



RAVIOLI TABLET

**Instrukcja obsługi i
10 najlepszych przepisów**



PODSTAWOWE CIASTO NA MAKARON

- * 250 g mąki tortowej (typ 450)
- * 3 całe jajka

Jeszcze lepsze ciasto uzyskuje się z mieszanki 125 g mąki pszennej typu 450 i 125 g mąki pszennej durum.

POLISH

JAK PRZYGOTOWAĆ CIASTO

Porcja dla 4 osób / 20 ravioli

Wsypać mąkę do miski. Dodać jajka i wodę (rys. 1).

Połączyć wszystkie składniki posługując się widelcem.

Nie dodawać soli!

Następnie ręcznie wyrabiać ciasto (rys. 2), aż będzie gładkie i elastyczne. Jeśli ciasto będzie zbyt suche dodać odrobinę wody, a jeśli zbyt miękkie podsypać mąką.

Przełożyć wyrobione ciasto na blat oprószony lekko mąką.



WSKAZÓWKA:

Do przygotowania ciasta nie używać jajek prosto z lodówki!

UWAGA

Ciasto na ravioli najlepiej rozwałkować na grubość, która odpowiada nastawowi 6 pokrętła wałkowarki.



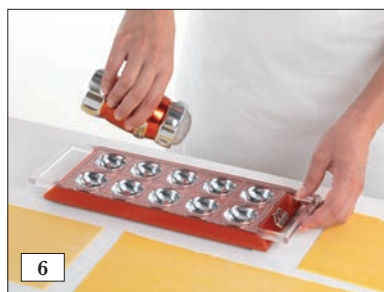
Jeśli to wskazane, kontynuować ręczne wyrabianie ciasta ręcznie, po czym pociąć je na mniejsze porcje (rys. 3).

Zamontować wałkowarkę i ustawić pokrętło na pozycję 0. Wprowadzić spłaszczone, małe porcje ciasta pomiędzy wałki. Przewalowaną porcję ciasta złożyć na pół, obsypać mąką i ponownie wprowadzić między wałki. Wałkowanie i składanie powtarzać, aż ciasto stanie się aksamitnie gładkie i elastyczne (rys.4).

Wywałkowany płat ciasta przeciąć na pół i delikatnie oprószyć mąką z obu stron.

Ustawić pokrętło wałkowarki na pozycję 1 i raz przewalować porcję ciasta, po czym go nie składać. Czynność powtórzyć za każdym razem, stopniowo i jednorazowo na kolejnych nastawach (2 i 3 itd.), aż do uzyskania pożądanej grubości.

Skrócić wywałkowane ciasto na odcinki długości około 25 cm długości (rys. 5).



NAPELNIANIE FARSZEM

Tablet do ravioli oprószyć mąką (rys. 6).

Rozłożyć płat wywałkowanego ciasta na Tablecie do ravioli, zwracając uwagę, żeby przykryć nim wszystkie zagłębienia przeznaczone na farsz (rys. 7).

Przycisnąć delikatnie ciasto w miejscu każdego zagłębienia przeznaczonego na farsz (rys. 8).

Wypełnić każde zagłębienie farszem łyżeczką farszu i docisnąć lekko łyżeczką, usuwając ew. jego nadmiar (rys. 9).



NADZIENIE Z SEREM RICOTTA I SZPINAKIEM

- * 500 g sera ricotta
- * 500 g szpinaku
- * 100 g sera typu parmezan
- * 1 jajko
- * sól i pieprz
- * gałka muszkatołowa



PRZYKŁADOWE PRZEPISY NA FARSZE:

Farsz PAPRYKOWY

- * 500 g sera ricotta
- * 100 g sera typu parmezan
- * 2 żółte papryki (ok 250 g)
- * 2 czerwone papryki (ok 250 g)
- * 1 jajko
- * sól i pieprz
- * gałka muszkatołowa

Farsz KREWETKOWY

- * 300 g krewetek
- * biały sos
- * sól i pieprz

Farsz BOŁOŃSKI

- * 100 g schabu
- * 100 g mortadeli
- * 100 g szynki wędzonej
- * 50 g sera typu parmezan
- * 1 jajko
- * sól i pieprz
- * gałka muszkatołowa

Farsz MIĘSNY

- * 300 g chudej jagnięciny
- * 100 g sera typu parmezan
- * 1 jajko
- * sól i pieprz
- * gałka muszkatołowa
- * szaflwia i rozmaryn

Farsz Z SEREM GORGONZOLA

- * 300 g sera gorgonzola
- * 150 g sera ricotta
- * 100 g sera typu parmezan
- * 50 g orzechów włoskich
- * sól i pieprz

Farsz Z RZEPĄ I SEREM RICOTTA

- * 500 g sera ricotta
- * 100 g sera typu parmezan
- * 4 białej rzodkwi (ok 500 g)
- * 1 jajko
- * sól i pieprz
- * gałka muszkatołowa

Farsz Z KARCZOCHÓW

- * 500 g serc karczochów
- * 500 g sera ricotta
- * 100 g sera typu parmezan
- * 1 jajko
- * 1 ząbek czosnku
- * sól i pieprz
- * gałka muszkatołowa

Farsz ZE SZPARAGAMI

- * 500 g szparagów
- * 500 g sera ricotta
- * 100 g sera typu parmezan
- * 50 g masła
- * 2 żółtka jajek
- * sól i pieprz
- * gałka muszkatołowa

FARSZ Z ŁOSOSIEM

- * 250 g wędzonego łososia
- * 500 g sera ricotta
- * 50 g sera typu parmezan
- * sól i pieprz



POLECAMY DODATKOWO:

Siteczko - uniwersalny Dyspenser Marcato, łatwy w użyciu, idealnie nadający się do oprószania każdego typu mąką i nie tylko.

ZAMYKANIE RAVIOLI

Przykryć wszystko drugim płatem wywałkowanego ciasta (rys. 10).

Docisnąć palcami obie warstwy ciasta wzdłuż kwadratu krawędzi każdego ravioli, z farszem pośrodku każdego z nich (rys. 11).

Przed rozpoczęciem przycinania ravioli, ostatni raz oprószyć mąką z wierzchu (rys. 12).



10



11



12

WSKAZÓWKA:

Brzeży ciasta zwilżyć pędzelkiem w miejscach, których mają się skleić.



13



14

WYCINANIE I WYJMOWANIE RAVIOLI

Walec z wyposażenia przetoczyć dociskając po tablecie, co w efekcie przytnie ciasto na krawędziach ravioli (rys. 13).

Odjąć zbędne ciasto przycięte wokół brzegów tabletu, unosząc je delikatnie dłońmi (rys. 14). Podnieść przezroczystą foremkę z polikarbonatu, w celu odłączenia ravioli (rys. 15).

Obrócić zdecydowanym ruchem całą ramkę o 180° (rys. 16).



15



16

UWAGA

Obrót foremki o 180° powinien nastąpić zdecydowanym i szybkim ruchem blatem roboczym.

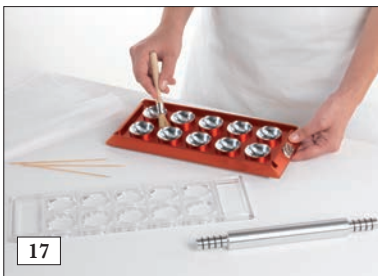
JAK UGOTOWAĆ RAVIOLI

Zagotować dużą ilość osolonej wody, do której wrzucić ravioli

Ravioli gotują się w kilka minut, średnio przez 5 – 6 minut.
Delikatnie pomieszać i odcedzić ravioli na koniec gotowania.

Wrzucić ravioli na patelnię z gorącym sosem.
Podawać na rozgrzanych talerzach. Smacznego!

MYCIE I KONSERWACJA



Nie myć nigdy żadnej części Tabletu w zmywarce!

Po użyciu Tablet do ravioli czyścić szczoteczką lub drewnianym patyczkiem (rys. 17).

Przezroczysta ramka może być myta tylko wodą z detergentem.

WSKAZÓWKA

Aby oczyścić Tablet po zakończonej pracy łatwo i szybko, radzimy oprószyć go mąką, która wchłonie wilgoć i łatwo da się usunąć pędzelkiem.



AMPIA i ATLAS

Perfekcyjnie wywałkowane płyty ciasta na ravioli można otrzymać używając produktów Ampia i Atlas.

Dzięki możliwości wyboru spośród 10ciu nastawów grubości, można uzyskać wariant dla siebie najbardziej odpowiedni.

Urządzenia Marcato są w całości produkowane we Włoszech, z trwałych materiałów, dlatego ciasto pozostaje wolne od opiłków.



NOWE WARIANTY CIASTA MAKARONOWEGO:

CIASTO ZE SZPINAKIEM

- * podstawowe ciasto na makaron
- * 100 g zblanszowanego szpinaku

Szpinak dokładnie umyć i wrzucić na wrzącą wodę na 10-15 min.
Zblendować na gładko przed dodaniem do ciasta.

CIASTO Z SEPIĄ Z MĄTWY

- * podstawowe ciasto na makaron
- * 1 saszetka sepia z mątwy (4 g)



CIASTO Z BURAKIEM

- * podstawowe ciasto na makaron
- * 100 g ugotowanych czerwonych buraków

Buraki pokroić w drobne kawałki i gotować 10-15 min. Zblendować na gładko przed dodaniem do ciasta.

CIASTO Z SZAFRANEM

- * podstawowe ciasto na makaron
- * szczypta szafranu

GWARANCJA

10

POLISH

Wszystkie produkty MARCATO są produkowane z materiałów najwyższej jakości i poddawane ciągłym testom jakości Dlatego na wady fabryczne mają 10 lat gwarancji od daty zakupu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń maszyny z powodu niewłaściwego użytkowania lub zastosowania innego niż wymienione w tej instrukcji.





MARCATO DESIGN

MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011 Campodarsego (PD) ITALY

Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970

E-mail: info@marcato.it - www.marcato.it