

Használati utasítás

Leírás

1. Tésztatároló
2. Leszerelhető kar
3. Dugattyúcsavar
4. Dugattyú tengely
5. Nyomóprés
6. Présfej
 - a) vékony passatelli és krumplinyomó
 - b) klasszikus passatelli
 - c) kicsi churros
 - d) nagy churros/porras
 - e) gnocchi
 - f) tömítőfej fánkhoz és töltelékekhez
7. Présfejcsavar
8. Présfejtároló

Első használat előtt

Az első használat előtt a tésztanyomót szerelje szét, minden részét alaposan mossa el folyó víz alatt, szárítsa meg és rakja össze.

Passatelli, gnocchi, churros, fánk és töltelékek készítése

Az óramutató járásával ellentétes irányban fordítsa el a tekerőkart és helyezze át a nyomóprést a tekerőkarhoz (1). A dugattyúcsavart tekerje ki és vegye ki a tárolóból. Töltse meg a tárolót tésztával az alább közölt receptek szerint (2). A tészta közepére szúrja be a dugattyút (3), és csavarja a tárolóra. A tekerőkarnak az óramutató járásával meggyegyző irányban történő tekerésével készítsen passatellit, gnocchit, churrost, fánkot vagy töltelékeket (4).

Karbantartás és tárolás

Használat után szedje szét, mossa el folyó víz alatt mosogatószerrel. Hagyja megszáradni, majd rakja össze újra. Mosogatógépbe alkalmas. Tárolja felhelyezett présfejjel, a nem használt préseket helyezze a tárolóba.

Receptek

Passatelli

Hozzávalók: 145 g reszelt parmezán, 160 g zsemlemorzsa, 4 tojás, csipet őrölt szerecsendió, só, bors. **Elkészítés:** Minden összetevőt keverjen össze, és készítse el a tésztát. A passatellit vágja a megfelelő eszközzel egyenesen a fővő levesbe (5). **Jó ötlet:** A vékony passatelli-készítő présfej kiválóan alkalmas főtt burgonya passzírozásához.

Churros

Hozzávalók: 200 g búzafinomliszt, 200 ml víz, csipet só, fahéjas cukor. **Elkészítés:** A megsózott vizet tegye fél forni, majd öntse egy tálba előkészített lisztre, és alaposan keverje el, míg csomómentes nem lesz a tészta. A hosszú churrost kb. 10 cm-esen vágja bele a magas hőmérsékletre előforrósított növényi olajba, és süsse aranybarnára. Sütés után szórja meg a churrost fahéjas cukorral, és tálalja forró csokoládéval vagy kavéval.

Gnocchi

Hozzávalók: 300 g főtt burgonya, 50 g búzafinomliszt, 1 tojássárgája, 20 g finomra reszelt parmezán sajt. **Elkészítés:** A burgonyát főzze meg héjastul, hámozza meg, és még melegen reszelje le finomlyukú reszelőn. Adja hozzá az átszitált lisztet, tojássárgáját, parmezánt, és dolgozza össze a tésztát. A gnocchi-készítő présfejből vegye ki a tömitőt, és készítsen két hosszú hengert, amelyeket szeleteljen igény szerinti nagyságra és főzze ki.

Burgonyás nudli

Hozzávalók: 250 g főtt burgonya, 160 g rétesliszt, 1 tojás, só. **Elkészítés:** A megfőzött és kihűlt burgonyát passzírozza le és keverje össze a többi hozzávalóval. A gnocchi-készítő présfejből vegye ki a tömitőt, és készítsen két hosszú hengert, amelyeket szeleteljen igény szerinti nagyságra, és főzze ki.

Túrós fánk

Hozzávalók: 125 g félzsíros túró, 100 g búzafinomliszt, 2 tojás, 6 g porcukor, 6 g sütőpor, 1 tasak vaníliás cukor, 2 ek. rum, 1 ek. tej, csipet só. **Elkészítés:** Minden hozzávalót keverjen össze és készítse el a tésztát. A gnocchi-készítő présfejbe helyezze be a tömitőt, és a fánkokat vágja egyenesen a magas hőfokra előforrósított olajba, majd süsse őket aranybarnára. Sütés után a kész fánkokat szórja meg porcukorral.

Mákos/diós töltelék

Hozzávalók: 200 g őrölt mák vagy darált dió, 100 g porcukor, 100 ml tej, 12 g vaníliás cukor, 1 ek. őrölt fahéj, 1 ek. rum. **Elkészítés:** Minden hozzávalót keverjen és főzzön össze rövid idő alatt, majd hagyja kihűlni. A gnocchi-készítő présfejbe helyezze be a tömitőt és a töltelékét nyomja tésztára vagy süteményre.

Túrós töltelék

Hozzávalók: 250 g félzsíros túró, 1 tojás, 100 g porcukor, vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 1 leveseskanál rum. **Elkészítés:** Minden hozzávalót keverjen össze és tegye a hűtőszekrénybe pihenni. A gnocchi-készítő présfejbe helyezze be a tömitőt és a töltelékét nyomja tésztára vagy süteményre.

Figyelmeztetés: A hozzávalók mennyisége minden receptnél 1 töltetre van szabva.