ATLAS 150
WELLNESS

Manuale completo e le 10 migliori ricette

Complete manual and the 10 best recipes

Manuel complet et les 10 meilleures recettes

Vollständige Anleitung mit den 10 besten Rezepten

Manual completo y las 10 mejores recetas

MARCATO

MARCATO DESIGN

RECETTE DE BASE POUR LA PÂTE

* 500 g de farine de blé tendre
* 5 œufs entiers

Pour obtenir une meilleure pâte, utiliser, pour la farine, un mélange de 250 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur (semoule/semoule de blé dur).

Vous aurez besoin de 100 g de farine pour travailler la pâte avec la machine.

FRANÇAIS

PRÉPARATION DE LA MACHINE AVANT L'UTILISATION

Fixez la machine à la table à l'aide de l'étau à main prévu à cet effet et insérez la manivelle dans l'orifice des rouleaux lisses (Fig. 1).

Quand vous utilisez la machine pour la première fois, nettoyez-la avec un chiffon légèrement humidifié pour enlever l'huile en excès. Pour nettoyer les rouleaux, faites passer une petite quantité de pâte à travers les rouleaux et jetez la pâte.

1

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Dose pour 6 personnes (ci-contre)

Dans une terrine, verser la farine, les œufs et l'eau au centre (Fig. 2).

Mélangez les œufs et l'eau avec une fourchette et amalgamez complètement les ingrédients avec la farine.

N'ajoutez pas de sel!

2

NOUS VOUS RAPPELONS ÉGALEMENT:

Le **Dispenser** Marcato est l'accessoire parfait pour enfariner la pâte: il est pratique et simple à utiliser, et s'adapte à tous les types de farine!

ATTENTION

Une bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts.

UN CONSEIL :

N'utilisez pas les œufs froids que vous venez de sortir du réfrigérateur!

Travaillez ensuite la pâte obtenue à la main (Fig. 3) jusqu'à obtenir une composition homogène et consistante. Si la pâte est trop sèche ajoutez de l'eau et si elle est trop molle, ajoutez de la farine.

Enlevez la pâte de la terrine et mettez-la sur la table légèrement enfarinée (Fig. 4).

Si besoin est, continuez à travailler la pâte à la main et coupez-la en petits bouts (Fig. 5).

3

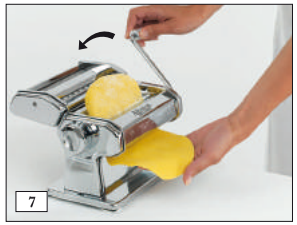
4

5

PRÉPARATION DE LA PÂTE ET DES PÂTES AVEC ATLAS 150

Placez le régulateur de la machine sur le numéro 0 en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner de façon à ce que les deux rouleaux lisses soient complètement ouverts (Figure 6 et tableau A).

Passez un bout de pâte à travers les rouleaux en tournant la manivelle dans le sens horaire comme indiqué par la flèche (Fig. 7).


7

Enfarinez légèrement les deux côtés de la pâte ainsi obtenue (Fig. 8) et pliez-la en deux (Fig. 9). Repassez la pâte à travers les rouleaux lisses : répétez ces opérations 5-6 fois jusqu'à ce que la pâte s'allonge et devienne régulière (Fig. 10).

Coupez-la en deux morceaux et enfarinez-les légèrement des deux côtés.

Placez le régulateur sur le numéro 1 et passez la pâte une seule fois sans la dédoubler ; ensuite au numéro 2 et passez encore la pâte une seule fois, puis au numéro 3 et ainsi de suite jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.

8

9

10

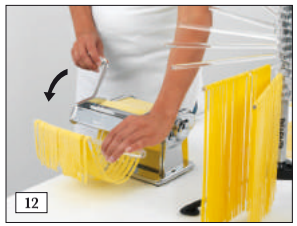
UN CONSEIL:

Pour les fettuccines, nous vous conseillons de placer le régulateur sur le numéro 5 pour obtenir la bonne épaisseur de la pâte et pour les tagliolinis, sur le numéro 7. Vous obtiendrez la pâte la plus fine en la passant 2 fois de suite au numéro 9.

Coupez transversalement la pâte en morceaux d'environ 25 cm (~ 10 inch) de long et enfarinez-la encore légèrement (Fig. 11).

11

Insérez la manivelle dans l'un des orifices des rouleaux à découper et pendant que vous la faites tourner dans le sens de la flèche, passez la pâte pour obtenir votre type de pâte préféré: fettuccines fig.12 ou tagliolinis fig.13. Récupérez les pâtes avec la baguette prévue à cet effet et placez-les sur le séchoir à pâtes.


12

13

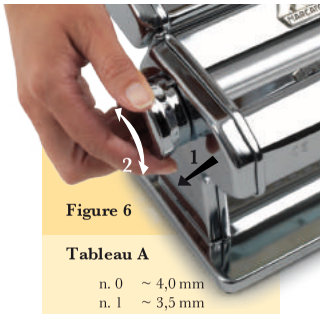
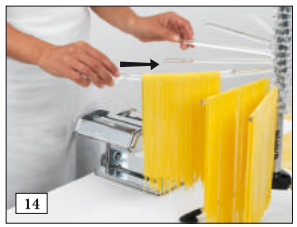


Figure 6

Tableau A

RÉGULATEUR	ÉPAISSEUR DE LA PÂTE
n. 0	~ 4,0 mm
n. 1	~ 3,5 mm
n. 2	~ 3,2 mm
n. 3	~ 2,8 mm
n. 4	~ 2,5 mm
n. 5	~ 2,0 mm
n. 6	~ 1,5 mm
n. 7	~ 1,3 mm
n. 8	~ 1,0 mm
n. 9	~ 0,8 mm


14

Remarque 1
Si les rouleaux n'arrivent pas à "couper", cela signifie que la pâte est trop molle : dans ce cas, nous vous conseillons de la retravailler à la main, d'ajouter de la farine et de la repasser à travers les rouleaux lisses.

Remarque 2
Quand la pâte est trop sèche et qu'elle n'est pas "prise" par les rouleaux de découpe, nous vous conseillons de la retravailler à la main et d'ajouter un peu d'eau. Repassez la pâte à travers les rouleaux lisses.

Disposez les pâtes sur un torchon sec en attendant de les cuisiner tout de suite après.
Si vous avez l'intention de les conserver pendant quelques temps (1 mois au maximum), vous pouvez utiliser le très pratique séchoir à pâtes Marcato pour les faire sécher (Fig.14).

Les pâtes sèchent en 5-6 heures environ, en fonction de la température et de l'humidité; ensuite vous pourrez les conserver dans des récipients prévus à cet effet, dans votre cuisine (Fig.15).

Figure 15

RECETTES

* Pour une excellente **pâte intégrale**, utilisez 500 g de farine intégrale de blé tendre et 250 ml d'eau.

* Pour une **pâte plus légère**, remplacez les 5 œufs de la recette de base par 250 ml d'eau.

* Pour une **pâte sans gluten**, utilisez 300 g de farine de blé sarrasin, 125 ml d'eau et 2 blancs d'œuf.

L'ACCESSOIRE PARFAIT!

Le complément parfait pour vous est **Tacapasta** de Marcato, idéal pour faire sécher les pâtes fraîches. Composé de 16 bras, avec baguette multifonction, il peut soutenir jusqu'à 2 kg de pâtes.

CUISSON DES PÂTES

Faites bouillir un grand volume d'eau salée (~ 4 litres pour 500 g de pâtes) dans laquelle vous verserez les pâtes fraîches ou sèches (Fig. 16).

Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, 2 à 4 en moyenne, selon leur épaisseur. Les pâtes sèches ont besoin de plus de temps (de 4 à 6 minutes) selon leur épaisseur. Mélangez délicatement et égouttez les pâtes en fin de cuisson (Fig. 17).

Versez les pâtes dans la poêle avec la sauce et ajoutez un peu d'eau de cuisson. Mélangez (Fig. 18) et ajoutez du fromage "grana" râpé.
Servez sur des assiettes chaudes et bon appétit!

16

17

18

SOIN ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

Ne lavez jamais la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle!

Pour nettoyer la machine après l'utilisation, utilisez un pinceau et un bâtonnet en bois (Fig. 19).

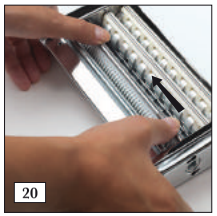
Pour garantir un nettoyage complet, les peignes des rouleaux sont amovibles:

- poussez lentement le porte-peigne (partie ronde en acier) (Fig. 20);
- soulevez le porte-peigne d'un côté et enlevez-le de son logement (Fig. 21);
- piquez une extrémité du porte-peigne sur l'orifice du peigne en résine antifriction (Fig. 22);
- soulevez la tige en acier pour extraire le peigne de son logement;
- pour remonter les peignes, répéter les opérations décrites ci-dessus dans le sens inverse.

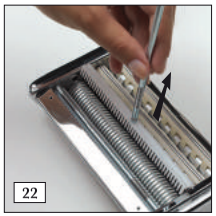
Pour extraire la pièce à découper de la machine, la soulever avec ses mains en la faisant glisser dans ses guides (Fig. 23).
Pour monter les accessoires sur la machine, répéter l'opération dans le sens inverse.

Si besoin est, lubrifier les extrémités des rouleaux de découpe uniquement avec de l'huile de vaseline (Fig. 24).

19


20

21


22

23

24

NOUVELLES RECETTES POUR LES PÂTES FRAÎCHES:

PÂTES VERTES

* recette de la pâte de base
* 100 g d'épinards

Laver les épinards, les bouillir pendant environ 10-15 minutes; ensuite, les passer au mixeur avant de les ajouter à la pâte.

PÂTES ORANGE

* recette de la pâte de base
* 150 g de carottes

Bouillir les carottes pelées et coupées en rondelles pendant 15 à 30 minutes, puis les écraser avant de les ajouter à la pâte.

PÂTES NOIRES

* recette de la pâte de base
* 1 sachet d'encre de seiche

PÂTES ROUGES

* recette de la pâte de base
* 1 cuillère de concentré de tomate

GARANZIA

WARRANTY
GARANTIE
GARANTIE
GARANTÍA

10

ITALIANO
Tutti i prodotti MARCATO sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, essi sono garantiti per 10 anni dalla data di acquisto da ogni difetto di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati alla macchina da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.

ENGLISH
All MARCATO products are manufactured with top quality materials and are subject to ongoing quality tests. For this reason, they are warranted for 10 years from date of purchase against any manufacturing defects. The warranty does not however cover damage caused to the machine by improper use, or use other than that described in this manual.

FRANÇAIS
Tous les produits MARCATO sont fabriqués avec les meilleurs matériaux disponibles et sont continuellement soumis à des contrôles de qualité. C'est la raison pour laquelle ils sont garantis contre tout défaut de fabrication 10 ans à compter de la date d'achat. Par contre, la garantie ne couvre pas les dommages provoqués à la machine dus à un usage impropre ou différent de l'usage mentionné dans ce manuel.

DEUTSCH
Alle Produkte von MARCATO werden mit den besten erhältlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen werden ab Kaufdatum 10 Jahre Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gewährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungsheftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.

ESPAÑOL
Todos los productos MARCATO están realizados con los mejores materiales disponibles y son sometidos a controles de calidad continuos. Por esta razón, están garantizados por 10 años desde la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía no cubre, en cambio, los daños provocados a la máquina como consecuencia de un uso inadecuado o diferente del que se ilustra en este manual.

MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011 Campodarsego (PD) ITALY
Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970
Numero Verde 800 516 393 -
e-mail: marcato@marcato.it - www.marcato.it

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI - ALL RIGHTS RESERVED MARCATO S.p.A. CAMPODARSEGO (PD) ITALY
COPYRIGHT © 2013 MARCATO S.p.A. - STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY