτζάνια) και 2 μεγάλα αυγά. Αυτά είναι τα μοναδικά συστατικά που απαιτούνται για την προετοιμασία της ζύμης.

Πρέπει πρώτα να βάλετε το αλεύρι σε μια επιφάνεια και να ανοίξετε μια τρύπα στο κέντρο, όπου θα ρίξετε τα αυγά. Στη συνέχεια με ένα πιρούνι, χτυπήστε τα αυγά απαλά και ενσωματώστε το αλεύρι από το πλάι. Ξεκινήστε να ανακατεύετε τα συστατικά έως ότου αποκτήσετε μια ομοιογενή ζύμη.

Στο σημείο αυτό, αρχίστε να ζυμώνετε με την παλάμη του χεριού σας σε μια επιφάνεια όπου έχετε ρίξει λίγο αλεύρι.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: αν η ζύμη είναι λίγο στεγνή ή τριβεται προσθέστε λίγο χλιαρό νερό.

Όταν η ζύμη φτάσει στην επιθυμητή σύσταση, σχηματίστε μια μπάλα, τοποθετήστε την μέσα στο σκεύος και αφήστε την για λίγο. Σκεπάστε τη ζύμη που ετοιμάσατε (αυτό εμποδίζει το στέγνωμα της ζύμης) και συνεχίστε.

Η ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΖΥΜΗ (Σελ. 4)

ΠΡΑΣΙΝΗ

Με σπανάκι. Πρέπει να το βράσετε και να το στραγγίσετε καλά και να το περάσετε από μύλο ώστε να γίνει σαν κρέμα. (Αναλογίες: 500 g αλεύρι, 250 g σπανάκι).

ΚΟΚΚΙΝΗ

Με τομάτα. Ψήστε τη σάλτσα τομάτας σε ένα κατασραλάκι προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι, προσθέστε τη στη ζύμη υπολογίζοντας ένα κουταλάκι σάλτσας για κάθε 100 g αλεύρι. Τέλος, για άλλα χρώματα, μπορείτε να προσθέσετε: μελάni σουπιάς, παντζάρι, κρόκο, κακάο, κλπ...

Πρέπει ωστόσο να λάβετε υπόψη ότι ορισμένα από αυτά τα συστατικά παράγουν μεγαλύτερη υγρασία, συνεπώς ίσως χρειαστεί να προσθέσετε πολύ αλεύρι.

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ (Σελ. 4)

1) Τοποθετήστε τη βάση παρασκευής φύλλου κοντά στο άκρο μιας σταθερής επιφάνειας η οποία θα μπορεί να δεχτεί το βάρος της, εισάγετε το σφικτήρα στην υποδοχή που βρίσκεται στο πλευρό της μηχανής, βιδώστε τη βίδα έως ότου μπλοκάρει σταθερά η βάση πάνω στην επιφάνεια στήριξης.

2) Τοποθετήστε ένα κομμάτι ζύμης ανάμεσα στους δύο κυλίνδρους και στρέψτε τη μανιβέλα ώστε να αποκτήσετε ένα φύλλο ζύμης. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία αρκετές φορές ώστε να καθαριστούν τα μέρη που δεν μπορούν να καθαριστούν με το χέρι. Φυσικά, η ζύμη που θα χρησιμοποιηθεί γι'αυτή την εργασία θα πρέπει να πεταχτεί.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΜΗΧΑΝΩΝ IMPERIA (Σελ. 4)

1 – Στρέψτε το πόμολο ρύθμισης των κυλίνδρων μέχρι να φτάσουν στη μέγιστη μεταξύ τους απόσταση.

2 – Ακουμπήστε στους κυλίνδρους ένα μέρος της ζύμης περιστρέφοντας τη μανιβέλα όπως φαίνεται στο σχέδιο (Α) μέχρι να βγει το πρώτο φύλλο.

3 – Προτού ξαναπεράσετε το φύλλο από τους κυλίνδρους, διπλώστε το στα δύο και αλευρώστε το ελαφρά (Β).

4 – Περάστε το φύλλο από τους κυλίνδρους 6-8 φορές, διπλώνοντάς το κάθε φορά στη μέση. Η ζύμη πρέπει να είναι αρκετά ελαφριά. Αν κολλάει, αλευρώστε την ελαφρά.

5 – Μειώστε την απόσταση μεταξύ των κυλίνδρων μετακινώντας το πόμολο ρύθμισης κατά μία θέση. Περάστε ακόμα μία φορά το φύλλο, χωρίς όμως να το διπλώσετε στα δύο αυτή τη φορά (C).

6 – Συνεχίστε να μειώνετε την απόσταση των κυλίνδρων κατά μία θέση κάθε φορά που περνάτε το φύλλο, μέχρι να αποκτήσετε ένα ομοιογενές φύλλο στο επιθυμητό πάχος.

7 – Σε αυτό το στάδιο το φύλλο πρέπει να είναι τεντωμένο και λεπτό. Αν το μήκος του σας δυσκολεύει να το χειριστείτε, κόψτε το στη μέση.

8 – Αφήστε το να ξεκουραστεί για περίπου 10 λεπτά ώστε να μπορέσετε μετά να το κόψετε στο επιθυμητό σχήμα. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία και στη συνέχεια με το υπόλοιπο μέρος της ζύμης.

9 – Είναι σημαντικό να περιμένετε λίγο πριν κόψετε το φύλλο, καθώς δεν πρέπει να είναι πολύ μαλακό.

10 – Προσαρμόστε το εξάρτημα κοπής IMPERIA στα πτερύγια συγκράτησης που βρίσκονται στις δύο πλευρές της μηχανής.

11 – Αλευρώστε ελαφρά το φύλλο και αφήστε το να ξεκουραστεί ώστε να μην κολλάει στον κόπτη. Στη συνέχεια τοποθετήστε τη μονιβέλα στην υποδοχή προσαρμογής του εξαρτήματος και περιστρέψτε την ώστε να αρχίσει να περνάει το φύλλο.

12 – Πριν το μαγείρεμα απλώστε τα ζυμαρικά σε μία μεγάλη επιφάνεια μέχρι να στεγνωθούν. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το IMPERIA STENDIPASTA: πρόκειται για μία πολύ πρακτική βάση από φυσικό ξύλο το οποίο είναι απαραίτητο για να απλώσετε και να στεγνώσετε πολλά ζυμαρικά σε λίγο χρόνο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Μετά από κάθε χρήση η μηχανή ζυμαρικών και τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήθηκαν πρέπει να καθαρίζονται με ένα στεγνό πανί ή ένα μαλακό βουρτσάκι.

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ IMPERIA ΜΕ ΝΕΡΟ Η ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟ!

Υπάρχει κίνδυνος να σκουριάσουν τα μεταλλικά της μέρη.

ΤΟ ΦΥΛΛΟ (Σελ. 4)

Η **Μηχανή παρασκευής ζύμης Imperia Sfogliatrice** σας δίνει τη δυνατότητα να δημιουργήσετε ένα ομοιογενές φύλλο πλάτους 150 mm σε **6 διαφορετικά πάχη**.

Η ζύμη σε φύλλο θεωρείται η πιο ραφινάτη από όλα τα είδη ζύμης και προσφέρεται για πολλές και διαφορετικές χρήσεις. Από λαζάνια έως τα κανελόνια, από φρέσκα ζυμαρικά με γέμιση έως ρουστίκ ζυμαρικά σε διάφορα σχέδια, μέχρι και διάφορα γλυκά.

ΣΠΑΓΓΕΤΙ (Σελ. 5)

Το εξάρτημα κοπής **Simplex TS** για спаγγέτι, κόβει σε στρογγυλές λωρίδες διαμέτρου 2 mm. Τα спаγγέτι είναι τα πιο γνωστά στον κόσμο παλικά ζυμαρικά.

ΦΙΔΕΣ (Σελ. 5)

Το εξάρτημα κοπής **Simplex T.1** της Imperia για το φιδέ, κόβει το φύλλο σε λεπτές λωρίδες (περίπου 1,5 mm). Ο φιδές είναι ο πλέον κατάλληλος για σουπές, σουφλέ, κρέμες μαντιπαριού.

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ (Σελ. 5)

Η λέξη "tagliatelle" προέρχεται από το ρήμα "tagliare" (κόβω). Το εξάρτημα **Simplex T.2** της Imperia για τις ταλιατέλες κόβει τη ζύμη σε λωρίδες πλάτους 2 mm.

ΤΡΕΝΕΤΕ (Σελ. 5)

Το εξάρτημα κοπής **Simplex T.3** της Imperia για Τρενέτε κόβει σε λωρίδες πλάτους 4 mm. Τα τρενέτε είναι παρόμοια με τα φετουταίνε, αλλά λίγο πιο στενά. Είναι εξαιρετικά με σάλτσα πέστο, με διάφορα τυριά, ή μία απλή σάλτσα ντομάτας.

ΦΕΤΟΥΤΣΙΝΕ (Σελ. 5)

Το εξάρτημα κοπής **Simplex T.4** της Imperia για φετουταίνε κόβει σε λωρίδες πλάτους 6,5 mm. Τα φετουταίνε είναι γνωστά σε όλο τον κόσμο ως ένα νοστιμότατο και πολυδιάστατο πιάτο. Αυτός ο τύπος ζυμαρικού μπορεί να αντικατασταθεί από τις Ταλιατέλες και από τα Τρενέτε.

ΛΑΖΑΝΙΑ (Σελ. 5)

Το εξάρτημα κοπής **Simplex T.5** της Imperia για λαζάνια κόβει σε λωρίδες πλάτους 12 mm. Με αυτές τις διαστάσεις μπορείτε να γευθείτε την πλήρη νοστιμιά του καλού σπιτικού ζυμαρικού.

ΡΕΓΚΙΝΕΤΕ (Σελ. 5)

Το νέο εξάρτημα κοπής **Simplex T.12** της Imperia για τη δημιουργία ζυμαρικών κυμματιστού σχήματος πλάτους 12 mm.

Imperia Ravioli Maker

Η τέχνη παρασκευής ραβιόλι γίνεται πλέον εύκολη με τα εξαρτήματα Imperia.

Το **Ravioli Maker** παράγει 3 λωρίδες τέλειων ραβιόλι. Τα ραβιόλι είναι καλύτερα εάν φτιάχνονται στο σπίτι και μπορούμε να φτιάξουμε διάφορες γεμίσεις: κρέας, ανθότυρο, προσούτο και μοτσαρέλα, κλπ.... Τα ραβιόλι είναι νοστιμότερα όταν σερβίρονται με σάλτσα ή με ζωμό.

ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ IMPERIA RAVIOLI MAKER (Σελ. 8)

- 1 - Προετοιμάστε τη γέμιση που επιθυμείτε.
- 2 - Προσαρμόστε το εξάρτημα Imperia Ravioli Maker στη μηχανή για να παρασκευάσετε τη ζύμη Imperia, προσαρμόζοντάς το στις ειδικές βάσεις στήριξης. Πριν συνεχίσετε βεβαιωθείτε ότι η μηχανή είναι καλά στερεωμένη στο τραπέζι.
- 3 - Προετοιμάστε το φύλλο στο επιθυμητό πάχος.
- 4 - Κόψτε το φύλλο με τον δίσκο κοπής όπως φαίνεται στην εικόνα και αλευρώστε το ελαφρά.
- 5 - Χωρίστε το φύλλο στη μέση ως προς το μήκος, έτσι ώστε να έχετε δύο φύλλα ίδιου μεγέθους.
- 6 - Τοποθετήστε τα δύο φύλλα στους ξύλινους κυλίνδρους της παρεχόμενης χροάνης και περιστρέψτε τη μανιβέλα αφού την τοποθετήσετε στην υποδοχή της. Βεβαιωθείτε ότι οι κύλινδροι Imperia Ravioli Maker αρχίζουν να σύρουν τα φύλλα.
- 7 - Με ένα κουταλάκι βάλτε τη γέμιση ανάμεσα στα δύο φύλλα, φροντίζοντας να βάλετε μικρή ποσότητα ώστε να μην συμπιέζεται.
- 8 - Είναι σημαντικό το φύλλο να είναι στεγνό αλλά όχι υπερβολικά ξηρό. Αντίθετα η γέμιση πρέπει να είναι μαλακή.
- 9 - Τώρα μπορείτε να φτιάξετε ραβιόλι αρχίζοντας να περιστρέφετε τη μανιβέλα αργά. Τρεις σειρές από γεμιστά ραβιόλι θα βγουν από το εξάρτημα για ραβιόλι. Αν δείτε ότι υπάρχει μεγάλη ποσότητα ζύμης προσθέστε γέμιση. Αν τα ραβιόλι χαλάνε, μειώστε την ποσότητα γέμισης.
- 10 - Πριν κόψετε τα ραβιόλι, αφήστε τα πρώτα να στεγνώσουν καλά.
- 11 - Για να ψήσετε τα ραβιόλι, βάλτε τα να βράσουν σε άφθονο αλατισμένο νερό για περίπου 4-5 λεπτά. Δοκιμάστε για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ψηθεί, βγάλτε τα από τη φωτιά και στραγγίστε τα.

Imperia MilleGnocchi

ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ IMPERIA MILLEGNOCCHI (Σελ. 9)

Με αυτό το εξάρτημα, τοποθετημένο στη μηχανή Imperia, μπορείτε να φτιάξετε καβατέλι, νιοκέτι σαρδηνίας και ριγκατέλι, που μπορείτε να μαγειρέψετε με νοστιμότερες συνταγές.

Προετοιμασία της ζύμης, δόσεις για 4 άτομα: 1/2 kg αλεύρι, 3 αυγά, 1 φλυτζανάκι νερού.

Περάστε τη ζύμη πολλές φορές μέσα από τους κυλίνδρους Imperia στη θέση μέγιστου ανοίγματος. Το φύλλο που θα έχετε στο τέλος θα πρέπει να είναι μαλακό και εύπλαστο και να έχει το μέγιστο δυνατό πάχος.

Κόψτε το φύλλο σε λωρίδες και αλευρώστε ελαφρά.

Περάστε αμέσως τις λωρίδες φύλλου από το εξάρτημα MilleGnocchi, όσο πιο φρέσκια είναι η ζύμη τόσο καλύτερα γίνονται τα καβατέλι, τα ριγκατέλι και τα νιοκέτι Σαρδηνίας.

Αν δεν κατορθώνετε να έχετε καλά αποτελέσματα (πιθανότατα λόγω μειωμένου πάχους του φύλλου) στρίψτε τις λωρίδες κατά μήκος (όπως τα κριτσίνια), με αυτόν τον τρόπο θα είναι πιο εύκολο να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

ВСЕ ЛЮБЯТ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ДОМА

Изделия из теста, с давних времён особо популярные в Италии, с удовольствием едят во всем мире. С помощью машины для изготовления макаронных изделий Imperia Вы сможете приготовить в домашних условиях разнообразные блюда из теста и насладиться их прекрасным вкусом. Машина Imperia производится в Италии с особой любовью и тщательностью. Она поможет Вам и Вашей семье самостоятельно приготовить свежие макаронные изделия в домашних условиях. Машина легка в использовании, что позволяет превратить приготовление изделий из теста в приятное и увлекательное занятие. Кроме машины Imperia для приготовления изысканных изделий из теста Вам потребуется немного фантазии. Огромное разнообразие макаронных изделий и способов их приготовления может удовлетворить самые необычные вкусы: сваренные в кипящей воде или запечённые в духовке, длинные или короткие, плоская лапша различной формы или многочисленные виды трубочек, спиралей, бантиков и бабочек; макаронные изделия с традиционной приправой или под пикантным и питательным соусом, на приготовление которого нужно затратить немало времени. Какими бы ни были Ваши гастрономические предпочтения, машина Imperia поможет Вам в новом увлекательном занятии: приготовлении макаронных изделий в домашних условиях.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (Стр.4)

Основным условием для изготовления макаронных изделий дома является свежеприготовленное тесто. Для получения 1/2 кг теста Вам потребуется 350 г (2 чашки) муки твёрдого сорта очень мелкого помола и 2 больших яйца. Для приготовления великопленного теста необходимы только эти два простых компонента. Если вместе с машиной для производства макарон Вы приобрели также специальный контейнер из пластика для замеса теста, тогда поместите яйца и муку в контейнер, а об остальном позаботится Ваша Imperia. Для приготовления теста вручную необходимо насыпать муку горкой на рабочую поверхность и сделать углубление в центре, в которое разбить яйца. При помощи вилки аккуратно взбейте яйца и понемногу вешайте муку с краёв до тех пор, пока тесто не станет однородным. Затем начинайте вымешивать тесто руками на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности.

ВАЖНО: Если тесто получилось слишком крутое или рассыпчатое, по каплям добавляйте в него немного тёплой воды. Как только достигнута нужная консистенция, скатайте тесто в шар, положите в миску и накройте салфеткой, чтобы оно не засохло.

Дайте ему немного постоять, а затем обрабатывайте дальше.

ОКРАШЕННОЕ ТЕСТО ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (Стр.4)

ЗЕЛЁНОЕ ТЕСТО. Для приготовления теста используется шпинат. Шпинат отварите и хорошо отожмите, затем тщательно измельчите в пюре. Пропорции: 500 г муки, 250 г шпината.

КРАСНОЕ ТЕСТО. Для приготовления теста используется помидоры. Приготовьте томатное пюре, приправьте его солью и перцем. Смешайте с тестом в пропорции 1 ложка пюре на 100 г муки. Для получения макаронных изделий других цветов также используют красную свеклу, шафран, какао, сею и др. Следует отметить, что некоторые из придающих цвет компонентов содержат большое количество влаги, поэтому в тесто добавляется большее количество муки.

КАК ПОДГОТОВИТЬ МАШИНУ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1 - Установите машину у кромки стола и зафиксируйте её с помощью винтового зажима, один конец которого вставляется в квадратное отверстие сбоку машины.

2 - Установите прокручивающую ручку в отверстие сбоку машины.

3 - Поместите порцию теста между валиками машины, прокрутите ручку и получите первый лист теста. Пропустите его через валики несколько раз для того, чтобы хорошо прочистить всю поверхность валиков (данный лист теста не может быть использован для приготовления макаронных изделий).

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МАШИНОЙ (Стр.4)

1 - Установите регулятор прокатных валиков машины на максимально возможное расстояние.

2 - Пропустите порцию теста через валики, прокручивая ручку, как показано на фото А.

3 - Прежде чем пропустить лист теста через машину ещё раз, сложите его вдвое и слегка посыпьте мукой (фото В).

4 - Пропустите тесто через машину 6-8 раз, каждый раз складывая его вдвое. Тесто должно быть достаточно мягким. Если тесто слишком липнет к рукам, посыпьте его слегка мукой.

5 - Настройте прокатные валики машины на меньшее расстояние при помощи регулятора. Еще раз пропустите тесто через валики, но уже не складывая его вдвое (фото С).

- 6 - Продолжайте прокатывать тесто, с каждым разом уменьшая зазор между валиками на одно деление регулятора, получая все более тонкий и длинный лист теста.
- 7 - Полученный таким образом тонкий лист теста слишком длинный для приготовления из него макаронных изделий, поэтому разрежьте его пополам по длине.
- 8 - Дайте листу теста полежать в течение 10 минут, а затем принимайтесь за его резку. Очень важно дать тесту немного отдохнуть, чтобы оно не было слишком мягким.
- 9 - Прodelывайте эти действия над каждой следующей порцией теста.
- 10 - Затем установите на машину дополнительные режущие валики. Насадка с валиками крепится к корпусу машины при помощи опор, расположенных сбоку.
- 11 - "Отдохнувший" лист теста слегка посыпьте мукой для того, чтобы избежать прилипания его к валикам, и пропустите через режущую насадку, вставив прокручивающую ручку в соответствующее отверстие на насадке.
- 12 - Прежде чем начинать готовить, высушите нарезанные макаронные изделия, разложив их на широкой ровной поверхности. Для сушки может быть использовано специальное приспособление из натурального дерева, также выпускаемое фабрикой Imperia, которое незаменимо при сушке большого количества изделий на небольшой поверхности.

ЧИСТКА МАШИНЫ

После использования машину и дополнительные насадки необходимо протереть сухой тканью или очистить с помощью мягкой кисточки.

НИКОГДА НЕ МОЙТЕ МАШИНУ ВОДОЙ И ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ!

так как контакт стальных деталей машины с влажной средой может вызвать их окисление.

СЛОЁНОЕ ТЕСТО (Стр.4)

Машина Imperia позволяет получить однородный лист теста шириной 150 мм. Возможно получить 6 различных вариантов толщины теста. Блюда, приготовленные из слоёного теста, пользуются особой популярностью. Из слоёного теста готовят Лазанью и Каннеллони, всевозможные изделия с начинкой, представленные практически в каждой национальной кухне и, наконец, пирожные.

СПАГЕТТИ (Стр.5)

Насадка для спагетти Simplex TS позволяет получить круглые в сечении длинные макаронные изделия диаметром 2 мм - спагетти.

Спагетти - блюдо традиционной итальянской кухни - известны и любимы во всем мире.

ТОНКИЕ СПАГЕТТИ (Стр.5)

Насадка Simplex T.1 позволяет получить тонкие спагетти диаметром около 1,5 мм. Тонкие спагетти используются для приготовления супов, суфле и грибных супов-пюре.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ - узкая лапша (Стр.5)

Слово "тальятелле" происходит от глагола "tagliare" - резать. Насадка Simplex T.2 машины Imperia позволит Вам приготовить лапшу шириной 2 мм.

ТРЕНЕТТЕ - лапша средней ширины (Стр.5)

Насадка Simplex T.3 машины Imperia позволит Вам нарезать лапшу шириной 4 мм. Тренетте занимают среднее положение по ширине между тальятелле и более широким видом лапши - феттучине. К ним прекрасно подходят соус "песто", тёртый сыр или простой томатный соус.

ФЕТТУЧИНЕ - лапша средней ширины (Стр.5)

Насадка Simplex T.4 машины Imperia позволит Вам нарезать лапшу шириной 6,5 мм, которая называется "феттучине". Феттучине могут иметь различную окраску и готовиться, как и многие макаронные изделия, под всевозможными соусами.

Их можно заменить другими видами лапши, например, тренетте или тальятелле.

ЛАЗАНЬЕТТЕ - широкая лапша (Стр.5)

Насадка Simplex T.5 машины Imperia позволит Вам нарезать полоски теста шириной 12 мм. Из широких полосок теста готовится самое популярное блюдо, выпекаемое в духовке - лазанья.

РЕДЖИНЕТТЕ - широкая лапша с волнистыми краями (Стр.5)

Новая насадка Simplex T.12 машины Imperia позволит Вам нарезать лапшу с волнистыми краями шириной 12 мм.

Imperia Ravioli Maker

Пельмени - блюдо известное и любимое во всём мире, хотя каждый народ называет пельмени по-своему. В Италии пельмени называются равиоли... Приготовление равиоли в домашних условиях становится лёгким и приятным занятием с помощью специальных насадок к машине Imperia. С помощью насадки для равиоли Ravioli Maker Вы сможете получить одновременно 3 полосы макаронных изделий с начинкой. В качестве начинки можно использовать мясо, творог, ветчину, моцареллу, и другие продукты. Равиоли под соусом, приготовленные в домашних условиях, - прекрасное блюдо, как для повседневной кухни, так и для особенных случаев, когда Вы ждете гостей...

КАК ПРИГОТОВИТЬ РАВИОЛИ С ПОМОЩЬЮ НАСАДКИ RAVIOLI MAKER (Стр.8)

- 1 - Приготовьте начинку по Вашему вкусу.
- 2 - Установите на машину Imperia насадку Ravioli Maker, закрепив её при помощи специальных опор, расположенных по бокам машины. Прежде чем продолжать работу, убедитесь что машина хорошо прикреплена к столу.
- 3 - Приготовьте тесто нужной толщины.
- 4 - Обрежьте тесто по краям при помощи колёсика для резки теста и слегка посыпьте мукой.
- 5 - Разрежьте тесто пополам по длине, чтобы получилось два одинаковых листа теста.
- 6 - Расположите листы теста на деревянных валиках той части насадки, которая имеет форму воронки; прокрутите ручку, вставленную в отверстие сбоку, чтобы убедиться, что валики насадки Ravioli Maker начали вращаться.
- 7 - С помощью ложки положите начинку между двумя листами теста. Не кладите слишком много начинки и не надавливайте на неё.
- 8 - Важно, чтобы тесто было достаточно сухим, а начинка - мягкой.
- 9 - Можете приступать к изготовлению равиоли, начиная медленно прокручивать ручку. Три полосы готовых равиоли будут выходить из-под валиков машины. Если у Вас осталось тесто, Вы можете приготовить к нему другую начинку. Если тесто готовых равиоли рвется, уменьшите количество начинки.
- 10 - Прежде чем разрезать равиоли, дайте им немного подсохнуть.
- 11 - Варите равиоли в большом количестве подсоленной воды в течение 4-5 минут. Прежде чем сливать воду, попробуйте на вкус готовы ли они.

Imperia MilleGnocchi

КАК ПРИГОТОВИТЬ КЛЁЦКИ С ПОМОЩЬЮ НАСАДКИ MILLEGNOCCHI (Стр.9)

Клёцки в Италии называются ньокки.

С помощью насадки MilleGnocchi для машины Imperia Вы можете получить три различных вида клёцок и приготовить их, используя множество великолепных рецептов.

Рецепт теста (на 4 порции): 1/2 кг муки, 3 яйца, 1 чашка воды.

Пропустите тесто несколько раз через валики машины Imperia, настроив их на максимальное расстояние между собой. Полученное тесто должно быть мягким и толстым. Нарезайте тесто вдоль длины полосками и слегка посыпьте его мукой. Пропустите свеженарезанные полоски теста через насадку для клёцок MilleGnocchi; самые вкусные клёцки (Кавателли, Ригателли, Ньюккетти Сарди) получаются, если Вы используете свежеприготовленное тесто. В случае неудачи (виной тому может быть слишком тонкое тесто), скатайте полоску теста трубочкой по всей длине, и попробуйте еще раз.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТОМАТНЫЙ СОУС

1 кг очищенных помидоров, 1 маленькая луковица, 1 морковка, петрушка, сельдерей, базилик, 1/4 стакана оливкового масла, соль, перец.

Поместите помидоры в кастрюлю вместе с оливковым маслом, овощами, зеленью и специями. Тушите на среднем огне под крышкой в течение получаса. Затем откройте крышку и дайте соусу хорошо увариться, добавив соль. Весь процесс приготовления занимает приблизительно 1 час. Если по прошествии этого времени соус все ещё слишком жидкий, оставьте его ещё немного на огне. Попробуйте готовый соус на вкус, добавьте щепотку соли.

IMPERIA SERİSİNDEN MAKİNALARIN KULLANIMI (şek.1)

HER KULLANIMDAN ÖNCE: "Temizlik ve bakım" bölümünde belirtilen talimatları uygulayınız.

1) (A) yufka aletini, ağırlığını taşıyabilecek ve dengeli bir yüzeyin kenarına doğru yerleştiriniz, (B) kelepçesini (C) kelepçe yuvasına sokunuz, (D) vidasını yufka aleti dayandığı yüzey üzerinde dengeli bir şekilde sabitlenene kadar sıkıştırınız.

2) (E) yufka kesme aksesuarını (A) yufka aletine monte ediniz ve (F) tutma kancatıklarını aksesuarın (G) kancatıkları ile eşleştiriniz, (A) yufka aleti ile (E) aksesuarının birbirine kenetlenmesini sağlayacak şekilde aşağıya doğru hafifçe bastırınız.

(A) YUFKA ALETİ İLE BİRLİKTE VERİLEN HER TÜRLÜ AKSESUAR İÇİN TEKRARLANMASI GEREKEN İŞLEM.

3) (H) kolunu basılı tutarak (I) ayar düğmesini (L) yufka açma ruloları arasındaki ışık maksimum oluncaya kadar saatin ters yönünde çeviriniz, (M) manivelasını yufka aletinin (N) yerleşim yuvasına sokunuz, daha önce hazırladığınız hamurun bir bölümünü yufka açma rulolarına yerleştiriniz ve manivelayı saat yönünde çevirerek yufka açma rulolarının dönmesini sağlayınız. Böylece ilk şeklini almış olan yufkayı ikiye kattayarak yeniden ruloların arasından geçiriniz ve bu işlemi yufka düzgün bir şekil alıncaya kadar tekrarlayınız.

4) Yufkayı daha da inceltmek için (I) ayar düğmesini (L) yufka açma ruloları arasındaki açıklığı azaltacak şekilde saat yönünde çeviriniz. Yufkayı her seferinde iyice unlayarak, istediğiniz kalınlıktaki yufkayı elde edinceye kadar defalarca rulolardan geçiriniz.

5) (E) aksesuarı ile yufkayı kesmek için, hangi büyüklükte keseceğinize karar verdikten sonra, (M) manivelasını (A) yufka aletinden çıkartınız ve (E) aksesuarının (O) takma yuvasına sokunuz, yufkanın bir ucunu (P) kesme rulolarına yerleştiriniz ve manivelayı saat yönünde çeviriniz.

HER KULLANIMDAN SONRA: "Temizlik ve bakım" bölümündeki talimatları uygulayınız.

TEMİZLİK VE BAKIM

Normalde yapılması gereken tek bakım temizliktir.

Yufka açma makinasının parçalarının veya aksesuarlarının hiç birini ASLA suya tutarak veya deterjan ile yıkamayınız.

HER KULLANIMDAN ÖNCE: Makinayı kuru bir bezle veya yumuşak bir fırça ile dikkatlice temizleyiniz.

MAKİNAYI UYGUN BİR YÜZEY ÜZERİNE SABİTLEDİKTEN SONRA, yufka açma ruloları ile kesme ruloları arasından (olası toz kalıntılarını temizlemek amacıyla) bir parça hamuru geçirerek temizlik işlemini tamamlayabilirsiniz. Bu işlemden kullanılan hamur doğal olarak çöpe atılmalıdır.

HER KULLANIMDAN SONRA: Olası hamur kalıntılarını ASLA sivri bir aletle kazımayınız.

Yerlerine yerleştirmeden önce bütün parçalardaki her türlü nem kalıntısının tamamen kurulduğundan emin olunuz.

TEMEL HAMUR NASIL HAZIRLANIR (Say. 4)

Ev makarnası yapmak için en önemli malzeme taze hamurdur.

Yaklaşık ½ kg makarna elde etmek için 350 gr 00 tipi un (2 çay fincanı) ve 2 büyük ve bütün yumurta gereklidir. Mükemmel bir hamur hazırlamak için yalnızca bu iki malzeme yeterlidir.

Unu önce bir yüzeye dökünüz ve ortasında yumurtaları koyacağınız bir çukur açınız. Sonra bir çatal ile yumurtaları hafifçe çırpınız ve yanlardaki unları bu karışıma katınız. Malzemeleri hamur homojen bir hale gelinceye kadar karıştırınız.

Bu aşamada, hamuru avuçların da yardımıyla, hafifçe unlanmış yüzey üzerinde yoğurmaya başlayınız.

ÖNEMLİ: Eğer hamurun kıvamı aşırı kuruyorsa veya hamur pul pul dökülüyorsa, üzerine biraz ılık su püskürtmek gerekir.

Hamur istenilen kıvama geldiğinde, bir top haline getiriniz ve bir kap içerisinde dinlenmeye bırakınız. Hazırlanan hamuru tekrar örtünüz (böylece kuruması önlenmiş olur) ve işleme devam ediniz.

RENKLİ MAKARNA (Say. 4)

YEŞİL

İspanaklı. İspanakları haşlayınız ve iyice sıkınız, sonra da püre haline getiriniz. (Oranlar: 500 gr un için 250 gr ıspanak).

KIRMIZI

Domatesli. Domates püresine tuz ve karabiber koyarak bir tencerede pişiriniz ve her 100 gr un için bir çorba kaşığı domates sosu hesaplayarak hamur mazemesine katınız. Başka renkler elde etmek için sepye mürekkebi, pancar, safran, kakao gibi malzemeler de kullanabilirsiniz.

Bu malzemelerden bazılarının hamuru sulandıracağını unutmayınız ki bu da çok daha fazla un katılmasını gerektirecektir.

YUFKA (Say. 4)

Imperia Yufka Makinası 150 mm eninde ve **6 farklı kalınlıkta** yufka hazırlamanıza olanak verir.

Yufka, hamur işleri arasında en incelikli olanlardan biri olarak kabul edilir ve binbir şekilde kullanılabilir. Bunlar arasında lazanya, canelloni, mantı türü içli hamur işleri, çeşitli şekillerdeki rustik makarnalar ve çeşitli tatlıları da sayabiliriz.

SPAGETTİ (Say. 5)

Spagetti için **Simplex TS** kesme aksesuarı hamuru 2 mm çapında yuvarlak olarak keser. Spagetti tüm dünyada en çok tanınan İtalyan makarnası çeşitidir.

TEL ŞEHRİYE (Say. 5)

Imperia'nın tel şehriye için **Simplex T.1** kesme aksesuarı yufkayı ince teller halinde (yaklaşık 1,5 mm kalınlığında) keser. Tel şehriye çorbalarda, suffelerde, mantarlı kremada kullanılabilir.

TAGLIATELLE TİPİ ERİŞTE (Say. 5)

İtalyancada "tagliatelle" kelimesi "tagliare" yani "kesmek" fiilinden türetilmiştir; Imperia'nın **Simplex T.2** tagliatelle tipi erişte kesme aksesuarı yufkayı 2 mm kalınlığında şeritler halinde keser.

TRENETTE TİPİ ERİŞTE (Say. 5)

Imperia'nın **Simplex T.3** trenette tipi erişte kesme aksesuarı yufkayı 4 mm kalınlığında şeritler halinde keser. Trenette, fettucine'nin benzeri olup ondan biraz daha dardır.

FETTUCCINE TİPİ ERİŞTE (Say. 5)

Imperia'nın **Simplex T.4** fettucine tipi erişte kesme aksesuarı yufkayı 6,5 mm kalınlığında şeritler halinde keser. Fettucine tipi erişte tüm dünyada lezzetli ve değişik sunumlara elverişli bir makarna türü olarak ün yapmıştır.

LAZANYA ŞERİTİ (Say. 5)

Imperia'nın **Simplex T.5** dar lazanya şeriti kesme aksesuarı yufkayı 12 mm kalınlığında şeritler halinde keser. Bu boyutlardaki lazanya şeritleri ile evde yapılmış hamur işinin tüm lezzeti tadılabilir.

REGINETTE (Pag.5)

Imperia'nın yeni aksesuarı ile yufkayı 12 mm'den (**Reginette** lazanya) 44 mm'ye (**Reginette** pappardelle) kadar tırtıklı olarak kesmek mümkündür.

Imperia Ravioli Maker

Imperia'nın aksesuarları ile ravioli (bir tür mantı) yapma sanatı daha kolay hale gelmiştir.

Ravioli Maker 3 adet mükemmel ravioli şeriti hazırlar.

Ravioli evde yapıldığı zaman daha da lezzetli olur ve içi çeşitli malzemeler ile doldurulabilir: kıyma, ricotta (bir tür lor), prosciutto ve mozzarella peyniri, vb. gibi.... Ravioli gerek soslu olarak gerekse et suyunda servis edildiğinde daha da lezzetli olur.

IMPERIA RAVIOLI MAKER İLE RAVIOLI (MANTI) YAPMAK İÇİN (Say. 8)

- 1 - Zevkinize göre bir iç hazırlayınız.
- 2 - Imperia Ravioli Maker aletini, bu amaçla hazırlanmış desteklere geçirerek Imperia makarna makinasına takınız. Devam etmeden önce makinanın masaya sağlam bir şekilde sabitlenmiş olduğundan emin olunuz.
- 3 - İsteddiğiniz kalınlıkta bir yufka hazırlayınız.
- 4 - Yufkayı tekerlekli kesici ile resimde görüldüğü gibi kesiniz ve hafifçe unlayınız.
- 5 - Yufkayı, aynı büyüklükte iki parça elde edecek şekilde, uzunluğuna yarıya bölünüz.
- 6 - Bu iki yufka parçasını aletle birlikte verilen huninin tahta ruloları üzerine yerleştiriniz, yuvasına sokulmuş olan manivelayı çeviriniz ve Imperia Ravioli Maker aletinin rulolarının yufkaları çekmeye başlamasını sağlayınız.
- 7 - Hazırladığınız içi bir kaşık ile iki kat yufkanın arasına dağıtınız ve bunu yaparken az iç koymaya ve bastırmamaya özen gösteriniz.
- 8 - Yufkanın tamamen değil ama oldukça kuru olması önemlidir. Doldurulan iç ise yumuşak olmalıdır.
- 9 - Artık manivelayı yavaşça çevirmeye başlayarak ravioli'leri hazırlayabilirsiniz. Ravioli makinasından üç sıra ve dörtgen şeklinde içi doldurulmuş parçalar çıkacaktır. Eğer yufka artarsa yeniden iç ekleyiniz. Eğer ravioli'ler açılmaya başlarsa konulan iç miktarını azaltınız.
- 10 - Ravioli'leri kesmeye başlamadan önce yeterince kurumalarını sağlayınız.
- 11 - Ravioli'leri pişirmek için 4-5 dakika kadar bol miktarda, tuzlu suda haşlayınız. İyi piştiklerinden emin olmak için tadına bakınız, ateşten alarak süzgeçten geçiriniz.

Imperia MilleGnocchi

IMPERIA MILLEGNOCCHI ALETİ İLE GNOCCHI YAPMAK (Say. 9)

Imperia makinasına takılacak bu aksesuar ile elde edilecek, cavatelli, gnocchetti sardi ve rigatelli tipi hamur işleri ile bir çok lezzetli yemek hazırlanabilir.

4 kişilik hamur hazırlanması: 1/2 kg un, 3 yumurta, 1 çay fincanı su.

Hazırlanan hamuru Imperia'nın maksimum açıklık pozisyonundaki rulolarından birkaç kez geçiriniz; elde edeceğiniz yufka yumuşak, hafif ve mümkün olduğunca kalın olmalıdır.

Elde ettiğiniz yufkayı şeritler halinde kesiniz ve hafifçe unlayınız.

Bu yufka şeritlerini hemen MilleGnocchi aletinden geçiriniz; hamur ne kadar taze olursa, Cavatelli, Rigatelli ve Gnocchetti sardi tipi hamur işleri de o kadar lezzetli olur.

Eğer iyi sonuç alamazsanız (ki büyük olasılıkla yufka yeterince kalın olmadığındandır), şeritleri uzunlukları boyunca yuvarlayınız (grissini gibi); böylece işiniz daha kolaylaşacaktır.

SETIAP ORANG MENYUKAI PASTA SEGAR

Pasta telah menjadi salah satu makanan favorit di Italia dan saat ini, di seluruh dunia. Kini, dengan mesin Imperia, Anda dapat menikmati begitu banyak kepuasan dari pasta segar buatan sendiri. Imperia dibuat di Italia dengan kemahiran para tenaga ahli, untuk memberikan Anda dan keluarga pasta buatan sendiri yang segar dan berkualitas tinggi. Begitu mudah digunakan dan akan menjadi pengalaman yang menyenangkan bahwa Anda dapat memakainya berulang kali. Selain Imperia, bahan terpenting untuk membuat pasta yang lezat adalah sedikit imajinasi. Pasta adalah makanan yang banyak diminati, dan dapat disajikan untuk memuaskan citarasa tertentu. Pasta dapat direbus atau dipanggang dalam oven, berbentuk panjang atau pendek, lurus atau bergelombang, bahkan dapat disajikan dengan saus khusus maupun tradisional. Pasta sangat lezat dan menyehatkan. Apapun variasinya, Imperia dan aksesorisnya akan membawa Anda ke dalam petualangan membuat “pasta produksi sendiri yang menyenangkan”.

BAGAIMANA MEMPERSIAPKAN ADONAN

Adonan segar adalah bahan yang sangat penting untuk pasta buatan sendiri.

Untuk menghasilkan ±0,5 kg pasta, Anda membutuhkan 1 kg (2 cangkir) tepung terigu halus dan 2 butir telur. Hanya kedua bahan ini yang diperlukan untuk membuat adonan yang berkualitas tinggi. Jika Anda telah memiliki Imperia Impastatrice (Mixer), masukkan kedua bahan dasar ini ke dalam kotak plastiknya dan biarkan mesin menyelesaikan pekerjaan Anda. Jika membuat adonan dengan tangan: letakkan tepung terigu dalam sebuah wadah, buat lubang ditengahnya dan masukkan telur. Kocok kedua telur tersebut menggunakan garpu dan perlahan-lahan campurkan dengan tepung terigu dari sisi-sisinya.

Mulai mengaduk semua bahan bersama-sama sampai adonan tercampur rata. Setelah itu, mulailah menguleni adonan pasta di atas meja yang telah ditaburi tepung dengan menggunakan telapak tangan Anda.

PENTING: Jika pasta terlalu kering, tambahkan sedikit air hangat.

Saat adonan telah kalis, bentuk menjadi bola dan simpan dalam sebuah mangkuk. Beri penutup untuk mencegah adonan menjadi kering.

MEMBUAT PASTA BERWARNA

HIJAU. Warna hijau berasal dari bayam: Rebus bayam dan peras airnya setelah matang; lalu hancurkan sampai berbentuk bubur.
(Perbandingan: 500 gr tepung terigu, 875 gr bayam)

MERAH

Berasal dari tomat: Masak tomat dalam panci saus hingga hancur tambahkan garam dan lada, perhitungannya 1 sendok makan tomat untuk setiap 350 gr tepung terigu. Untuk mendapatkan warna-warna lainnya, Anda dapat menambahkan: pewarna sepia, bit, saffron, cokelat bubuk, dan lain-lain. Namun, harus diingat bahwa bumbu-bumbu ini dapat membuat adonan menjadi lunak maka perlu ditambahkan lagi tepung.

BAGAIMANA MEMPERSIAPKAN PEMAKAIAN IMPERIA

1 - Lekatkan mesin pada meja dengan menggunakan penjepit khusus yang diselipkan pada lubang di samping mesin, lalu sekrup pada tepi meja.

2 - Letakkan sepotong adonan di antara roller dan putar engkolnya.

Cara ini akan menghasilkan lembaran pertama yang akan digiling beberapa kali untuk membersihkan mesin yang tidak mungkin dilakukan dengan tangan (lembar adonan ini harus dibuang nantinya).

PEMAKAIAN IMPERIA

1 - Putar knop sampai roller terpisahkan cukup jauh.

2 - Masukkan adonan dan giling, putar engkol seperti tampak pada gambar (A).

3 - Sebelum menggiling adonan pasta sekali lagi, lipat lembaran menjadi dua dan taburi dengan tepung.

4 - Giling pasta sebanyak 6-8 kali, setiap kali lipat menjadi dua terlebih dahulu. Adonan akan menjadi cukup lembut. Jika terlalu lengket, taburi dengan sedikit tepung.

- 5 - Kurangi jarak antara roller, putar knob pengatur sebanyak 1 strip. Giling adonan sekali lagi (C).
- 6 - Teruskan mengurangi jarak antara roller, satu strip setiap waktu, dan setiap kali itu juga adonan tetap digiling. Pada akhirnya Anda akan mendapatkan lembaran pasta dengan permukaan dan ketebalan yang diinginkan.
- 7 - Pada keadaan ini, lembar adonan menjadi tipis dan tertarik memanjang. Jika Anda kesulitan memegangnya karena terlalu panjang, bagi lembar adonan menjadi dua.
- 8 - Diamkan lembar adonan tersebut selama 10 menit sampai lembar adonan siap untuk dipotong. Ulangi kegiatan ini pada lembar adonan yang lainnya.
- 9 - Penting sekali untuk menunggu beberapa saat sebelum mulai memotong pasta, untuk menghindari pasta menjadi terlalu lunak.
- 10 - Kemudian lekatkan aksesoris pemotong pada Imperia dengan menyisipkannya pada penopang yang terdapat pada kedua sisi mesin.
- 11 - Taburi lembar pasta yang akan dipotong dengan tepung guna mencegah pasta menempel pada pemotong. Giling dengan memutar engkol yang telah dipasangkan sebelumnya pada aksesoris pemotong.
- 12 - Tempatkan pasta yang telah dipotong di atas permukaan yang lebar agar mengering sebelum dimasak.

CARA MEMBERSIHKAN

Setelah proses pembuatan pasta selesai, Imperia dan aksesorisnya harus dibersihkan dengan kain kering atau dengan sikat halus.

JANGAN PERNAH MENCUCI MESIN IMPERIA DENGAN AIR ATAU DETERGEN!

LEMBAR PASTA (Gb. hlm. 4)

Dengan Imperia Sfogliatrice memungkinkan untuk membuat 150 mm lembar pasta dengan 6 ketebalan yang berbeda. Lembar pasta dianggap sebagai bagian termurni dari seluruh pasta, yang akan menghasilkan ribuan pemakaian yang berbeda. Mulai dari lasagna sampai cannelloni, dari pasta isi sampai pasta dengan bentuk dan macam rasa yang berbeda.

SPAGHETTI (Gb. hlm. 5)

Aksesoris pemotong Simplex TS untuk memotong spaghetti dengan diameter 2 mm. Spaghetti adalah pasta Italia yang paling terkenal di dunia, sama seperti makanan tradisional kita.

CAPELLI D'ANGELO (ANGEL'S HAIR) (Gb. hlm. 5)

Aksesoris pemotong Imperia Simplex T.1 untuk Capelli d'Angelo, memotong pasta menjadi lembaran halus (kira-kira 1.4 mm).

Capelli d'Angelo cocok untuk sup, souffles, krim jamur.

TAGLIATELLE (Gb. hlm. 5)

Kata "tagliatelle" diambil dari kata "tagliare (potong); Aksesoris pemotong Imperia Simplex T.2 untuk tagliatelle memotong selebar 2 mm.

TRENETTE (Gb. hlm. 5)

Aksesoris pemotong Imperia Simplex T.3 untuk memotong Trenette dengan lebar 4 mm. Trenette adalah semacam fettuccine, hanya lebih kecil. Lebih nikmat rasanya dengan 'pesto' saus, dibumbui dengan keju atau saus tomat.

FETTUCCINE (Gb. hlm. 5)

Aksesoris pemotong Imperia Simplex T.4 untuk fettuccine memotong selebar 6,5 mm. Fettuccine terkenal sebagai makanan pembangkit selera dan sangat menyehatkan. Tipe pasta ini dapat menggantikan tagliatelle dan trenette.

LASAGNETTE (Lasagne Kecil) (Gb. hlm. 5)

Aksesoris Imperia Simplex T.5 untuk lasagnette kecil, memotong selebar 12 mm. Dengan ukuran ini anda dapat merasakan pasta buatan sendiri.

REGINETTE (Gb. hlm. 5)

Aksesoris dari Imperia yang baru Simplex T.12 memotong pasta selebar 12 mm dengan sisi yang bergelombang.

imperia Ravioli Maker

Seni membuat Ravioli yang sempurna menjadi mudah dengan aksesoris dari Imperia. Ravioli Maker menghasilkan lajur-lajur ravioli yang sempurna.

Ravioli baik jika dibuat sendiri dan memungkinkan untuk dibuat dengan berbagai macam isi, seperti: daging, keju, ham dan mozzarella, dll. Ravioli sangat lezat disajikan dengan saus atau dalam kaldu.

BAGAIMANA MEMBUAT RAVIOLI DENGAN IMPERIA “RAVIOLI MAKER”

- 1 - Siapkan bahan isi yang diinginkan.
- 2 - Pasangkan Imperia Ravioli Maker pada Imperia mesin pasta, dengan menyisipkannya pada penopang yang tersedia. Sebelum melanjutkan, pastikan mesin terikat kuat pada meja.
- 3 - Siapkan lembaran pasta dengan ketebalan yang sesuai (halus dan lembut seperti sutra).
- 4 - Potong lembaran dengan roda pemotong atau pisau seperti contoh gambar dan taburi dengan tepung.
- 5 - Pisahkan lembar pasta menjadi dua bagian yang sama besarnya.
- 6 - Letakkan kedua lembaran pada roller kayu dari corong yang tersedia dan putar engkol, pastikan roller dari Imperia Ravioli Maker mulai menarik lembaran tersebut.
- 7 - Dengan sendok masukkan bahan isian di antara kedua lembar pasta, dalam jumlah minimal tanpa ditekan. Bahan isian ini tidak boleh dipaksa masuk!
- 8 - Pasta sebaiknya agak kering tapi tidak terlalu, dan bahan isi sebaiknya lembut dan tercampur rata.
- 9 - Mulailah membuat ravioli dengan memutar engkol secara perlahan. Kolom-kolom pasta yang telah terisi akan keluar dari mesin. Jika pasta masih tersisa, tambahkan bahan isi. Tapi jika ravioli cenderung robek, kurangi jumlah isian.
- 10 - Biarkan ravioli mengering sebelum dipisahkan.
- 11 - Untuk memasak ravioli, didihkan sejumlah air yang telah diberi garam kira-kira selama 4 – 5 menit.

imperia MilleGnocchi

BAGAIMANA MEMBUAT “GNOCCHI” DENGAN IMPERIA “MILLE GNOCCHI”

Dengan aksesoris ini, yang dipasangkan pada mesin Imperia, memungkinkan untuk membuat cavatelli, Sardinian gnocchetti dan rigatelli, yang dimasak dengan bermacam-macam resep.

Persiapan untuk pasta bagi 4 orang: 1 kg tepung terigu, 3 butir telur, 1 cangkir kecil air. Giling adonan beberapa kali melalui roller mesin Imperia dalam posisi bukaan yang maksimum; adonan yang dihasilkan akan menjadi lembut dan setebal mungkin. Potong adonan menjadi beberapa bagian, dengan tangan pulung menjadi bentuk silinder kecil berukuran panjang kira-kira 10 inchi dan berdiameter 0,5 inchi. Giling silinder pasta dalam MilleGnocchi; semakin segar pasta semakin baik cavatelli, rigatelli dan Sardinian gnocchetti yang dihasilkan. Jika hasilnya tidak memuaskan (mungkin disebabkan oleh lembar adonan yang tidak cukup tebal), gulung pasta menyerupai roti panjang. Hal ini akan membuat proses menjadi lebih mudah.

SAUS TOMAT

1 kg tomat yang sudah dikupas dan dipotong-potong, 1 buah bawang bombay kecil, 1 buah wortel, Peterseli, seledri, basil, 1/4 cangkir minyak, garam, lada. Masukkan tomat yang sudah dipotong-potong dalam wajan dengan minyak, sayur-sayuran dan bumbu.

Masak dengan api sedang kira-kira setengah jam dengan ditutup; lalu buka penutupnya, biarkan hingga cukup mengental dan tambahkan sedikit garam. Jika setelah setengah jam saus masih kurang kental, masak lagi lebih lama. Saat saus sedang dimasak periksa apakah rasanya sudah cukup kemudian tambahkan sedikit lada.

人人都喜欢新鲜面条

长期以来面条一直是意大利与今世众人所喜欢的食品之一。

如今，使用Imperia制面条机可以享受在家中自制新鲜面条的乐趣。

Imperia制面机制于意大利，具有手工制作的灵活性，可以使您与您的家人品尝最佳的自制新鲜面条。该机易于使用，使您享受有趣的制自经验并使该乐趣得以多次重复除了Imperia外，家庭自制面食的最主要菜谱需要的是具有一定的想象力。面食是一种多用途食品，可以满足各种类型、特殊的口味。它的食用方法即可烫食也可烤食。其形状可以是短的、长的、单一形的或卷曲形的、用传统的配料或者特别讲究的调料，营养丰富且味道鲜美。无论世界如何变化，您的Imperia及其附件将会始终伴随着您，帮助您制作“新鲜美味的家制意式面食”。

如何准备面团的基本配料

家制面食的主要的秘方在于新鲜的揉面。揉面是该说明书中所介绍的所有面食配方制作基础。

为了揉制1/2公斤的面团，必须有350克的“00”号面粉(二杯)，2个大鸡蛋。它们是制作高质量面团的二个唯一的配料。

如果您拥有 Impastatrice Imperia 揉面机您可将面粉与鸡蛋一起放入机器控制的容器中，剩下的揉面一事您可不用操心了。



如果您没有揉面机，则要用手来和面。需要将面粉堆置于一个工作平面上，在中间穿一个孔，放入鸡蛋。然后用叉子将鸡蛋慢慢地调开并将圆圈边上的面粉拨往中间孔中。然后将鸡蛋与面粉混合进行和面，直至揉得均匀为止。

重点：如果所揉的面团太干或者太松散必须在面上喷点温水，直至揉成一个合适的面团并将其放置于一个容器中进行醒面。在面团上用布遮物盖上以防面团变干。



五彩缤纷的花样面

绿色面条

用菠菜制成。将菠菜烫熟，淋干，捣成泥状。(用料：500克面粉，250克菠菜)

红色面条

用番茄制成。将番茄酱倒入一个小锅内，加入盐和胡椒粉煮熟。然后混入面团内，比例：每100克面粉配一小勺番茄酱。

如需制成其它颜色的面条，还可以用：墨鱼的墨汁、甜菜、番红花、可可粉等等…

但是必须注意这些色料会产生一定的水分，因此在揉面过程中必须加多一点面粉。

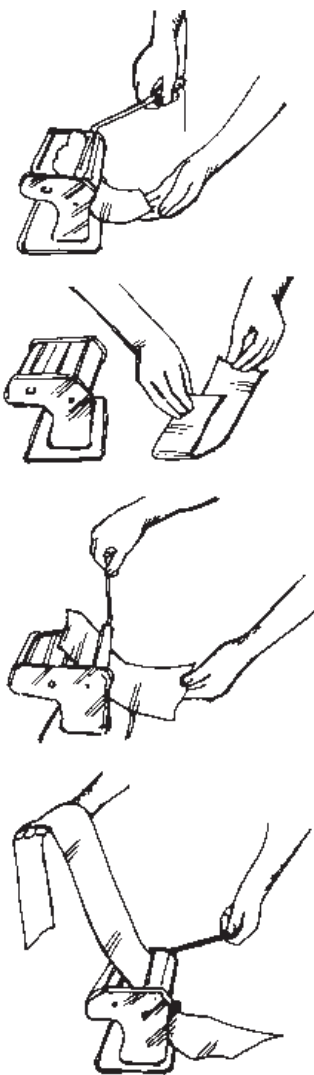


如何准备使用Imperia制面条机

- 1-将制面机固定于一桌子的边缘上，在制面机边上装入夹钳，在桌子的边缘拧紧夹钳将制面机固定。
- 2-在制面机边上插入手动摇把。
- 3-将一揉好的面块置入制面机的滚轮中。摇动摇把，摇出第一块面片，然后再多次将这块面片放入滚轮中，使面片经过机内手无法达到的各部位进行清理机器（当然，这块面片是不可以食用的）。

Imperia 制面机的使用

- 1-旋转滚轮调节器柄上的圆头，拉长面片直至拉到最长为止。
- 2-开始在滚轮中再拉一遍面块，如图中所显，转动摇把。
- 3-再将面块入机拉面之前，将面块叠成二折并在其上稍微撒上一面粉。
- 4-将面块在机上拉6至8次，每拉完一次之后次都将其叠成二折。面块必须柔软。若面块太粘，必须加点面粉。
- 5-缩小滚轮之间的距离，将调节器柄上的圆头转到一个刻度。再将面片在滚轮上过一次，这次无需将其叠成二折。
- 6-继续将滚轮间的距离调小。每次过面块后，都将调节器柄上的圆头转到一个刻度，这样则可将面块拉倒所需厚度。
- 7-多次调整之后的面块经过拉长变薄。若面块拉得太长，操作不变时，可以将其切成二块。
- 8-经过拉长的面块必须放置一边让其醒10分钟，然后才可按要求切面。
- 9-在切面之前必须等一下，这是非常重要的。因为必须避免面块太软。
- 10-到切面时间时，必须在Imperia制面机上装上附件：切面器。可在制面机二端头的支架上装入切面器。
- 11-在拉长的面片上撒上一面粉，避免面片粘上切面器。然后将面片放上，同时摇动摇把，摇把在装切面机之前必须已经装好。
- 12-将切好的面条放置在一个宽阔的平面上让其晾干，即可食用。或者使用Imperia Stendipasta晾面机：该机为木制的实用性附件，可为在空间狭窄的范围内晾晒数量多的面条提供很大的方便。

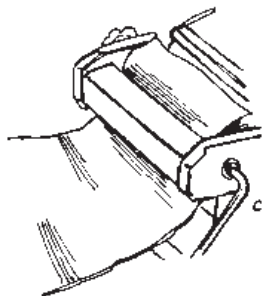


清洁制面机

制作面条之后必须用一块干布或一把刷子将 Imperia 制面机及其附件清理干净。

请勿用水或洗涤剂清洗机器!

因为机器中的某些钢制零部件与氧接触会产生生锈的可能。



面片

Imperia Sfogliatrice 拉面片机可以将面片拉宽至150毫米并可以拥有 6 种厚度。

薄面片是所有面食中的皇上的皇，具有多种用途。即可制作薄面片、长条包馅筒、新鲜的菜肉馅面食、传统的各类的面食以及各种甜点。

那波里风味长条馅面筒

制作 12 根长条馅筒的配料

馅料：300克 mozzarella 鲜奶酪，4小条 alice 咸鱼，

300克成熟番茄，80克 parmigiano 奶酪。

酱料：2公斤成熟番茄（或相同重量的番茄肉），0,5克油、盐、胡椒粉，一小撮矮糠将 mozzarella 鲜奶酪切成丁，除去或尽量地减少alice咸鱼中含有的盐分。将番茄去皮并切成薄片。在拉长的面片上切出 12条10厘米长的面片。将这些面片放入加盐的滚水中烫几分钟，之后捞出并将其置于一块湿布上。

在面片上放入 mozzarella 鲜奶酪、alice 鱼与 parmigiano 奶酪，将面片小心地卷成筒状。加热锅中的油，加入番茄肉，下盐煮熟，同时加入切碎的矮糠。在耐火玻璃容器中先涂上一层黄油，然后将长条卷筒面放入耐火玻璃容器中，配上番茄酱，撒上胡椒粉，再撒上 parmigiano 奶酪粉，将整个容器放入180度的烤炉中烤上 20几分钟即成。

波罗尼亚风味面片

5人食用配料：

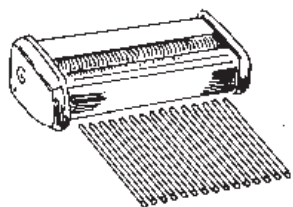
¼杯油、1/2洋葱、300克小牛肉，

40克鸡肝，一小把干香菇浸泡后沥干，

几个新鲜成熟的番茄、60克 parmigiano 奶酪、60克黄油。

酱料的制作：锅内下30克黄油和食用油，将洋葱炒至微黄时，将其取出。同时在锅内放入小牛肉和鸡肝、番茄、番茄酱以及剁碎的香菇。让锅内的东西煮至一个小时。

将面片切成宽度 10或12 厘米，将其放入加盐的滚水中煮至面片具有弹性时从水中捞出控水。同时在容器内涂上黄油，将面片放入容器中，一层面片一层番茄酱，奶酪粉 parmigiano和一些小块黄油，一层一层地搭配上酱料直至用完为止，然后容器放入烤炉中烤上15分钟左右则可食用。



SPAGHETTI 圆形长条面

Imperia 制面机的附件 Simplex TS 可用于切剪直径 2毫米的SPAGHETTI 圆形长面条。该面条是意大利传统烹调中最著名的面食。

番茄酱、矮糠圆形长条面

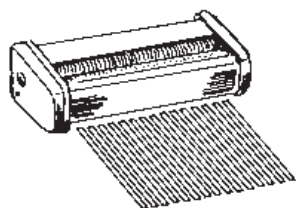
4人食用配料:

400克 SPAGHETTI, 1.5 dl 油, 1 粒蒜瓣,

300克番茄酱

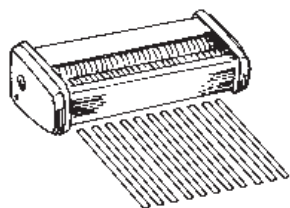
多量矮糠, 30克 parmigiano 奶酪粉, 盐和胡椒粉。

用Imperia 机制成长圆面条SPAGHETTI 后, 在一个宽大的锅内下油, 放入切成碎末的大蒜与矮糠慢炒几分钟至微黄。加进番茄酱煮至浓稠。同时锅内下水将SPAGHETTI面条煮熟, 捞出, 倒入具有大蒜和矮糠的锅内, 撒上 parmigiano 奶酪粉和胡椒粉, 将锅内食物拌匀几分钟后即成。



CAPELLI D' ANGELO 天使细面

Imperia 制面机的附件 Simplex T.1可将一块面片切剪成宽约 1.5 毫米的天使细面。该细面可用于作汤面、蛋奶酥面、香菇面。



TAGLIATELLE 刀切面

“TAGLIATELLE 刀切面”一词源自于动词“刀切”; Imperia 制面机的附件 Simplex T.2 可将一块面片切剪成宽2毫米的刀切面。

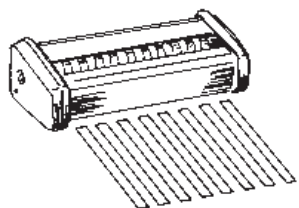
火腿刀切面

4至6人食用配料:

600 克刀切面、100克黄油、100克火腿,

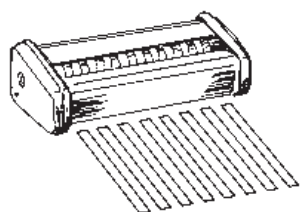
50克 parmigiano 奶酪粉。

用机器制作刀切面后, 倒入水烧开的锅中煮至3分钟, 熟后捞出控水盛盘。另在一长柄平底锅内放入黄油, 将其溶化。然后加进切碎的火腿肉, 黄油不因烧开, 火腿肉只需少微炒热即可。将火腿黄油酱倒入盘中的面条中, 加入parmigiano奶酪粉, 拌匀即成。



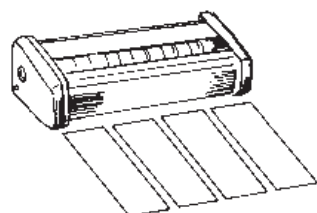
TRENETTE 长面条

Imperia 制面机的附件Simplex T.3 可将一块面片切成宽4毫米的长面条。TRENETTE长面条与下述的长宽面条 FETTUCINE相似，但比其稍微窄些。用 Pesto(热那亚特有酱汁)、奶酪、番茄酱一起调配，味道特别鲜美。



宽面条 FETTUCINE

Imperia 制面机的附件 Simplex T.4可将一块面片切成宽6.5毫米的长面条。该面闻名世界，是一道非常开胃的面食且有多种多样配料。可以替代刀切面Tagliatelle 和长面Trenette。

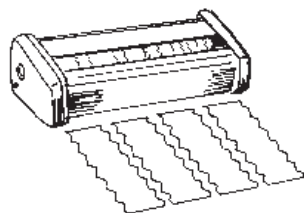


LASAGNETTE 窄面片

Imperia 制面机的附件Simplex T.5 可将一块面片切成宽 12 毫米的窄面片。该种面片可让人们品尝家庭自制面食的美味佳肴。

REGINETTE 花边面片

新的附件Simplex T.12 可以将一大块面片切成宽12毫米的花边面片。



imperia
Ravioli Maker

用 Imperia 制面机的附件机器制作饺子非常简便。

Ravioli Marker 饺子机可以制作3种厚度的饺子。由它制作的饺子更鲜美。家庭自制饺子可按个人口味包入个人喜爱的饺子馅：肉馅、ricotta奶酪馅、火腿馅和mozzarella奶酪馅等等…。也可与各种滋味鲜美的调味酱料调配食用或用鲜汤作汤饺。

用 Imperia Ravioli Maker 饺子机自制饺子

1 - 按照个人口味制作饺子馅

2 - 在所规定的支架上将 Imperia Ravioli Maker 制饺子机附加装在 Imperia 制面机上。在使用之前，检查机器是否正确固定在桌面上。先制作饺子皮。

3 - 将面片拉倒所需厚度。

4 - 用手动带小滚轮的切面刀如图1中所示重新将饺子面片切开，并在其上稍微撒上面粉。

5 - 将面片分成二片，这样可以使面片的尺寸大小一致。

6 - 将两片面片放置于料斗上的木制滚轮上，摇动把手。同时必须保证制饺子机的滚轮是否开始托动。

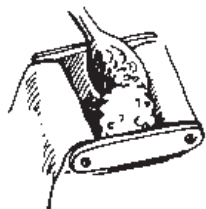
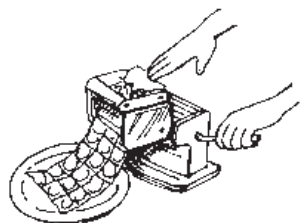
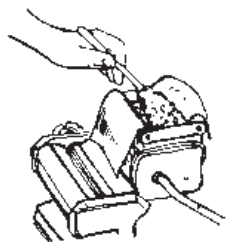
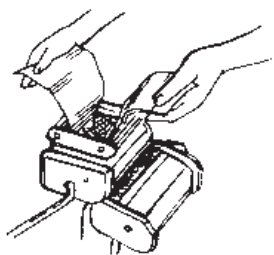
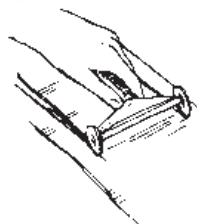
7 - 用一个小调羹将饺子馅放入饺子皮中。放入的馅量要适中，并勿挤压。

8 - 饺子皮应干而不硬。饺子馅应该柔软。

9 - 此时，可以慢慢地摇动把手开始制作饺子。每一排3个饺子从机中出来。若有多余的面片，可以再加入饺子馅。若饺子有破裂的倾向，应该减少馅量。

10 - 在将饺子分开之前，先让它们晾干些。

11 - 煮饺子时，锅中的水必须多，入少许盐，煮至4-5分钟。捞起之前，品尝一下是否煮熟。



饺子馅

以下介绍几个美味饺子馅菜谱……

奶酪菠菜饺子馅

250 克的菠菜、150 克 mozzarella 奶酪、2 杯 parmigiano 奶酪粉、盐、油、750 克黄油、2 个蛋黄。

Mozzarella 奶酪和火腿饺子馅

75 克 ricotta 奶酪、150 克切碎的 mozzarella 奶酪、75 克切成长条的火腿肉、50 克 parmigiano 奶酪粉、盐、胡椒粉、一小勺的香菜末。将这些配料放置于一个容器中，搅拌均匀即成。

MilleGnocchi

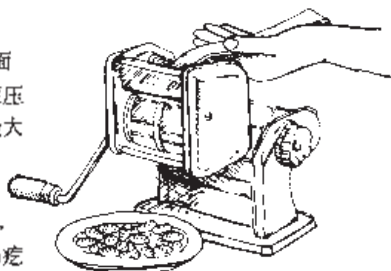
用ImperiaMilleGnocchi小型面食制作机一起制作疙瘩面

使用Imperia制面机的这个附件可以自制各种小形状的面食如螺纹通心面、沙丁岛疙瘩面、条纹通心面。这些面食的烹调菜谱多种多样。

4人食用制面配料：1/2公斤面粉、3个鸡蛋、1小杯水。

将Imperia制面机打开到最大程度，将和好的面团放置于机的滚轮上，让滚轮多滚压几次。滚压过的面块必须是柔软，并尽可能保证面块的最大厚度。

将滚压好的面块放入MilleGnocchi疙瘩面机中，此时新鲜的面块可以制成螺纹通心面，沙丁岛疙瘩面，条纹通心面。



若在制作效果不佳(原因在于面块的厚度不足)，应该将面块以长度方向滚卷成棍(如面包棍)。这样再将面棍置于机中，制作的效果一定不错。

乡村风味螺纹通心面

4人食用配料：500克螺纹通心面、2个洋葱、1个小香葱、
1/2芹菜、1个红萝卜、1个白萝卜、十百里香草、
40克黄油、1瓶番茄酱罐头、胡椒粉、盐。

将黄油置于一个锅中，加入切成碎块的配料蔬菜、百里香草，微火煮至25分钟。将螺纹通心面入锅内的加盐滚水中烫熟(10分钟)，捞出控水，然后倒入另一溶化黄油的锅内。最后再将面倒如一个瓷容器中，在面上放上蔬菜配料即成。

沙丁岛风味疙瘩面

4人食用配料：500克疙瘩面、1个洋葱、香菜、
150克ricotta 奶酪、1瓶番茄酱罐头、3勺油、胡椒粉、盐。

将洋葱香菜末炒至微黄，加入番茄酱，让其煮至浓稠(10分钟)。加入ricotta奶酪，拌匀，倒入大汤碗中。另外，将疙瘩面入滚水中烫至8分钟，捞出控水，倒入大汤碗中，入胡椒粉调味即成。

奶酪条纹通心面

4人食用配料：500克条纹通心面、100克emmentale 或fontina 奶酪，100克mozzarella 奶酪、parmigiano 奶酪、黄油、盐。

将条纹通心面放入盐味滚水中烫至12分钟，捞出控水，倒入瓷盘中，撒上切块的mozzarella 奶酪、fontina 奶酪、黄油、1/2 parmigiano 奶酪粉。然后将瓷盘中的奶酪通心面与配料一起倒入一个四周涂有黄油的耐火玻璃容器中，再撒上剩余的 parmigiano 奶酪粉，黄油块，最后在表面上撒上面包屑，入烤箱烘烤至奶酪溶化为止即成。

酱料制作

番茄酱

1公斤的去皮番茄、1个小洋葱、1个红萝卜、香菜、芹菜、矮糠、1/4杯油、盐、胡椒粉。

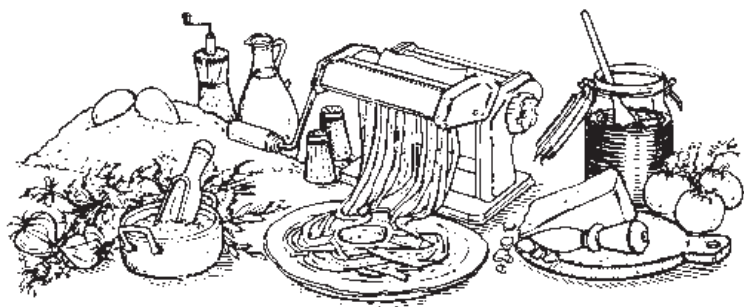
锅内倒入适量油，放入去皮的番茄、上述蔬菜与配料，盖上锅盖微火煮半小时，然后掀开锅盖，使锅内的酱料水分挥发变稠，加入少量盐。若1小时后，酱料仍然较稀，应让其再煮一段时间。当番茄酱煮熟时，检查一下是否够咸并撒上一点胡椒粉即成。

奶油白色调味汁

制作 1/2 升奶油白色调味汁的配料：

50克黄油、50克面粉、1/2升牛奶、盐、肉豆蔻。

锅内放入黄油，温火使其溶化，加入面粉，慢火煮几分钟，不停均匀搅拌以免变色。另外一锅内将牛奶烧开，将前面已准备好的黄油面粉混合物加入牛奶中，边加边用木勺或搅拌器搅拌。下盐和一小撮肉豆蔻。始终不停地搅拌煮上10分钟左右直至调味汁变稠为止即成。



お買い上げいただき、まことにありがとうございました。「インペリア」シリーズ全商品および付属品は非常に高い品質基準に沿って製造されており、安心と安全を長期間保証いたします。

警告

この説明書は非常に重要です。

製品を使用するには取扱説明書および安全に使用するための注意をすべてよくお読みください。本取扱説明書に記載されていない使用方法はすべて間違っているか不適当な使用とみなされます。

注意

手動式製品は「インペリア」シリーズのギヤモーター「パスタ・ファーチレ」を取りつけることができるように設計されています。

純正品以外のモーターはすべて不適切であり危険です。

製造者は以下の場合の責任を負いません。

- 不適当な使用
- 間違った設置
- 製造者の許可を得ていない改造および修理
- 純正でない部品あるいは型式に合っていない部品の使用

注意

この製品はおもちゃではありません。使用中はつねに注意を怠らず、子供の手の届かないところでご使用ください。

インペリアシリーズ製品の使用方法(図1)

ご使用前に:「お手入れと保管方法」記載の注意事項に従ってください。

- 1) 安定し、かつ製品の重量に耐える台の縁に本体(A)を置き、締め金(B)を締め金用穴(C)に差し込みます。製品が台にしっかり固定されるようにねじ(D)を締めます。
- 2) 本体の連結部(F)と生地カッターの連結部(G)を合わせて、本体(A)に生地カッター(E)を取りつけます。本体(A)とカッター(E)がしっかり固定されるよう、下に軽く押すようにしてください。

本体(A)に付属品を取りつける際にはつねにこの方法で行ってください。

- 3) レバー(H)を押さえながら、調節つまみ(I)を反時計回りに回して、生地伸ばし用ローラー(L)同士の間隔が最大になるように調節します。ハンドル(M)を本体のハンドル用穴(N)に差し込み、あらかじめ用意した生地的一方をローラーの上に置き、ハンドルを時計回りに回します(ローラーが回ります)。こうして一回伸ばした生地が得られます。これを二つにたたんでローラーにかけます。均一に伸ばされた生地ができるまで、同じ作業を繰り返します。
 - 4) 生地を薄くするには、調節つまみ(I)を時計回りに回し、生地伸ばし用ローラー(L)同士の間隔を狭めます。毎回小麦粉をまぶしながら、お好みの厚さになるまで生地を繰り返しローラーにかけます。
 - 5) 生地カッター(E)で生地を切るには、まずお好みの幅のカッターを選び、本体(A)からハンドル(M)をはずします。はずしたハンドルをカッター(E)の取り付け穴(O)に差し込み、生地的一方を生地切り用ローラー(P)の上に置き、時計回りにハンドルを回してください。
- お使いの後は:「お手入れと保管方法」記載の注意事項に従ってください。

お手入れと保管方法

毎回使用後のお手入れをすれば、特別な掃除は必要ありません。

皿洗い機、水、洗剤で本体および付属品を絶対に洗わないでください。

ご使用前に：乾いた布か柔らかいブラシで製品をていねいに掃除してください。

作業台に製品を取りつけた後、生地伸ばし用ローラーおよび生地切り用ローラーの間に少量の生地を通して掃除します（ほこり等を取り除きます）。掃除に使用した生地は廃棄してください。

ご使用後、残りがす等を固い道具を使って取り除くことはお避けください。

製品に湿気が残っていないかどうか確かめ、完全に乾いた状態で保管してください。

基本の生地の作り方(4ページ)

生地は家庭で作るパスタの基本です。

基本の生地は本説明書で紹介するすべてのレシピに共通します。

1/2キロの生地を作るには、小麦粉(00粉)350g(2カップ)、卵(L)2個が必要です。たった2つの材料でおいしい生地ができます。

作業台に小麦粉を広げ、中央に玉子を置くためのくぼみを作ります。フォークで優しく卵をかきまぜ、外側から小麦粉を混ぜていきます。均一に混ぜ合わさったら、台に軽く小麦粉をまぶし、手のひらを使って生地を練り上げます。

重要：生地が乾きすぎているとき、またはぼろぼろすぎているときは、ぬるま湯を少量加えてください。

お好みの固さになったら生地を丸くまとめ、容器に入れます。生地が乾かないようにふたをし、休ませてください。

カラーパスタ(4ページ)

グリーン

ホウレン草風味。ホウレン草は茹でて水気をよくしぼり、ピューレ状にします(分量は小麦粉500gに対してホウレン草250g)

赤

トマト風味。鍋に塩、コショウした裏ごしトマトを入れて火にかけ、ピューレにします。小麦粉100gに対し、トマトピューレスプーン一杯が目安です。この他、イカ墨、ピーツ、サフラン、ココア等を使用して、いろいろな色のパスタを作ることができます。

これらの材料を加えることによって生地がゆるくなることがあります。この場合は小麦粉の量を増やしてください。

シート状生地(4ページ)

「インペリア」は6種類の厚さの生地を作ることができます。幅は150mmです。

「パスタ・スフォリャ」(シート状パスタ)はもっとも洗練されたパスタのひとつです。ラザニア、カンネッローニ、詰め物をした生パスタ、さまざまな形の手作りパスタ、デザート等さまざまな料理に応用することができます。

スパゲッティ(5ページ)

インペリア付属カッター「Simplex TS」を使って断面が円形をした直径2mmのスパゲッティを作ることができます。スパゲッティは世界中でもっとも有名なイタリアの麺です。

カペッリ・ダンジェロ(5ページ)

インペリア付属カッター「Simplex T.1」を使って、極細のカペッリ・ダンジェロ(直径約1.5mm)を作ることができます。カペッリ・ダンジェロはスープ類、スフレ、きのこクリーム等に最適です。

タリアテッレ(5ページ)

「タリアテッレ」はタリアーレ(切る)という動詞に由来します。インペリア付属カッター「Simplex T.2」で幅2mmのタリアテッレができます。

トレネッテ(5ページ)

インペリア付属カッター「Simplex T.3」で幅4mmのトレネッテを作ることができます。トレネッテはフェットウッチーネと似ていますがより細いのが特徴です。

フェットウッチーネ(5ページ)

インペリア付属カッター「Simplex T.4」で幅6.5mmのフェットウッチーネができます。フェットウッチーネはおいしく、またどんなソースにも合う万能パスタとして世界中で有名です。タリアテッレまたはトレネッテの代わりにもなります。

ラザニェッテ(5ページ)

インペリア付属カッター「Simplex T.5」で幅12mmのラザニェッテができます。ラザニェッテこそ手作りパスタの代表と言えるでしょう。

レジネッテ(5ページ)

インペリア付属カッターシリーズに新しく仲間入りした、幅12mmの「レジネッテ・ラザニェッテ」(Reginette lasagnette)、および幅44mmの「レジネッテ・パッパルデッレ」(Reginette pappardelle)で端がギザギザのパスタができます。



インペリア付属品を使うことでラビオリが簡単にできます。「ラビオリ・メーカー」(Ravioli Maker)で3列のラビオリができます。家庭で作ったラビオリはさらにおいしく、肉、リコッタチーズ、ハム、モッツァレッタチーズ等お好みの具を詰めることができます。ラビオリはソースかスープでいただくのが最適です。

インペリアラビオリメーカーを使ったラビオリの作り方 (8ページ)

- 1 - お好みの具を用意します。
- 2 - インペリアラビオリメーカーを取りつけます。本体の所定の位置に差し込んでください。作業を始める前に、台と本体がしっかりと固定されているかどうか確認します。
- 3 - お好みの厚さのシート状パスタを用意します。
- 4 - 図のようにローラー式カッターでパスタの端を切り落とし、軽く小麦粉をまぶします。
- 5 - シート状パスタを縦長に半分に切って、同じ大きさの2枚を用意します。
- 6 - 二枚のシート状パスタをホッパー(じょうご型容器)上部の木製ローラーの上に置き、正しく取りつけたハンドルを回します。インペリアラビオリメーカーのローラーがシート状パスタをきちんとひきこんでいるかどうか確認してください。

- 7 - 二枚のシート状パスタの間にスプーンで具を置きます。この時、けっして具を押しつけず、最少の量を置くよう注意してください。
- 8 - シート状パスタは乾いている必要がありますが、乾きすぎは不適當です。具はやわらかいのが理想です。
- 9 - ゆっくりとハンドルをまわしてラビオリを作っていきます。ラビオリメーカーから3列の四角いラビオリが出てきます。パスタ部分が多すぎるようであれば具を足してください。ラビオリが破れるときは具の量を減らしてください。
- 10 - よく乾かしてからラビオリを切り離します。
- 11 - 沸騰したたっぷりのお湯に塩を加え、ラビオリを4、5分茹でます。味見して茹で加減を確認したら、火から下ろし、湯を切ります。
-



インペリアミッレニョッキを使ったニョッキの作り方 (9ページ)

本付属品をインペリア本体に取りつけることで、カヴァテッリ、サルデーニャ風ニョッケッティ、リガテッリ等、さまざまな料理に最適なニョッキを作ることができます。

生地を用意します。4人前のニョッキを作るのに、小麦粉500g、卵3個、水デミタスカップ1杯が必要です。

生地を数回ローラーにかけます。この時、ローラー同士の間隔は最大に設定します。柔らかく、弾力があって、なるべく厚い生地を作るようにします。

生地を帯状に切り分け、軽く小麦粉をまぶします。

時間をおかずに切り分けた生地を「ミッレニョッキ」にかけます。カヴァテッリ、リガテッリ、サルデーニャ風ニョッケッティはできたての生地を使うことでより上手にできます。

ニョッキがうまくできない場合は(生地に厚みが足りないのがおもな原因です)、帯状に切り分けた生地を縦方向にねじってください。より簡単にニョッキができます。

ويجاتللي بالأجبان

مقادير لأربعة أشخاص:

المقادير: ١/٢ كجم ويجاتللي، ١٠٠ جرام جبن الشيدر، ١٠٠ جرام موتسارللا، ٥٠ جرام جبن بارميزان مبشور، زبدة، ملح.

تسلق الريبجاتللي بالماء المغلي المملح لمدة ١٢ دقيقة وتصفى وترص في صينية مدهونة جوانبها بالزبدة مع جبن الشيدر والموتسارللا بعد تقطيعها إلى مكعبات وتضاف إليها الزبدة ونصف كمية الجبن المبشور ويرش فوقها باقي الجبن المبشور والزبدة وتوضع في الفرن حتى تذوب الأجبان وتقدم ساخنة.

الصلصات

صلصة الطماطم

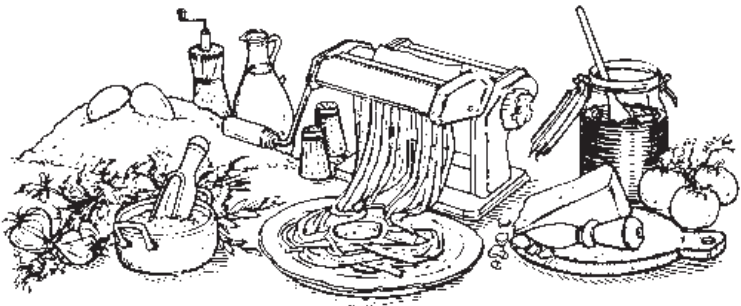
المقادير: ١ كيلوجرام طماطم مسلوقة ومتزوع عنها قشرتها، ١ جزرة، ١ بصلة صغيرة، بقدونس، كرفس، ريحان، ١/٤ كوب زيت، ملح وفلفل.

توضع الطماطم في حلة ومعها الخضروات والزيت والتوابل، وتترك على النار لمدة نصف ساعة حتى تتكثف ويضاف إليها بعض الملح والفلفل للتطعيم.

صلصة البشاميل

المقادير نصف لتر من الصلصة: ٥٠ جرام زبدة، ٥٠ جرام دقيق، ١/٢ لتر حليب، ملح، جوز الطيب.

توضع الزبدة في وعاء على النار ويضاف إليها الدقيق مع التقليب المستمر. عندما يشقر الدقيق يضاف الحليب المغلي على دفعات ومع الإستمرار في التقليب باستعمال ملعقة خشبية، أخيرا يضاف إليها الملح وجوز الطيب ويستمر في التقليب لمدة ١٠ دقائق حتى تتكثف.



MilleGnocchi

كيفية تحضير النيوكي بمعلق إمبريا ميلينيوكي (IMPERIA MILLEGNOCCHI)

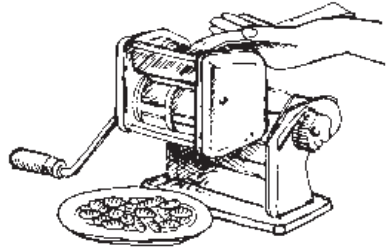
بفضل هذا الملقح الذي يركب على الماكينة إمبريا يمكن تحضير أنواعا أخرى من المكرونة كالكفاتللي والنيوكي (طبق من جزيرة ساردينيا) والريجاتللي تطبخ بوصفات عديدة.

طريقة تحضير العجينة اللازمة لأربعة أشخاص: ١/٢ كجم دقيق، ٣ بيضات، ١ كوب ماء.

بعد تجهيز العجينة تمر عدة مرات في الماكينة إمبريا لديها وذلك بفتح أقصى مسافة بين التروس بحيث تكون ملساء وطرية بأقصى سماكة ممكنة.

ترص العجينة وتقطع بواسطة قاطع العجين المسنن إلى شرائط طويلة ترش خفيفا بالدقيق.

تمرر الشرائط في ملحق ميللي نيسوكي (Mille Gnocchi) للحصول على الكفاتللي أو الريجاتللي أو النيوكي حسب الذوق، وللعلم كلما كانت العجينة طرية وطازجة كلما كانت النتيجة أفضل، وإذا كانت العجينة بالسماكة الكافية يلزم طيها على طولها.



كفاتللي على طريقة الغلاج

مقادير لأربعة أشخاص:

المقادير: ١/٢ كجم كفاتللي، بصلتين، ١ حزمة كرات (أبرشوشة)، ١/٤ حزمة كرفس، ١ جزرة صفراء، ١ لفنة (سلجم)، زعتر جاف (سعتر، صعتر)، ٤٠ جرام زبدة، ١ علبه صلصة طماطم، ملح، فلفل.

تسخن الزبدة في مقلاة (طاسة) ويضاف إليها الزعتر والخضروات بعد قطعها إلى أصابع وتطبخ لمدة ٢٥ دقيقة، تسلق الكفاتللي لمدة ١٠ دقائق بالماء المغلي المملح وتصفى وتوضع في طاسة أخرى بقليل من الزبدة وتقلب معها، ترص بعد ذلك في طبق التقديم وتضاف إليها الخضروات وتقدم.

نيوكي على طريقة ساردينيا

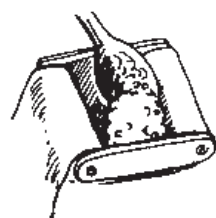
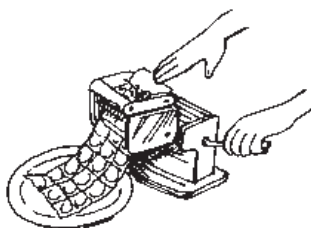
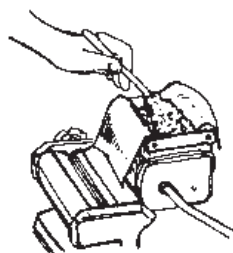
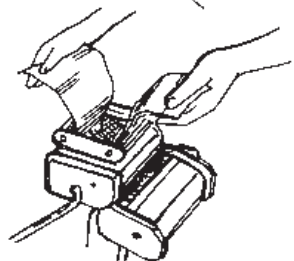
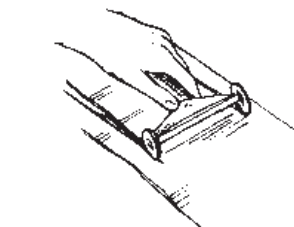
مقادير لأربعة أشخاص:

المقادير: ١/٢ كجم نيوكي، بصل، حزمة بقدونس، ١٥٠ جرام خسار اللبن (ريكوتا: جبن القرشنة)، علبه صلصة طماطم، ٣ ملاعق زيت زيتون، ملح، فلفل (بهار).

تقلى البصله والبقدونس بقليل من الزيت وتضاف إليها صلصة الطماطم وتطبخ لمدة ١٠ دقائق حتى تنكشف، تضاف إليها خسارة اللبن وتصب في وعاء. تسلق النيوكي بالماء المغلي المملح لمدة ٨ دقائق وتصفى وتضاف إلى الصلصة وتقلب وترش قبل تقديمها بالفلفل.

كيفية إعداد الرافيولي بالملحق الخاص (IMPERIA RAVIOLI MAKER)

- ١ - تجهز الحشوة المرغوبة حسب الذوق.
- ٢ - يركب الملحق إمبيريا رافيولي ميكرو (Imperia Ravioli Maker) ويشبث في الحوامل الموجودة على جانبي الماكينة، ينبغي التأكد من ثبات الماكينة بالسماكة المطلوبة جيدا على المنضدة.
- ٣ - تجهز العجينة بالسماكة المطلوبة
- ٤ - تقطع حروف العجين بالقاطع كما هو مبين في الشكل ويرش بقليل من الدقيق.
- ٥ - تقطع العجين إلى نصفين بطولها للحصول على عجنتين متساويتين.
- ٦ - توضع العجينة على التروس الخشبية للقمع المزودة بها الماكينة وتدار اليد حتى تبدأ الماكينة في شد العجينة ومدّها.
- ٧ - توضع كمية صغيرة من الحشوة بين طيقتي العجينة بواسطة ملعقة دون ضغطها.
- ٨ - يجب أن تكون العجينة ملساء وأن تكون الحشوة طازجة.
- ٩ - تدار الماكينة ببطء، وستبدأ ثلاث شرائح مشحوة بالخروج من الماكينة، إذا كانت كمية العجينة كثيرة يجب أن تكون الحشوة مناسبة لها.
- ١٠ - يجب ترك الرافيولي لتجف قبل المباشرة في قطعها.
- ١١ - تسلق الرافيولي بكثير من الماء المغلي والملح لمدة ٤ أو ٥ دقائق وتصفى وتقدم مع الصلصات المناسبة.



الحشوات

فيما يلي نقدم إليك وصفتان لحشوات لذيذة الطعم.

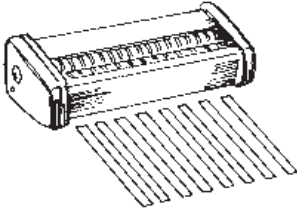
حشوة الجبن والسبانخ

المقادير: ٢٥٠ جرام سبانخ، ١٥٠ جرام من اللبن المخثر، ملعقتين من الجبن المبشور، ملح، فلفل أسود مطحون، ٧٥ جرام من الزبدة، صفار بيضتين.

حشوة الجبن الأيطالي (الموتسارلا) ولحم الخنزير المقدد

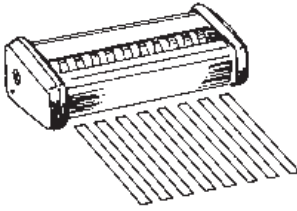
المقادير: ٧٥ جرام من اللبن المخثر، ١٥٠ جرام من الجبن الإيطالي (الموتسارلا) المقطع إلى شطرات رقيقة، ٧٥ جرام من لحم الخنزير المقطع على شكل شرائط، ٥٠ جرام من جبن البارميزان المبشور، ملح، فلفل أسود مطحون، ملعقة من البقدونس المفروم. توضع جميع المواد في وعاء فخاري ويمزج الخليط جيدا.

ترينيته



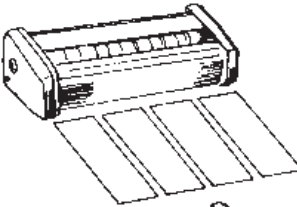
تشابه التلياتلي ولكن بعرض ٤ سم، وتحضيرها سهلا للغاية بفضل الملحق سميلكس ت٣ (Simplex T3)، وهي لذينة مع صلصة البقدونس (البستو) والجبن المبشور أو حتى بصلصة الطماطم.

فيتوتشيني (الشرائط العجينية)



يساعد الملحق سميلكس ت٤ (Simplex T4) للماكينة إمبيريا على قطع العجين إلى شرائط بعرض ٦،٥ سم، وهذه الشرائط مشهورة عالميا كطبق لذينا ومتنوعا ويجهز كبدلا للتلياتلي والترينيته.

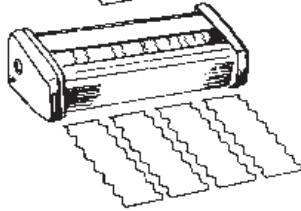
اللزانيات (الرقائق)



يسهل الملحق سميلكس ت٥ (Simplex T5) للماكينة إمبيريا على عمل الرقائق ويقطع إلى شرائط بعرض ١٢ ملم، وهذه الشرائط تمكن التمتع بطعم العجين الطازج اللذيذ.

ريجينت

الجهاز الإضافي T24 يسمح بالحصول على رقائق مترترة بعرض ١٢ سم.

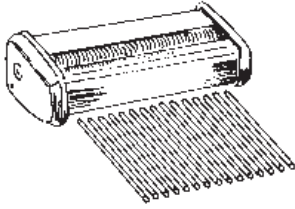


imperia

Ravioli Maker®

ملحق تجهيز الرافيولي: يصبح فن إعداد الرافيولي سهلا للغاية عند استعمال ملحقات الماكينة إمبيريا. فيفضل الملحق الخاص لتجهيز الرافيولي (رافيولي ميكر Ravioli Maker) يمكن تجهيز ثلاثة شرائط مضبوطة. والرافيولي لو أمكن إعدادها في المنزل فإنها أكثر لذة ويمكن تجهيزها بحشوها بحشوات مختلفة كلحم البقر والخبز المعطر واللحم المقدد والجبن الطري، وتقدم مع صلصات مختلفة أو مع المرق.

الإسباغيتي



يسهل الملحق الخاص للقطع سبيلكس ت ٤ (Simplex TS) من تجهيز الإسباغيتي، وذلك بقطع شرائح مدورة قطرها لا يزيد عن ٢ مم، والمعروف أن الإسباغيتي هي أشهر مكرونة في العالم، ويعتبر مثالاً في فن الطبخ الإيطالي

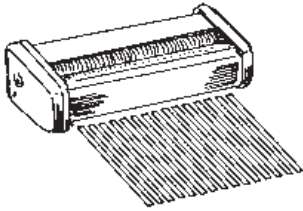
الإسباغيتي بالطماطم والريحان

المقادير لأربعة أشخاص

المقادير: ٤٠٠ جرام من الإسباغيتي، ١٥ جرام زيت نباتي، فص ثوم، ٣٠٠ جرام طماطم مسلوقة ومزال عنها قشرتها، بعض أوراق الريحان، ٣٠ جرام جبن بارميزان مبشور، ملح، فلفل.

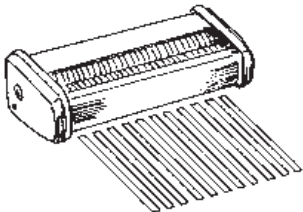
بعد تجهيز الإسباغيتي بواسطة الماكينة أمبريا، يسخن الزيت في مقلاة عريضة ويضاف إليه الثوم والريحان بعد فرمها جيداً ويسخن لمدة دقيقتين، تضاف أيضاً الطماطم المعصورة ويطها معاً. تسلق الإسباغيتي بالماء المغلي المضاف إليه الملح وتصفى ثم يضاف إلى الخليط المجرب مسبقاً وترش بالجبن المبشور والفلفل المطحون وتخلط وتقدم.

شعر الملائكة (شعيرية)



يسهل الملحق الخاص للقطع سبيلكس ت ١ (Simplex T1) من تحضير شعر الملائكة وتقطع العجينة إلى فتاتل رفيعة بعرض لا يزيد عن ١.٥ مم تقريباً، وهذه المكرونة تعتبر مثالية مع الشورية (المرق) وعيش الغراب (الفطر) والتفاح.

التلياتلي (الشواط)



يرد أصل الكلمة من فعل «قطع» لذا فإن الملحق سبيلكس ت ٢ للماكينة أمبريا يسهل قطع العجينة إلى شرائح بعرض ٢ مم. (Simplex T.2)

التلياتلي باللحم المقدد

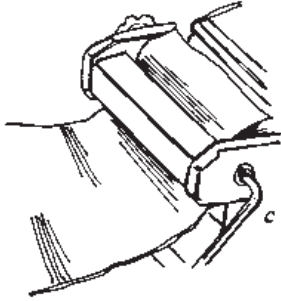
مقادير لأربعة/ ستة أشخاص:

المقادير: ٦٠٠ جرام تلياتلي، ١٠٠ جرام زبدة، ١٠٠ جرام لحم مقدد، ٥٠٠ جرام جبن بارميزان مبشور

تسلق التلياتلي بالماء المغلي والملح لمدة ٣ دقائق ثم تصفى وترضع في طبق التقديم. يقطع اللحم المقدد إلى مكعبات صغيرة وتقلي بالزبدة لبعض دقائق ويضاف إلى المكرونة ويرش فوقه الجبن المبشور ويقدم.

النظافة

بعد الإنتهاء من عمل العجين قومي بتنظيف الماكينة إمبريا Imperia وملحقاتها بقطعة قماش جافة وفرشاة ناعمة.
لايجب إطلاقا غسل الماكينة بالماء أو بوسائل نظافة كيميائية حتى لا تبدأ أجزاء الماكينة المصنوعة من الصلب في الصدأ



الرقاقة

تمكن الماكينة إمبريا من تجهيز رقاقة عن طريق مد العجين بعرض ١٥ سم وبعده سماكات مختلفة.
وتعتبر الرقاقة أفضل نوع من المعجنات وأكثرها تنوعا. لذلك تستعمل لإعداد الكثير من الأطباق المشهورة كالكانيلوني واللازانيا (اللفائف) والمعجنات المحشوة بأنواعها من الملحمة إلى المسكرة.

كانيلوني نابولي

المقادير لعمل ١٢ لفيفة

مقايير المحشوة: ٣٠٠ جرام جبن ابغالي موتساريلا، ٤ إنشوجات ملحمة، ٣٠٠ جرام طماطم، ٨٠ جرام جبن مبشور بارميزان.

مقادير الصلصة: ٢ كيلوجرام طماطم مسلوقة ويزال عنها القشرة (أو مايعادله من لب الطماطم الجاهز) ٥٠ جرام زيت، ملح، فلفل وبعض أوراق الريحان.

يقطع الجبن الموتساريلا إلى مكعبات، تغسل الأنشوجة وتفرم جيدا. تقطع الطماطم إلى مستطيلات، غد العجينة وتقطع إلى ١٢ مربعا بصلع ١٠ سم. تسلق المربعات لبعض دقائق، وتصفى وتعد على فوطة مبتلة. توزع الحشوة المحضرة سابقا (المحتوية على جبن الموتساريلا والأنشوجة والبارميزان) ويلف بكميات قليلة في وسط كل مربع، ويلف كل مربع على بعضه للحصول على لفائف مغلقة تماما بشكل جيد.
يسخن الزيت في مقلاة ويضاف الطماطم والملح، وأخيرا الريحان المفروم بشكل جيد.
تصف اللفائف في صينية مدهونة جوانها بالزبدة. وتصف فوقها صلصة الطماطم، ويضاف القليل حسب الذوق. ترش بالجبن المبشور وتوضع في فرن درجة حرارته ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة.

للأزانيا بولونيا

مقادير لحمسة أشخاص:

١/٤ كوب زيت، ١/٢ بصلة، ٣٠٠ جرام لحم خروف، ٤٠ جرام كبدة فراخ، عيش غراب (فطر) مفصول ومجفف جيدا، ٢ طماطم طازجة، ٦٠ جرام جبن بارميزان مبشور، ٦٠ جرام زبدة.

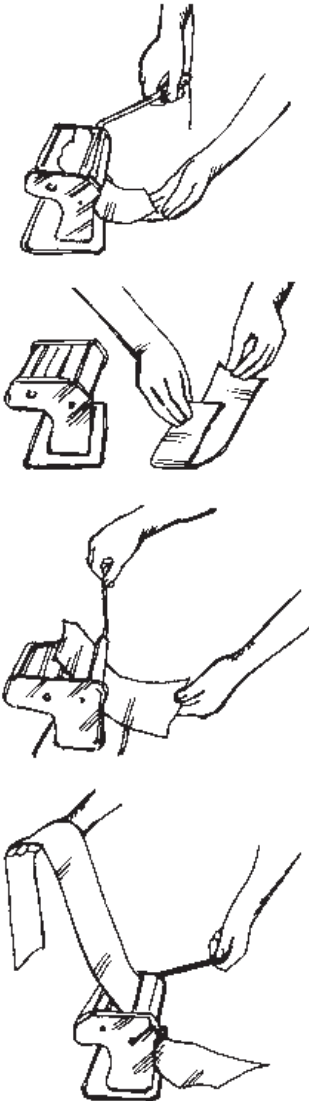
طريقة تحضير الصلصة: تقلى البصلة بنصف مقدار الزبدة (٣٠٠ جرام) وبعض الزيت، عندما تشقر يضاف إليها اللحم والكبد والقوانص وصلصة الطماطم وعيش الغراب بعد فرمه جيدا، ويطهى الجميع لمدة ساعة.
تقطع العجينة إلى شرائط بعرض ١٢/١٠ سم تسلق في الماء المغلي والملح، ثم تصفى وترتب في صينية مدهونة جانبها بالزبدة على شكل طبقات وتصب فوقها الصلصة ويرش عليها الجبن المبشور ويبقى الزبدة وتوضع في الفرن على حرارة متوسطة لمدة ١/٤ ساعة وتقدم.

كيفية تجهيز الماكينة للعمل

- ١ - توضع الماكينة على منضدة وتثبت بتركيبها في المشبك (القمامطة) ذات الشكل المربع الموجود في أحد جوانبها، وترتبط على حافة المائدة؛
- ٢ - تركيب يد التدوير في محلها؛
- ٣ - توضع قطعة عجينة في الماكينة وتمد عدة مرات بغرض تنظيف التروس والنقاط التي لا يمكن تنظيفها يدويا.

استعمال الماكينة إهيويا

- ١ - يدار مقبض ضبط المسافة بين التروس لإبعادهم بأقصى حد؛
- ٢ - يوضع جزء من العجينة في الماكينة لمدها؛
- ٣ - تطوى العجينة وترش بالدقيق قبل مدها مرة ثانية بالماكينة؛
- ٤ - تمده العجينة بالماكينة من ٦ إلى ٨ مرات، وتطوى كل مرة بعد مدها ثانية، وترش بالدقيق إلى أن تصبح ملساء؛
- ٥ - يدار مقبض ضبط المسافة بين التروس لتقريبهم، وتوضع العجينة مرة أخرى؛
- ٦ - تقلل المسافة بين التروس مرة أخرى لضغط العجينة والحصول على السماكة المطلوبة.
- ٧ - العجينة الآن جاهزة وإذا كانت طويلة تقطع إلى نصفين؛
- ٨ - تترك العجينة لتجف قليلا لمدة ١٠ دقائق على الأقل وتكون جاهزة للقطع حسب الطلب؛
- ٩ - لا يجب أن تكون العجينة عند قطعها ملساء جدا، وإلا في هذه الحالة يجب الإنتظار بعض الوقت؛
- ١٠ - يركب الملحق المخصص للقطع وذلك بتثبيتته في الحوامل المخصصة لذلك على جانبي الماكينة؛
- ١١ - ترش العجينة بتقليب من الدقيق حتى لا تلتصق بالقاطع، وتمرر في هذا الأخير بعد تركيبه على الماكينة؛
- ١٢ - بعد قطع العجينة توضع على المائدة حتى تجف تماما قبل طبخها، ويمكن استعمال ملحق مد العجين إمبريا (Imperia Stendipasta) المصنوع بأكمله من الخشب الطبيعي والذي يسهل مد وتجهيف كمية كبيرة من العجين في حيز محدود.



الجميع يحبون العجائن الطازجة

كان العجين منذ الأمد من ضمن الأطعمة المفضلة في إيطاليا وحاليا في العالم. والآن يمكنكم بفضل الماكينة «إمبريا» التمتع بشهية العجائن الطازجة المجهزة في المنزل. وقد صنعت الماكينة «إمبريا» بمهارة حرفية لإهدائك والعائلة عججين طازج مجهز في المنزل، واستعمالها سهل للغاية وسيمثل تجربة ممتعة يمكنك تكرارها كلما أردت. ومايلزم عدا عن الماكينة «إمبريا» لإعداد عججين طازج في المنزل هو بعض الخيال. ويعتبر العجين طعاما متنوعا يمكن إعداده لإرضاء جميع الأذواق، ويمكن سلقه أو طهيه في الفرن، ويكون قصيرا أو طويلا، متناسقا أو مجعدا، مغطي بصلصة سهلة أو صعبة الإعداد فهو مغذي ولذيذ. ومهما كان التنوع فإن الماكينة «إمبريا» ومستلزماتها ستساعدك في بدء عمل العجائن الطازجة اللذيذة في المنزل.

كيفية إعداد العجين الأساسي

يعتبر العجين الطازج أحد المكونات الأساسية لعمل المعكرونة في المنزل، وهذا العجين مناسب لجميع الوصفات المذكورة في هذا الكتيب.

لتحضير 1/2 كيلو من العجين يلزم 350 جرام من الدقيق (الطحين) (أي مايعادل 2 فنجان) و 2 بيضة (بيضتين)، وهذا هو كل مايلزم كمكونات لتحضير عجينة جيدة.

وإذا كانت لديك الماكينة «إمبريا»، ضعي هذه المكونات في الوعاء البلاستيكي وستقوم الماكينة بتجهيز العجين تلقائيا.



ولتجهيز العجينة يدويا، قومي بوضع الدقيق على لوح خشن واعلمي فوهة (فتحة) على شكل هضبة يحفر قليلا في أعلاه ويصب داخله البيض والملح.

يخلط المزيج بواسطة شوكة ابتداء من الوسط، وحتى الأطراف، ويعجن العجين بحبوية إلى أن يصبح أملس المظهر ومتماسك، عندئذ يوضع بعض الدقيق على العجين ويفرد برؤوس الأصابع.

هام: إذا كانت العجينة جافة جدا أو طرية جدا يجب رشها ببعض قطرات من الماء الفاتر للحصول على التماسك المرغوب، وأخيرا تحفظ في وعاء وتغطى حتى لا تجف.

العجين الملون

الأخضر

عجين بالسبانخ: يجب سلق السبانخ وتصفى وتفرم جيدا. (المعايير: 500 جرام من الدقيق و 250 جرام من السبانخ).

أحمر

توضع الطماطم على نار هادئة في وعاء وتطهى مع إضافة الملح والفلفل الأسود (البهار)، بعد الإنتهاء من طهيها تفرش بمقدار ملعقة كبيرة لكل 100 جراما من الدقيق، أخيرا يمكنك الحصول على ألوان أخرى باستعمال حبر السمك (الحبار)، والبنجر والزعفران والكاكاو وغير ذلك.

ويجب التذكير بأن المواد تنتج رطوبة عالية ولذا يجب في بعض الحالات إضافة كمية أكثر من الدقيق.



imperia[®]

dal 1932



imperia & monferrina

SOCIETÀ PER AZIONI

10057 Sant'Ambrogio di Torino - Italia

www.imperia.com

www.imperiamonferrina.com



Assicurando una politica di continuo sviluppo Imperia&Monferrina si riserva il diritto di effettuare modifiche e miglioramenti a qualsiasi prodotto descritto nel presente documento senza preavviso.
As Imperia&Monferrina adopts a policy of continual development, it reserves the right to make changes and improvements to any of the products described in this document without prior warning.

1238 - 06/2011