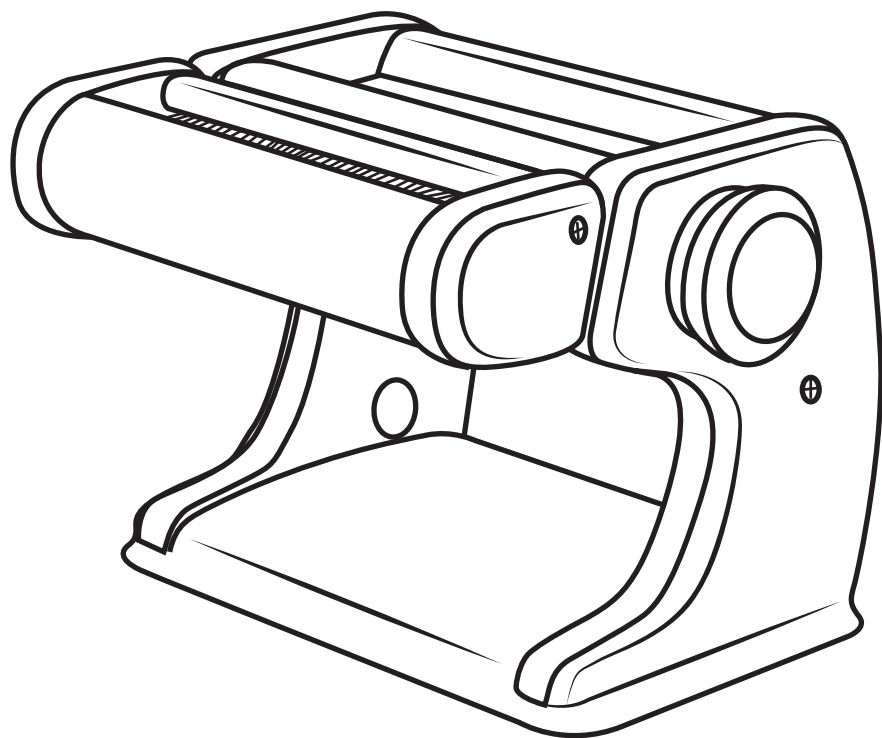


AMBIENTE GOURMET®

MÁQUINA PARA PASTA



PREPARE LA MÁQUINA DE PASTA

Limpie la máquina y sus accesorios con un paño seco antes del primer uso.

¡Advertencia! No lave la máquina ni los accesorios con agua, ya que podría dañarlos.

Puede usar una pequeña cantidad de masa para limpiar los rodillos y cortadores. Luego debe desecharla.

Coloque la máquina en una mesa limpia y fíjela con la abrazadera provista.

Inserte la manivela en el agujero lateral de los rodillos.



PREPARE LA MASA

Ingredientes (para 6 porciones):

- 500 g de harina de trigo blanca
 - 5 huevos a temperatura ambiente
1. Coloque la harina en una tabla o en un tazón. Haga un hueco en el centro y rompa los huevos dentro. Bata los huevos con un tenedor hasta que queden suaves.
 2. Con las puntas de los dedos, mezcle los huevos con la harina, incorporándola poco a poco hasta que todo esté integrado.
 3. Amasar los trozos de masa juntos—con algo de trabajo, amor y atención, se unirán para formar una gran bola de masa suave.
 4. Una vez que haya hecho la masa, debe amasarla bien y trabajarla con las manos para desarrollar el gluten de la harina; de lo contrario, su pasta será blanda y suave en lugar de elástica y al dente.
 5. No hay secretos para amasar. Simplemente debe golpear un poco la masa con las manos, aplastándola contra la mesa, dándole forma, estirándola y volviendo a aplastarla. Es bastante trabajo duro. Sabrás cuándo parar: es cuando tu masa comienza a sentirse suave y sedosa en lugar de áspera y harinosa.
 6. Luego, solo necesitas envolverla en film transparente y meterla en el refrigerador para que repose al menos media hora antes de usarla. Asegúrate de que el film transparente la cubra bien o se secará y formará costras en los bordes (esto generará grumos en tu pasta al estirarla, ¡y a nadie le gustan los grumos!).

EXTENDER LA MASA

1. Saca la masa del refrigerador y espolvorea tu superficie de trabajo con un poco de harina.
2. Toma un trozo de masa del tamaño de una naranja. Mantén el resto de la masa cubierto con film plástico o con un paño húmedo para que no se seque.
3. Presiona el trozo de masa con la punta de los dedos para aplanarlo y facilitar su paso por la máquina. Comienza configurando la máquina de pasta en su nivel más ancho, nivel 7, girando y tirando de la rueda lateral (1).
4. Pasa el trozo de masa a través del rodillo girando la manivela. Espolvorea ligeramente con harina si se pega. Dobla la masa por la mitad y pásala nuevamente por la máquina en el nivel 7 (2). Repite este proceso cinco veces o más para nivelar la masa. Sabrás que está lista cuando esté suave y sedosa.
5. Ahora es momento de extender la masa adecuadamente, pasándola por los ajustes de la máquina, desde el más ancho (7) hasta el más estrecho (1), hasta alcanzar el grosor deseado (3). Si notas que se vuelve demasiado pegajosa, espolvorea ambos lados con un poco de harina cada vez que la pases. No dobles la hoja de pasta durante este proceso.
6. Dependiendo del tipo de pasta que prepares, deberás saber cuándo detenerte. Si haces espagueti, puedes detenerte en el nivel n°4; para fettuccine o láminas de lasaña, los niveles n°2 o 3 son ideales, y para raviolis o tortellinis tendrás que rodarla hasta el nivel n°1.
7. Deja reposar la hoja de pasta sobre una superficie plana y ligeramente enharinada. Espolvoréala con harina para evitar que se pegue mientras la preparas para cortarla. La pasta se seca más rápido de lo que imaginas, así que no la dejes más de uno o dos minutos antes de cortarla o moldearla. Puedes cubrirla con un paño limpio y húmedo para evitar que se seque.



CORTAR LA PASTA

1. Instala el cortador de pasta deseado deslizándolo en los dos soportes ubicados en la parte frontal del rodillo de la máquina (4). Transfiere la manivela del rodillo al cortador.
2. Introduce la hoja de pasta en el cortador y gira la manivela para comenzar a cortar. Luego, coloca la pasta cortada en un secador de pasta o sobre un paño de cocina.
3. La pasta es mejor consumirla inmediatamente. Sin embargo, se puede guardar en el refrigerador hasta por 3 días en un recipiente hermético. Alternativamente, la pasta puede secarse completamente y almacenarse hasta por 3 meses en un lugar fresco y seco.

CONSEJOS Y TRUCOS

1. La clave para una pasta fresca exitosa es lograr la masa adecuada. Es importante que la masa no esté ni demasiado seca ni demasiado húmeda. Si está quebradiza, agrega un poco más de agua. Si se pega a tus manos, agrega un poco de harina.
2. Puede ser necesario experimentar varias veces con la receta de pasta fresca para lograr la textura y el proceso adecuados.
3. La humedad del día puede afectar considerablemente la masa. Si el día es muy húmedo, siente la masa cuando termines de amasarla. Si aún está pegajosa, amasa con una cucharada de harina a la vez hasta que desaparezca la pegajosidad.
4. Respeta el tiempo de reposo de la masa antes de usarla. Necesita al menos 30 minutos en el refrigerador, envuelta en film plástico o en un paño de cocina ligeramente húmedo. Mientras esperas para rodar y cortar, guarda la masa en el refrigerador cubierta con film plástico o un paño ligeramente húmedo.
5. Al cortar la pasta, espolvorea la hoja de pasta con harina si empieza a pegarse a la máquina. Del mismo modo, mezcla la pasta recién cortada con harina para evitar que se pegue.
6. Para cocinar la pasta, hierve unos 4 litros de agua con una generosa pizca de sal. Sumerge la pasta con cuidado, asegurándote de que no se pegue. La pasta fresca se cocina muy rápido, aproximadamente entre 3 y 8 minutos dependiendo del grosor y la forma. Revuelve suavemente y escúrrela en un colador.

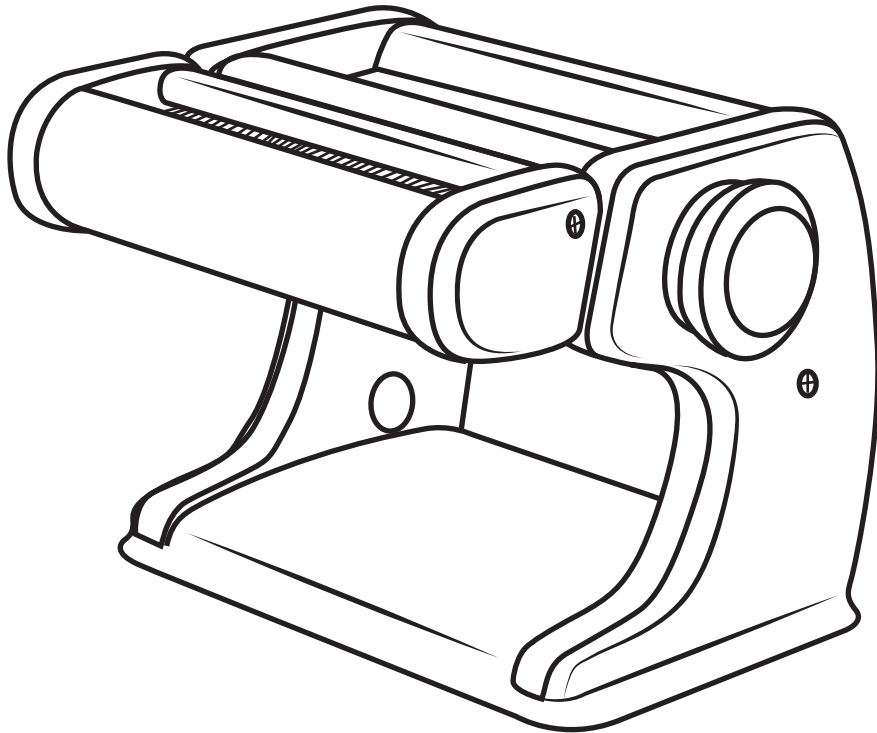
USO Y CUIDADO

¡No laves, enjuagues ni sumerjas en agua!

1. Usa un cepillo de limpieza para quitar el exceso de harina.
2. Deja que la pasta restante se seque en la máquina antes de quitarla con el cepillo o un paño seco y suave.

AMBIENTE GOURMET®

PASTA MACHINE



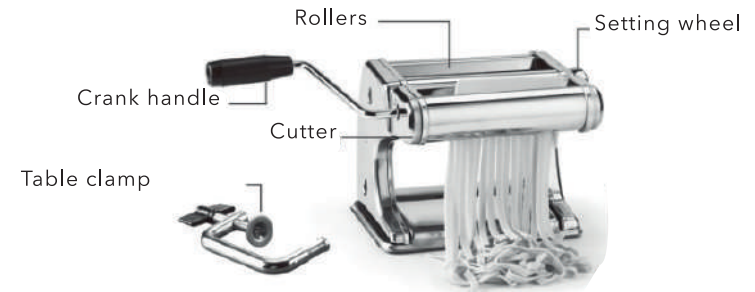
PREPARE THE PASTA MACHINE

Clean the machine and its accessories with a dry cloth before first use. Warning! Don't wash the machine or accessories with water as this may damage them.

A small amount of dough can be used to clean the rollers and cutters. It should then be thrown away.

Set the machine up on a clean table and secure it with the clamp provided.

Insert the crank handle into the side hole of the rollers.



PREPARE THE DOUGH

Ingredients (Serves 6):

- 500g of white wheat flour
 - 5 eggs at room temperature
1. Place the flour on a board or in a bowl. Make a well in the center and crack the eggs into it. Beat the eggs with a fork until smooth.
 2. Using the tips of your fingers, mix the eggs with the flour, incorporating a little at a time, until everything is combined.
 3. Knead the pieces of dough together—with a bit of work and some love and attention, they'll all bind together to give you one big, smooth lump of dough!
 4. Once you've made your dough, you need to knead it well and work it with your hands to develop the gluten in the flour; otherwise, your pasta will be flabby and soft when you cook it, instead of springy and al dente.
 5. There's no secret to kneading. You just have to bash the dough about a bit with your hands, squashing it into the table, reshaping it, pulling it, stretching it, squashing it again. It's quite hard work! You'll know when to stop—it's when your pasta starts to feel smooth and silky instead of rough and floury.
 6. Then all you need to do is wrap it in cling film and put it in the fridge to rest for at least half an hour before you use it. Make sure the cling film covers it well or it will dry out and go crusty round the edges (this will give you crusty lumps through your pasta when you roll it out, and nobody likes crusty lumps!).

ROLL THE DOUGH

1. Take the dough out of the fridge and dust your work surface with some flour.
2. Take a lump of pasta dough the size of an orange. Put the rest of the dough under the plastic film or under a damp cloth so it doesn't dry out.
3. Press the piece of dough out flat with your fingertips to make it pass through the machine easier. Start by setting the pasta machine at its widest setting - level 7 - by pulling and turning the side wheel (1).
4. Roll the lump of pasta dough through it by turning the handle. Lightly dust the pasta with flour if it sticks at all. Fold the pasta in half and roll it through the machine again at level 7 (2). Repeat the process five times or more to even out the dough. You'll know when to stop when the dough becomes silky and smooth.
5. It's then time to roll the dough out properly working it through the settings on the machine, from the widest (7) down to the narrowest (1), until you reach the desired thickness (3). If you feel it's becoming too sticky, lightly dust both sides of the pasta with a little flour every time you run it through. Do not fold the pasta sheet during these processes.
6. Depending on the pasta you're making, you'll need to know when to stop. If you're making spaghetti, then you can stop at the setting n°4, for fettuccine or lasagna sheets n°2 or 3 is suitable, and for ravioli or tortellini you'll need to roll it down to n°1.
7. Rest the pasta sheet on a flat, lightly floured surface. Sprinkle it with flour to prevent from sticking while preparing for the cut. Pasta dries much quicker than you think, so don't leave it more than a minute or two before cutting or shaping it. You can lay over a damp clean tea towel which will stop it from drying.



CUT THE PASTA

1. Install the desired pasta cutter by sliding it into the two brackets located in the front of the pasta roller (4). Transfer the handle from the roller to the cutter.
2. Insert the pasta sheet into the cutter and turn the handle to start cutting the pasta. Then transfer the cut pasta to the pasta drying rack or onto a kitchen towel.
3. Pasta is best eaten immediately. However, it can be kept in the refrigerator for up to 3 days in an airtight container. Alternatively, pasta can be completely dried and stored for up to 3 months in a cool, dry place.

TIPS AND TRICKS

1. The key to successful fresh pasta is to get the right dough. It's important that the dough is neither too dry nor too moist. If it is brittle, add a little more water. If it sticks to your hands, then add a little flour.
2. It may be necessary to experiment with the fresh pasta recipe several times to get the right feel of the dough and the pasta-making process.
3. The humidity of the day can greatly affect the pasta dough. If the day is very humid, feel the dough when you are finished kneading. If it is still sticky, knead in one tablespoon of flour at a time until the stickiness disappears.
4. Respect the resting time of the dough before using it. It needs at least 30 minutes in the refrigerator, wrapped in a cling film or a slightly damp tea towel. While waiting to be rolled and cut, store the dough in the fridge covered with cling film or a slightly damp cloth.
5. When cutting the pasta, dust the pasta sheet with flour if it starts to stick to the machine. Likewise, toss freshly cut pasta with flour to prevent sticking.
6. To cook pasta, bring to boil about 4 liters of water with a generous pinch of salt. Gently immerse the pasta, making sure that it doesn't stick together. Fresh pasta cooks very quickly, about 3-8 minutes depending on the thickness and shape of the pasta. Stir gently and drain in a colander.

USE AND CARE

Do not wash, rinse or submerge in water!

1. Use a cleaning brush to dust off the excess flour.
2. Let the remaining pasta dry on the machine before removing it with the brush or a dry, soft cloth.