



MEZZO
pasta
Ard'time®
www.ardtime.com

COMMENT UTILISER LA MACHINE À PÂTES ?

RECETTE DE LA PÂTE «CLASSIQUE»

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :
500 G DE FARINE DE BLÉ TENDRE
5 ŒUFS (IL EST POSSIBLE DE REMPLACER LES 5 ŒUFS PAR UN VERRE D'EAU)

POUR OBTENIR UNE PÂTE « AL DENTE », MÉLANGER 250 G DE FARINE DE BLÉ TENDRE ET 250 G DE FARINE DE BLÉ DUR.

Fixer la machine à une table à l'aide de l'étau à main prévu à cet effet et introduire la manivelle dans le trou des rouleaux.

Préparation de la pâte (doses pour 6 personnes)

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

- Verser la farine dans un récipient puis les œufs au centre.
- Mélanger les œufs avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un amalgame parfait avec la farine.
- Travailler ensuite la pâte obtenue avec les mains jusqu'à qu'elle soit homogène et épaisse. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, si elle est trop molle, ajouter de la farine. Une très bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts.
- Retirer la pâte du récipient et la mettre sur une table légèrement enfarinée. Si nécessaire, continuer à travailler la pâte avec les mains puis la découper en petits morceaux. Un conseil : ne pas utiliser d'œufs froids, qui sortent tout juste du réfrigérateur !

UTILISATION DU SÉCHOIR À PÂTES :

L'utilisation du séchoir est aussi simple que pour faire sécher du linge. Il suffit de suspendre les pâtes de part et d'autres des bras en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas, de manière à favoriser un séchage rapide.

Pour éviter que les pâtes ne collent sur les bras lors du séchage, il est possible de fariner légèrement ceux-ci avant d'y étendre les pâtes. La seule phase délicate est le transport des pâtes de la sortie de la machine vers le séchoir.

Pour cette étape, utiliser la queue d'une cuillère en bois placée à la sortie des rouleaux de découpe, de manière à ce que les pâtes s'y déposent de part en part au fur et à mesure de leur découpe.

PRÉPARATION DE L'ABAISSE ET DES PÂTES :

- Placer le régulateur de la machine sur le numéro 1, en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner, de façon que les deux rouleaux soient complètement ouverts (3 mm).
- Faire passer un morceau de pâte (après l'avoir aplati avec les mains) à travers les rouleaux, en tournant la manivelle.
- Répéter cette opération 5/6 fois, en doublant l'abaisse et en versant de la farine au milieu si nécessaire.
- Quand l'abaisse a pris une forme rectangulaire, la faire passer une seule fois à travers les rouleaux après avoir mis le régulateur sur le numéro 2, puis une nouvelle fois sur le numéro 3, et ainsi de suite jusqu'à l'épaisseur désirée.
- A l'aide d'un couteau, couper l'abaisse perpendiculairement, en morceaux d'environ 25 cm de longueur.
- Introduire la manivelle dans le trou des rouleaux de découpe et, tout en faisant tourner, faire passer l'abaisse pour obtenir le type de pâtes voulu.

REMARQUE :

Si les rouleaux n'arrivent pas à « couper », cela signifie que la pâte est trop molle. Dans ce cas-là, nous conseillons de repasser la pâte à travers les rouleaux lisses après avoir ajouté de la farine à la pâte.

Quand, au contraire, l'abaisse est trop sèche et qu'elle n'est pas « prise » par les rouleaux de coupe, ajouter un peu d'eau à la pâte et la faire passer à nouveau à travers les rouleaux lisses.

- Placer les pâtes sur un torchon et les laisser sécher pendant une heure au moins. Nous rappelons que les pâtes peuvent durer longtemps (1 à 2

CUISON DES PÂTES :

- Amener une grande quantité d'eau salée à ébullition (4 l pour 500 g de pâtes) puis y verser les pâtes. Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes (2 à 5 min en général), en fonction de leur épaisseur. Mélanger délicatement et égoutter les pâtes à la fin de la cuisson.

Pour retirer l'élément coupant de la machine, le tirer vers le haut avec les mains, en le faisant glisser dans ses guides. Pour monter des accessoires sur la machine, répéter cette opération en sens inverse.

ENTRETIEN DE LA MACHINE :

- Au cours de l'utilisation de la machine, nettoyer de temps en temps les racloirs qui se trouvent sous les cylindres lisses à l'aide d'un morceau d'essuie-tout.
- Ne jamais laver la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la machine après utilisation, employer un pinceau ou un petit bâton de bois.
- Pour effectuer le nettoyage interne de la machine, enlever les protections en plastique.
- Si nécessaire, mettre quelques gouttes d'huile de vaseline sur les extrémités des rouleaux de découpe.
- Ne passer ni couteaux ni chiffons entre les rouleaux.
- Après utilisation, remettre la machine et ses accessoires dans la boîte.

PÂTES DE COULEUR

La couleur transforme un plat de pâte « classique » en plaisir pour les yeux.

Ce plaisir est doublé par celui du palais lorsque le colorant est naturel et apporte un nouveau goût aux pâtes.

Les pâtes maison autorisent la plus grande liberté dans le domaine, permettant d'introduire (en quantités raisonnables) des légumes, des herbes, des épices utiles et savoureuses au sein même des pâtes.

Pour colorer les pâtes maison, ajouter l'un des ingrédients indiqués ci-dessous pour chaque couleur souhaitée.

PÂTES VERTES

Herbes et légumes hâchés : persil, épinard cuit, orties, basilic. Petits pois, brocoli cuits (vert clair) et réduits en purée.

PÂTES DE COULEUR ROUGE

Concentré de tomate (la sauce tomate est trop liquide).

PÂTES JAUNES

Une demi-cuillerée à café de safran, de curcuma.

PÂTES NOIRES

Encre de seiche.

PÂTES DE COULEUR ORANGE

Purée de carotte, de courge.

PÂTES DE COULEUR VIOLET / ROSE

Jus de betterave, jus de choux rouge.

PÂTES DE COULEUR MARRON

Champignons séchés réhydratés et coupés très fin.

Cacao amer (surtout pas de cacao sucré !)

MEZZO
pizza

Ard'time®
www.ardtime.com

f2j.com / 69160 Tassin
FRANCE
service consommateur: www.ardtime.com

UTILISATION DE LA MACHINE À PÂTES (ET DU SÉCHOIR)

Ard'time®
www.ardtime.com



RECETTES DE PÂTES

TAGLIATELLES AUX ÉPINARDS

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 4 MINUTES

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Bien essorer les épinards pour en faire sortir toute l'eau. Les hacher.
- Battre l'oeuf et y ajouter les épinards hachés.
- Mélanger avec la semoule fine, jusqu'à obtention d'une boule. La pâte doit être souple et ne plus coller aux doigts. Ajouter un peu d'eau si elle est trop sèche ou un peu de farine si elle est trop humide.
- Laisser reposer au minimum 1 h au frais.
- Sortir la boule, la découper en 3 ou 4 tronçons et commencer le laminage à l'aide de votre machine Ard'time. Bien fariner chaque tronçon et le passer dans la machine à pâtes afin d'obtenir une plaque.
- Ensuite, passer les plaques dans la grille à tagliatelles.
- Laisser sécher 30 min. A ce stade, on peut congeler pour en avoir d'avance.
- Faire cuire 4 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée, avec un peu d'huile d'olive.

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :
- 400 G DE SEMOULE FINE DE BLÉ DUR
- 1 OEUF
- 200 G D'ÉPINARDS
- SEL ET HUILE D'OLIVE POUR LA CUISSON



Nouveau !

Visionnez les vidéos, des conseils et des recettes de pâtes ainsi que la notice d'utilisation de ce produit en flashant avec votre téléphone portable ce QRcode ou en vous rendant sur le site www.ardtime.com rubrique vidéo.

TAGLIATELLES AUX BASILIC

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 4 MINUTES

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Bien hacher le basilic très finement.
- Battre l'oeuf et y ajouter le basilic haché très finement.
- Mélanger avec la semoule fine, jusqu'à obtention d'une boule. La pâte doit être souple et ne plus coller aux doigts. Ajouter un peu d'eau si elle est trop sèche ou un peu de farine si elle est trop humide.
- Laisser reposer au minimum 1 h au frais.
- Sortir la boule, la découper en 3 ou 4 tronçons et commencer le laminage à l'aide de votre machine Ard'time. Bien fariner chaque tronçon et le passer dans la machine à pâtes.
- Laisser sécher 30 min. A ce stade, on peut congeler pour en avoir d'avance.
- Faire cuire 4 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée, avec un peu d'huile d'olive.

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :
- 400 G DE SEMOULE FINE DE BLÉ DUR
- 1 OEUF
- 1 BOUQUET DE BASILIC
- SEL ET HUILE D'OLIVE POUR LA CUISSON

PÂTES AUX SAFRAN

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 4 MINUTES

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Verser la farine en fontaine sur le plan de travail. Creuser un puits, ajouter les œufs et le safran et mélanger avec une fourchette.
- Lorsque les œufs ont absorbé la farine, travailler la pâte à la main environ 10 à 15 min jusqu'à ce qu'elle soit compacte..
- Former une boule et la laisser reposer 1 h à température ambiante.
- Partager la boule en 3 morceaux environ. Faire passer chaque morceau de pâte une première fois entre les rouleaux écartés au maximum, puis 5 à 6 fois en tout pour obtenir une bande de pâte de fine épaisseur.
- Faire reposer la pâte sur un torchon 10 min minimum. On peut utiliser un séchoir à pâtes Ard'time pour les sécher.
- Faire cuire 4 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée, avec un peu d'huile d'olive.

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :
- 4 OEUFS
- 400 G DE FARINE
- 1 CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE
- 1 PINCÉE DE SEL
- 1 PETITE BOITE DE SAFRAN

TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SÈCHE

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES) :
- 4 OEUFS
- 400 G DE FARINE
- 1 CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE
- 1 PINCÉE DE SEL
- 2 SACHETS D'ENCRE DE SEICHE

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 4 MINUTES

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Verser les œufs entiers dans un puits formé de farine de blé préalablement tamisée.
- Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile et 1 pincée de sel et l'encre de seiche en se servant d'une fourchette, mélanger les œufs délicatement en faisant tomber progressivement la farine dans le puits.
- Continuer jusqu'à ce que l'intégralité de la farine soit incorporée.
- Quand le mélange œufs/farine s'épaissit, pétrir la pâte pendant environ 5 min avec les doigts et la paume de la main de manière à obtenir une boule.
- Après avoir obtenu une boule de pâte bien lisse, la laisser reposer pendant environ 30 min en la recouvrant d'un film alimentaire ou d'un torchon.
- Juste avant d'étaler la pâte, la pétrir pendant quelques instants, puis former un disque avec la paume de la main.
- Étaler ce dernier à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Étirer la pâte en imprimant un mouvement de va-et-vient au rouleau jusqu'à ce que la pâte soit lisse et fine, en n'ajoutant qu'un minimum de farine : celle-ci rend la pâte beaucoup moins délicate.
- Découper à l'aide de votre machine à pâtes Ard'time.
- Si vous souhaitez la faire sécher, vous pouvez utiliser un séchoir à pâtes Ard'time.