

KitchenAid

НАСАДКА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАВИОЛИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
(ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОЛУЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ)



Модель 5KRAV

Насадка для изготовления ravioli

**Одобрена к применению со всеми
моделями стационарных миксеров
марки KitchenAid®**

Содержание

Правила техники безопасности	3
Описание насадки для изготовления ravioli	4
Установка насадки для раскатывания пластов пасты	5
Как приготовить идеальное тесто для пасты	5
Подготовка пластов пасты	6
Установка насадки для изготовления ravioli	7
Эксплуатация насадки для изготовления ravioli	7
Уход и чистка	9
Рецепты	10
Гарантия компании KitchenAid на бытовые насадки для стационарного миксера ..	19
Адреса и телефоны сервисных центров	19
Служба поддержки клиентов	19

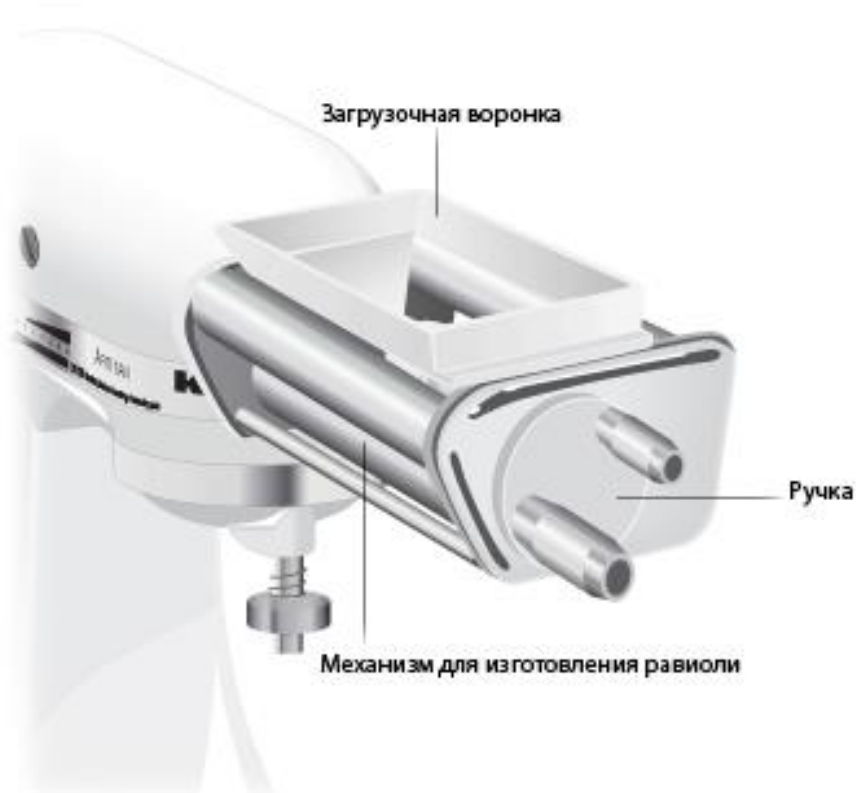
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда соблюдайте основные правила техники безопасности, в том числе изложенные ниже:

1. Ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации с начала до конца.
2. Во избежание поражения электрическим током не погружайте корпус миксера в воду или иные жидкости.
3. Устройство не предназначено для использования маленькими детьми или лицами с ограниченными возможностями без стороннего контроля.
4. Миксер следует отсоединять от розетки по окончании работы, перед снятием/установкой деталей и перед чисткой.
5. Не касайтесь движущихся деталей устройства. Не допускайте попадания пальцев в загрузочное устройство и выходное отверстие.
6. Запрещается эксплуатация миксера при повреждении шнура питания или вилки, а также после каких-либо неполадок, падений или повреждений. В подобной ситуации миксер следует передать в ближайший специализированный сервисный центр компании KitchenAid для проведения осмотра, ремонта и регулирования электрических или механических деталей.
7. Использование иных насадок, за исключением рекомендованных или реализуемых компанией KitchenAid, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
8. Запрещается эксплуатация миксера вне помещений.
9. Не допускается свисание шнура питания с края стола или стойки.
10. Шнур питания не должен контактировать с горячей поверхностью (в том числе плитой).
11. Устройство предназначено исключительно для бытового применения.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

Описание насадки для изготовления ravioli



Механизм для изготовления ravioli.

Заполняет пласты пасты начинкой, затем защипывает края. В результате получаются полоски ravioli, заполненных начинкой, которые после высыхания отделяют друг от друга и готовят. Устройство крепится к миксеру для большей устойчивости, но работают с ним вручную, поскольку это позволяет обеспечить четкость управления.

Щеточка для чистки.

Используется для сметания высохшего теста после работы с устройством.



Ложка для закладывания начинки.

Используется для закладывания начинки в загрузочную воронку.



Особая остроконечная форма ложки позволяет разместить начинку даже в уголках загрузочной воронки и обеспечить равномерную закладку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Насадка предназначена исключительно для работы с тестом для пасты. Не допускается резать или прокатывать какие-либо иные материалы или пищевые изделия при помощи насадки.

ПРИМЕЧАНИЕ: При работе с устройством воздержитесь от ношения галстуков, шейных платков или длинных бус/ожерелий. Длинные волосы необходимо убирать под заколку.

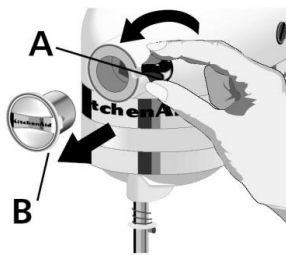
Установка насадки для раскатывания пластов пасты

Если у Вас нет насадки KitchenAid® для раскатывания пластов пасты, такие пласты можно приготовить вручную. Для того чтобы проходить через механизм для изготовления ravioli, раскатанные пласты пасты должны быть 16 мм толщиной и 15 см шириной.

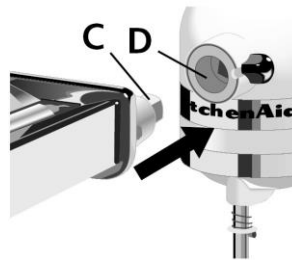
Установка насадки для раскатывания пластов пасты:

Перед использованием снимите наклейку «Не погружать в воду» (Do not immerse in water).

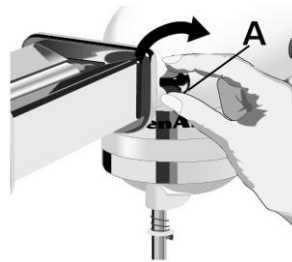
Перед тем, как устанавливать насадку, установите переключатель миксера в положение «0» и отключите миксер от розетки.



1. В зависимости от типа втулки Вашей насадки, поднимите откидной колпак или ослабьте ручку крепления (A), повернув ее против часовой стрелки; затем снимите колпак втулки крепления (B).



2. Возьмите насадку для раскатывания пластов пасты. Установите кожух вала крепления (C) во втулку крепления (D), убедившись, что приводной вал может войти в квадратное гнездо втулки. Если необходимо, проверните насадку назад и вперед. При правильном положении насадки штырь на корпусе насадки будет входить в выемку на кромке втулки.



3. Затяните ручку крепления (A) так, чтобы насадка была надежно закреплена к миксеру.

Как приготовить идеальное тесто для пасты

- Хорошее тесто для пасты – плотное, но пластичное; при прикосновении напоминает кожу. Оно не липнет к пальцам, не крошится и не разваливается. На консистенцию теста оказывают влияние многие факторы – например, влажность, марка используемой муки и размер яиц.
- Для проверки консистенции теста защипните небольшое количество теста двумя пальцами после замешивания при помощи плоской взбивалки. Если тесто останется в «защипнутом» положении, не приликая к пальцам, то оно имеет правильную консистенцию. Иногда для
- Если вы используете насадку для изготовления ravioli впервые, потренируйтесь в пропуске пластов пасты через механизм, не заполняя их начинкой, для отработки навыков.
- Подготовленные при помощи насадки и отделенные друг от друга ravioli можно готовить сразу же или поместить на ночь в холодильник. Если предполагается более длительное хранение, ravioli следует отделить друг от друга и заморозить на противне; затем поместить в герметичный контейнер и хранить в морозильной камере.

достижения требуемой консистенции теста бывает необходимо добавить небольшое количество муки или воды.

- Равиоли готовят в 5,8 литрах подсоленной кипящей воды до состояния «al dente» (слегка жестковатые при пробе «на зуб»), в течение примерно 5 – 7 минут.

Подготовка пластов пасты

1. Приготовьте тесто для пасты и дайте ему «отдохнуть» не менее 10 минут. Затем порежьте тесто на кусочки размером примерно с теннисный мячик; дальнейшие манипуляции (от начала до конца) производите с каждым из кусочков по отдельности. Тесто, с которым вы в данный момент не работаете, заверните в полиэтилен, чтобы уберечь от высыхания.



2. Установите насадку для раскатывания пластов пасты в положение «1» (для выбора необходимого положения вытяните и поверните ручку, находящуюся на передней панели насадки).



Установите регулятор скорости миксера в положение, соответствующее скорости 2 или 4, и пропустите тесто через ролики.

3. Сложите полученный пласт теста



пополам и снова пропустите его через ролики. Повторите процедуру складывания и раскатывания теста несколько раз (или до тех пор, пока тесто не станет мягким и эластичным). Перед пропуском через ролики слегка присыпайте тесто мукой, чтобы оно легче отделялось от роликов и быстрее подсыхало.



4. Установите ручку насадки для раскатывания пасты в положение «2». Пропустите тесто через ролики, чтобы пласт стал еще более плоским. Переведите ручку в положение «3» и снова пропустите тесто через ролики. Тесто должно получиться пластичным и не липким; толщина пласта должна быть в точности равной толщине плоских роликов.
5. Слегка присыпьте пласт теста мукой с обеих сторон. Ножом откорректируйте форму пласта по краям.
6. Для чистки насадки для раскатывания теста дайте деталям просохнуть на воздухе в течение часа; затем сметите остатки высохшего теста щеточкой для чистки. Если не получается смести остатки теста, попробуйте слегка постучать по насадке ладонью; при необходимости воспользуйтесь зубочисткой. Не допускается использовать ножи и иные острые предметы для удаления остатков теста. Протрите устройство мягкой сухой тканью; храните в сухом месте при комнатной температуре.

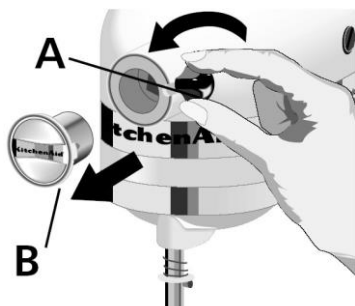
ПРИМЕЧАНИЕ. Запрещается мыть насадку в воде или иных жидкостях, а также погружать в воду или иные жидкости. Запрещается мойка в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ. Не допускается пропускание кухонных полотенец или иных отрезков ткани через ролики в целях чистки роликов. Не допускается также использование таких предметов как ножи, отвертки и т.п. для чистки устройства.

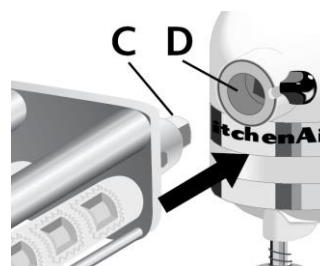
Установка насадки для изготовления ravioli

Установка насадки:

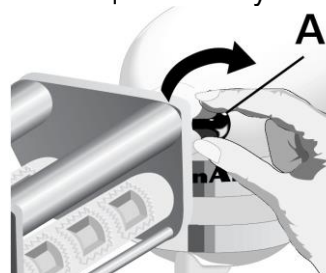
Перед установкой насадки установите переключатель миксера в положение «0» и отключите миксер от розетки.



1. Ослабьте ручку крепления (А), повернув ее против часовой стрелки. Снимите колпак втулки крепления (В).
2. Снимите загрузочную воронку с насадки для изготовления ravioli.



3. Установите кожух вала крепления (С) во втулку крепления (D). Насадка должна совмещаться с втулкой впритык.



4. Затяните ручку крепления (А), повернув ее по часовой стрелке, чтобы обеспечить надежное крепление насадки к миксеру.

Эксплуатация насадки для изготовления ravioli

Эксплуатация:

1. Снимите загрузочную воронку с насадки для изготовления ravioli (для снятия потяните воронку вверх с усилием).
2. Сложите пласт пасты пополам.

Сложенная сторона пласта теста

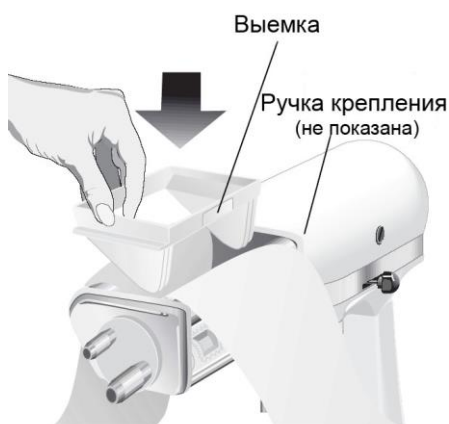


3. Заведите пласт пасты сложенной стороной между формующими роликами. Поверните ручку на одну четверть оборота, чтобы пласт прошел между роликами.



4. Разделите два свободных края пласта теста и уложите их на гладкие металлические ролики.

Эксплуатация насадки для изготовления ravioli



5. Найдите небольшую выемку на ободке загрузочной воронки. Поверните воронку таким образом, чтобы та сторона воронки, на которой находится выемка, была обращена к той стороне стационарного миксера, на которой находится ручка крепления. Расположите воронку поверх теста между уложенными на ролики краями пласта, и установите ее в насадку (для этого надавите на воронку сверху до щелчка; при этом боковые грани воронки должны совместиться с насадкой для изготовления ravioli).



6. При помощи входящей в комплект ложки для закладывания начинки загрузите начинку (1 – 2 ложки) в воронку. Распределите начинку равномерно (в том числе, в углах воронки), слегка придавливая ее ложкой.



7. Медленно поверните ручку.*
8. По мере необходимости добавляйте начинку в воронку. Распределяйте начинку равномерно (в том числе, в углах воронки), слегка придавливая ее ложкой. Следите за тем, чтобы вся начинка, находящаяся в воронке, была израсходована раньше, чем закончится тесто; в противном случае, начинка попадет на ролики. При необходимости уберите лишнюю начинку при помощи ложки.



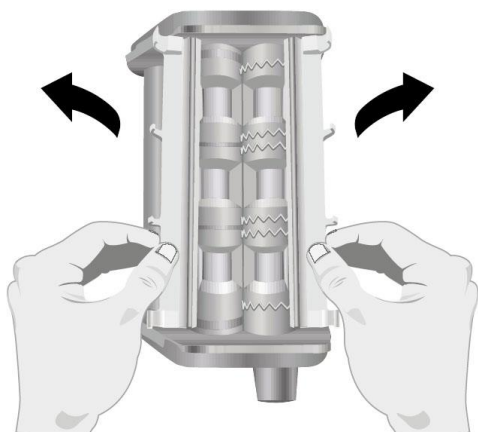
9. Поместите полоски сформованных ravioli на поверхность, слегка присыпанную мукой, и дайте им подсохнуть в течение не менее 10 минут. Затем отделите ravioli друг от друга.
10. Перед тем, как закладывать следующий пласт теста, прочистите насадку; используйте щеточку для нанесения небольшого количества муки на ролики.

* Убедитесь в том, что полоски сформованных ravioli свободно выходят из механизма.

Уход и чистка

Чистка насадки для изготовления ravioli

1. Нанесите на механизм небольшое количество муки и очистите его при помощи щеточки.



ПРИМЕЧАНИЕ. Запрещается мойка в посудомоечной машине. Не допускается пропускание кухонных полотенец или иных отрезков ткани через ролики в целях чистки роликов. Не допускается также использование таких предметов как ножи, отвертки и т.п. для чистки насадки.

2. Снимите загрузочную воронку и отведите в стороны тонкие белые пластиковые направляющие/рычажки, чтобы получить незатрудненный доступ к роликам. Промойте их теплой мыльной водой.

Ravioli al Limone (Равиоли с начинкой из лимона и сыра «рикотта»)

Для пасты:

300 г муки высшего сорта (тип 00)
2 яйца
1 столовая ложка оливкового масла
1 чайная ложка соли без горки

Для начинки:

1 ½ неочищенного лимона
300 г свежего сыра «рикотта»
1 яйцо
50 г свеженатертого сыра «пекорино» или «пармезан»
2 столовых ложки ликера «Лимончелло» (по желанию)
Соль, черный перец

Чем приправить:

1 пучок свежей мяты
80 г сливочного масла
Свеженатертый сыр «пекорино» или «пармезан» (для посыпания)

В чаше миксера соедините муку, яйца, оливковое масло, 2-3 чайных ложки воды и чайную ложку (без горки) соли. Замесите тесто при помощи крюка для теста. При необходимости добавьте воды. Заверните тесто в чайное полотенце и выдержите 30 минут.

Для начинки: вымойте лимоны горячей водой, обсушите, мелко натрите цедру. Установите плоскую взбивалку вместо крюка для теста и смешайте в миксере сыр «рикотта» с тертой цедрой лимона, яйцом, сыром «пекорино» или «пармезан» и ликером «Лимончелло» (по желанию). Добавьте соль и перец по вкусу.

При помощи крюка для теста вымесите тесто повторно. Разделите на части (каждая размером с теннисный мячик). Тесто, с которым в данный момент не ведется работа, заверните в пластиковую обертку. Установите насадку для раскатывания пластов пасты на миксер, выберите положение «1» и пропустите тесто через ролики (см. стр. 6), чтобы получились тонкие пласты. Затем снимите насадку для раскатывания пластов пасты и установите насадку для изготовления ravioli. Сверните пласт пасты пополам и установите загрузочную воронку поверх пласта. Загружайте начинку при помощи входящей в комплект ложки. Сформованные ravioli разместите на чайных полотенцах и дайте подсохнуть, если необходимо.

Доведите большое количество воды до кипения. Промойте мяту и порвите ее листики на мелкие части. Посолите воду, забросьте в нее ravioli и готовьте их в течение 3-4 минут (в зависимости от того, насколько длительное время прошло с момента изготовления ravioli).

Перед тем, как подавать ravioli на стол, растопите сливочное масло, добавьте в него немного мяты. Слейте воду; подаваемые на стол ravioli посыпьте свежей мятой и заправьте сливочным маслом с мятой. Отдельно подайте сыр.

Ravioli alla Milanese (Равиоли по-милански)

Для начинки:

250 г отварного куриного мяса
Мозги ягненка (1 шт.)
150 г говяжьего костного мозга
25 г сливочного масла
1 столовая ложка тертого сыра «пармезан»
25 г свежих хлебных крошек
2 яичных желтка
Мускатный орех, перец, соль

Для пасты:

325 г муки высшего сорта (тип 00)
4 яйца
Соль

Чем приправить:

Мясные соки

1 столовая ложка сливочного масла
40 г сыра «пармезан»

Или

100 г сливочного масла и 60 г сыра пармезан

Вначале приготовьте начинку. Измельчите куриное мясо в чаше миксера при помощи измельчителя для продуктов. Пробланшируйте мозги ягненка в кипящей воде; слейте воду и измельчите мозги. Добавьте мозги к куриному мясу в чаше миксера.

Вымочите говяжий костный мозг в горячей воде (для придания мягкости); вынув из воды, поместите его в чашу миксера, где уже находится куриное мясо и мозги ягненка. Соедините мозги ягненка, куриное мясо и говяжий костный мозг в чаше миксера при помощи взбивалки. Добавьте к этой смеси сливочное масло, тертый сыр, хлебные крошки, яичные желтки и щепотку тертого мускатного ореха. Вымешивайте смесь в течение нескольких минут при помощи крюка для теста. Из муки, яиц и соли приготовьте тесто для пасты при помощи крюка для теста.

Подготовьте пласты пасты (см. стр.6) при помощи насадки для раскатывания пластов пасты; заполните их начинкой при помощи насадки для изготовления ravioli. Оставьте ravioli на 15 минут.

Отварите ravioli в большом количестве кипящей воды с добавлением щепотки соли. Слейте воду; поместите половину готовых ravioli в предварительно подогретый сотейник. Залейте ravioli половиной количества мясных соков (или растопленного сливочного масла). Затем выложите в сотейник оставшиеся ravioli и заправку. Аккуратно перемешайте ravioli, добавьте тертый сыр, снова перемешайте, и подайте на стол.

Ravioli alla Parmigiana (Равиоли по-пармски)

Для соуса:

1 луковица
2 зубка чеснока
1 морковь
1 стебель сельдерея
(бланшированный)
60 г сливочного масла
3 столовых ложки оливкового
масла
300 г рубленой говядины
(стейк)
4 столовых ложки красного
сухого вина
400 г консервированных
помидоров

Перец, соль
Сыр «пармезан»

Для начинки:

6 столовых ложек
измельченного поджаренного
хлеба (для измельчения
используйте роторный
нож/измельчитель для овощей)

1 яйцо

Пудра из корицы
Мускатный орех, перец, соль

Для пасты:

240 г муки высшего сорта (тип
00)
3 яйца
Соль

Очистите и порубите лук и чеснок. Очистите и мелко порежьте морковь. Мелко порежьте бланшированный сельдерей. Приготовьте соус: спассеруйте лук, морковь, бланшированный сельдерей и чеснок в кастрюле со сливочным и оливковым маслом. Добавьте измельченное (при помощи измельчителя для продуктов) мясо; готовьте его, пока оно не подрумянится со всех сторон. Добавьте вино и прибавьте огонь, чтобы выпарился алкоголь. Слейте жидкость, в которой были помидоры, разомните их в пюре и добавьте в соус. Добавьте соль и перец по вкусу. Закройте кастрюлю крышкой и оставьте соус вариться на медленном огне в течение не менее чем 2 часов, периодически помешивая. Если смесь станет слишком сухой, добавьте воды.

Поместите тертый поджаренный хлеб в чашу миксера и добавьте 4 столовых ложки соуса. Вбейте яйцо (для сгущения). Смешайте при помощи взбивалки. Добавьте мускатный орех, пудру из корицы, соль и перец по вкусу. Начинка должна быть густой.

Приготовьте тесто для пасты в чаше миксера, используя крюки для теста. Раскатайте тесто при помощи насадки для раскатывания (см. стр.6). Затем снимите насадку для раскатывания теста и установите насадку для изготовления равиоли; заполните пласты пасты начинкой при помощи входящей в комплект ложечки. Оставьте сформованные равиоли на 15-20 минут.

Отварите равиоли в большом количестве кипящей подсоленной воды. Слейте воду и поместите равиоли в подогретую глубокую посуду. Залейте равиоли соусом и перемешайте. Посыпьте большим количеством тертого сыра «пармезан» и подайте на стол.

Ravioli alla Ghiotta (Ароматные равиоли)

Для начинки:

1 луковица
150 г сыровяленной ветчины-прошутто (например, Пармской или Сан-Даниеле)
2 столовых ложки оливкового масла
2 столовых ложки сливочного масла
250 г измельченной телятины
5 столовых ложек белого сухого вина
4 столовых ложки крепкого телячьего бульона

Мускатный орех
Перец, соль
1 яйцо

Для пасты:

320 г муки высшего сорта (тип 00)
4 яйца
Соль

Чем приправить:

2 столовых ложки сливочного масла

Томатный соус (см. «Полный сборник рецептов для миксера» (The Ultimate Mixer Cookbook), стр.37 «Tomato Passata»)

40 г сыра «пармезан»

Вначале приготовьте соус, чтобы он варился на медленном огне, пока будет готовиться все остальное.

Затем приготовьте начинку. Очистите и порубите лук; слегка спассеруйте его вместе с ветчиной, оливковым и сливочным маслом. Добавьте измельченное мясо; готовьте, помешивая, пока оно не подрумянится. Влейте вино и дайте алкоголю выпариться. Добавьте немного телячьего бульона; варите на медленном огне до готовности мяса. Снимите сковороду с огня, добавьте щепотку мускатного ореха, соль и перец по вкусу. Дайте остыть. Поместите смесь в чашу миксера и вбейте яйцо при помощи взбивалки.

Из муки, яиц и соли приготовьте тесто. Установите насадку для раскатывания теста на миксер и подготовьте тонкие пласты (см. стр.6). Затем установите насадку для изготовления равиоли и сформируйте равиоли. Оставьте сформованные равиоли на 15 минут.

Отварите равиоли в кипящей подсоленной воде. Слейте воду и поместите равиоли в подогретую посуду с крышкой. Добавьте сливочное масло, соус и тертый сыр; аккуратно перемешайте. Подавайте блюдо горячим.

Ravioli con Spinaci e Pecorino (Равиоли со шпинатом и сыром «пекорино»)

Для начинки:

225 г отварного шпината
2 столовых ложки сливочного масла
2 яйца
275 г мягкого сыра «пекорино»

Мускатный орех
Перец, соль

1-2 столовых ложки муки высшего сорта (тип 00)

Для пасты:

200 г очень мелкой манной крупы
3 яйца
Соль

Приправа:

Томатный соус (см. «Полный сборник рецептов для миксера» (The Ultimate Mixer Cookbook), стр.37 «Tomato Passata»)

30 г старого «пекорино»

Мелко порубите шпинат, смешайте в сковороде со сливочным маслом. Затем соедините обжаренный шпинат в чаше миксера с яйцами, сыром «пекорино» и щепоткой тертого мускатного ореха. Добавьте соль и перец по вкусу. Смешайте при помощи взбивалки. Добавьте муку, снова смешайте. Отставьте смесь в сторону.

Приготовьте пасту из манной крупы (вместо муки), яиц и соли. Используйте крюк для теста. Установите насадку для приготовления пасты на миксер и подготовьте пласты пасты (см. стр.6). Затем снимите насадку для раскатывания пасты и установите насадку для изготовления ravioli. Заполните ravioli начинкой. Выдержите сформованные ravioli в течение 15 минут; затем отварите их в большом количестве кипящей подсоленной воды. Пока ravioli варятся, подогрейте томатный соус.

Слейте воду, поместите ravioli в подогретую посуду и залейте соусом. Посыпьте тертым старым «пекорино» и подавайте горячими.

Ravioli ala Bolognese (Равиоли с начинкой «Болоньез»)

Для начинки:

2 столовых ложки сливочного масла
100 г свинины
75 г филе индейки
75 г телятины
50 г телячьих мозгов
100 г колбасы «Мортаделла»
2 яичных желтка
60 г сыра «пармезан»

Мускатный орех
Перец, соль

Для пасты:

450 г муки высшего сорта (тип 00)
3 яйца
Соль
1 чайная ложка оливкового масла (по желанию)

Чем приправить:

100 г сливочного масла или томатного соуса (см. «Полный сборник рецептов для миксера» (The Ultimate Mixer Cookbook), стр.37 «Tomato Passata»)

60 г сыра «пармезан»

Вначале приготовьте начинку. Распустите сливочное масло в сковороде; добавьте свинину, индейку и телятину. Смесь должна прокипеть на умеренном огне 10 минут; затем добавьте мозги и колбасу «Мортаделла». Готовьте, помешивая, на сильном огне в течение 5 -10 минут. Затем измельчите смесь при помощи измельчителя для продуктов. Поместите измельченную смесь в чашу миксера, добавьте яичные желтки, тертый сыр «пармезан» (для его измельчения используйте роторный нож/измельчитель для овощей) и щепотку тертого мускатного ореха. Приправьте перцем и солью по вкусу. При помощи крюка для теста соедините ингредиенты в однородную смесь. Отставьте в сторону.

Приготовьте тесто для ravioli из муки и яиц с добавлением воды (ее количество должно быть таким, которое помещается в 2 яичных скорлупках), соли и (если необходимо) оливкового масла. Для замешивания используйте крюк для теста. Подготовьте пласты при помощи насадки для раскатывания теста (см. стр.6). Затем установите на миксер насадку для изготовления ravioli и заполните ravioli начинкой. Оставьте на 20 минут.

Отварите ravioli в большом количестве кипящей подсоленной воды. Слейте воду, выложите ravioli в подогретую посуду. Залейте ravioli растопленным сливочным маслом или соусом (по желанию) и посыпьте тертым сыром. Подавайте горячими.

Ravioli alla Panna (Равиоли в сливочном соусе)

Для начинки:

3 столовых ложки сливочного масла
100 г измельченной свинины
100 г измельченной телятины
30 г сыра «пармезан»
1 столовая ложка свежих хлебных крошек
100 г ветчины-прошутто

Мускатный орех
Перец, соль
2 столовых ложки горячего бульона
1 столовая ложка рубленой петрушки

Для пасты:

320 г муки высшего сорта (тип 00)
4 яйца
Соль

Для соуса:

50 г сливочного масла
3 листика свежего шалфея
200 мл сливок

Чем приправить:

40 г сыра «пармезан»
Белый перец

Разогрейте сливочное масло в сковороде; поджарьте мясо, помешивая, до готовности. Затем поместите смесь из жареного мяса в чашу миксера. Добавьте тертый сыр (для его измельчения используйте роторный нож/измельчитель для овощей), хлебные крошки, мелко нарезанную ветчину-прошутто и щепотку тертого мускатного ореха. Взбейте до однородного состояния при помощи взбивалки. Добавьте бульон и петрушку. Взбейте еще раз и отставьте в сторону.

В чаше миксера приготовьте тесто для ravioli из муки, яиц и соли при помощи крюка для теста. Затем установите на миксер насадку для раскатывания пасты и раскатайте тесто на два одинаковых пласта (см. стр.6). Установите на миксер насадку для изготовления ravioli и наполните пласты пасты начинкой. Дайте сформованным ravioli «отдохнуть».

Оставив ravioli, подогрейте сливочное масло с листьями шалфея в небольшой сковороде в течение 5 минут. Затем выньте листья шалфея и добавьте сливки. Тщательно прогрейте. Добавьте перец и соль по вкусу. Поставьте в теплое место.

Отварите ravioli в большом количестве кипящей воды. Когда ravioli будут готовы, слейте воду и переложите ravioli в глубокую посуду. Залейте ravioli сливочным соусом и хорошо перемешайте. Посыпьте белым перцем и тертым сыром. Подавайте горячими.

Ravioli alla Vegetariana (Равиоли вегетарианские)

Для начинки:

2 баклажана средней величины

Масло для фритюра

20 грецких орехов

200 мл густого соуса

«Бешамель»

1 столовая ложка рубленой

петрушки

2 яичных желтка

Мускатный орех

Перец, соль

Для пасты:

325 г муки высшего сорта (тип 00)

4 яйца

Соль

Чем приправить:

Томатный соус (см. «Полный сборник рецептов для миксера» (The Ultimate Mixer Cookbook), стр.37 «Tomato Passata»)

40 г сыра «пармезан»

Очистите и мелко порежьте баклажаны, обжарьте их до золотисто-коричневого цвета, выложите на бумажные полотенца (чтобы устранить избыток жира) и оставьте в сторону. Когда баклажаны остынут, соедините их в чаше миксера при помощи взбивалки с очищенными и порубленными грецкими орехами, соусом «Бешамель», рубленой петрушкой и яичными желтками. Добавьте немного тертого мускатного ореха, приправьте солью и перцем.

В чаше миксера приготовьте тесто из муки, яиц и щепотки соли при помощи крюка для теста. Затем подготовьте пласты теста при помощи насадки для раскатывания и сформируйте ravioli при помощи насадки для изготовления ravioli (см. стр.6). Оставьте сформованные ravioli на 10 минут.

Обжарьте ravioli во фритюре (по 4 шт.), выложите на бумажные полотенца (для устранения избытка жира). Поместите обжаренные ravioli в подогретую посуду. Залейте томатным соусом и посыпьте сыром. Подавайте в как можно более горячем виде.

Ravioli con la Zucca (Равиоли с тыквой)

Для начинки:

1750 г желтой тыквы
60 г сыра «пармезан»
5 печений «Амаретти» (сухие круглые печенья)
200 г цукатов («mostarda di frutta»)

Мускатный орех
Имбирь (пудра)
Перец, соль

Для пасты:

325 г муки высшего сорта (тип 00)
4 яйца
Соль

Чем приправить:

100 г сливочного масла
5 листиков свежего шалфея
60 г сыра «пармезан»

Запеките тыкву для начинки в духовке подобно тому, как пекут картофель в мундире. Выньте из тыквы семена, поместите мякоть в чашу миксера, добавьте измельченный сыр пармезан (его следует измельчить заранее при помощи роторного ножа/измельчителя для овощей) и соедините ингредиенты при помощи взбивалки. Затем добавьте толченое печенье «Амаретти» и мелко порубленные цукаты. С осторожностью приправьте щепоткой тертого мускатного ореха, имбирем, перцем и солью, и отставьте в сторону.

В чаше миксера приготовьте тесто из муки, яиц и соли при помощи крюка для теста. Затем подготовьте пласты теста при помощи насадки для раскатывания и сформируйте ravioli (см. стр.6) при помощи насадки для изготовления ravioli. Оставьте сформованные ravioli на 15 минут.

Отварите ravioli в большом количестве подсоленной кипящей воды. Пока ravioli готовятся, прогрейте сливочное масло в небольшой кастрюле до золотисто-коричневого цвета и добавьте шалфей. Поддерживайте в теплом состоянии.

Аккуратно слейте воду и выложите половину ravioli на подогретое блюдо. Залейте ravioli половиной количества сливочного масла (без шалфея) и посыпьте половиной указанного количества тертого сыра. Сверху выложите оставшиеся ravioli, полейте их оставшимся маслом и посыпьте оставшимся тертым сыром. Подавайте горячими.

Гарантия компании KitchenAid на бытовые насадки для стационарного миксера

Гарантийный срок	Что оплачивает компания KitchenAid:	Что не оплачивает компания KitchenAid:
	<p>Замена деталей и стоимость ремонтных работ при устранении дефектов материала или производственных дефектов. Работа должна производиться авторизованным сервисным центром компании KitchenAid.</p>	<p>А. Ремонт, потребовавшийся вследствие использования насадки для изготовления ravioli в иных целях, нежели приготовление пищи в домашних условиях.</p> <p>В. Повреждения вследствие несчастного случая, внесения изменений, эксплуатации не по назначению или с нарушением норм, а также установки/эксплуатации в нарушение местных электротехнических правил и норм.</p>

КОМПАНИЯ KITCHENAID НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ.

Адреса и телефоны сервисных центров

Все виды обслуживания должны производиться местным авторизованным сервисным центром компании KitchenAid. За информацией относительно ближайшего авторизованного сервисного центра компании KitchenAid обратитесь к дилеру, у которого было приобретено устройство.

Ирландия:
M.X. ELECTRIC
Service Department
25 Alymer Crescent
Kilcock, CO.KILDARE

Телефон: 1 679 2398/87 2581574

Великобритания:
Телефон: 0845 6011 287

Факс: 1 628 4368

Австралия:
Тел.: 1800 990 990

Новая Зеландия:
Телефон: 0800 881 200

Служба поддержки клиентов

Великобритания и Ирландия: Телефон для бесплатных звонков: 00800 38104026
Адрес: KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM
www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Зарегистрированная торговая марка компании KitchenAid, США
™ Торговая марка компании KitchenAid, США
Форма стационарного миксера является зарегистрированной торговой маркой компании KitchenAid, США
© 2005. Все права защищены

Технические характеристики могут быть подвергнуты изменениям без уведомления.

9709535

3943dZw605