

Betty Bossi

Pâtes fraîches

maison



Le coup de pouce gourmand

Machine à pâtes automatique

Chère lectrice, cher lecteur,
Nous vous félicitons d'avoir choisi la machine à pâtes automatique. L'équipe développement produits Betty Bossi se met en quatre pour vous proposer des ustensiles de cuisine utiles et innovants avec la fameuse garantie de réussite Betty Bossi. Votre satisfaction est dès lors notre principal objectif. Nous sommes convaincus que la machine à pâtes automatique saura vous enthousiasmer. Et pour que vous puissiez vous lancer sans attendre, nous avons concocté d'épatantes idées de recettes.

Nous vous laissons au plaisir de confectionner de délicieuses pâtes fraîches.

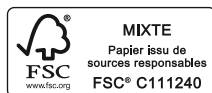
Bien cordialement,

Betty Bossi



Machine à pâtes automatique (n° d'art. 25869). Les accessoires passent au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

À chacun ses pâtes préférées	4
Pâte à nouilles classique et variantes	6
Pâte à la semoule de blé dur et variantes	8
Pâte à la farine d'épeautre et variante	10
Pâte à la farine de sarrasin et variante	12
Pâte à la farine de maïs et variante	14
Pâte à nouilles sans gluten	16



Mode d'emploi

Confectionner les pâtes

1. Posez l'appareil sur une surface plane.
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant. Un signal sonore retentit. Insérez l'embout souhaité.
3. Préparez la farine et le liquide selon la recette.
4. Appuyez sur la touche mélange; l'appareil se met alors à mélanger. Ajoutez le liquide par l'orifice de remplissage. La fonction de mélange s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes.
Important: la pâte doit avoir une consistance grumeleuse.
5. Activez la fonction d'extrusion. Au début, la pâte peut être assez friable, car l'embout n'est pas encore chaud. Vous pouvez alors la rajouter par petits morceaux au reste de la pâte dans la cuve pour l'extruder à nouveau. Au bout de peu de temps, la pâte qui sort de l'appareil est élastique et facile à portionner.

Programmes

Vous avez le choix entre les 3 programmes suivants:

Manuel: exécution autonome de toutes les étapes.

Semi-automatique (P1): la quantité de liquide à ajouter vous est proposée.

Automatique (P2): l'ajout de la quantité d'eau nécessaire se fait automatiquement.

Veillez consulter le mode d'emploi livré avec l'appareil pour des informations détaillées sur son utilisation.

Cuire les pâtes

Cuisez les pâtes 2 à 6 min al dente dans l'eau salée bouillante, égouttez. Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur des pâtes et leur mode de conservation.

Conserver les pâtes

Vous pouvez aussitôt utiliser les pâtes fraîches ou les conserver un certain temps.

- Laissez sécher les pâtes à l'air sur une grille. Il est important d'éparpiller les pâtes suffisamment pour éviter les moisissures.
- Placez les pâtes dans un sachet en plastique et fermez-le hermétiquement. Elles se gardent ainsi max. 3 jours au réfrigérateur.
- Étalez les pâtes sur une grille et mettez-les au congélateur. Une fois congelées, vous pouvez les transférer dans un sac de congélation. Cette variante est particulièrement indiquée pour les pâtes aux œufs.

Sauf autre indication, toutes les recettes de cette brochure sont prévues pour 4 personnes.

À chacun ses pâtes préférées



spaghettis fins



spaghettis moyens

1 machine
=
7 sortes de
pâtes



tagliatelles



spaghettis épais



penne



pappardelles



feuilles de lasagnes

Pâte à nouilles classique

Programme:
manuel

🕒 15 min 🥕 végétarien 🚫 sans lactose

Pour 4 personnes

400 g de farine blanche

Mettre la farine dans la cuve de mélange, poser le couvercle.

2 œufs frais eau

Battre les œufs dans le verre gradué, compléter avec de l'eau pour obtenir 1,7 dl de liquide.

Appuyer sur la touche mélange; l'appareil se met alors à mélanger. Verser lentement le liquide sur la farine à travers l'orifice de remplissage. Au bout de 3 min, la fonction de mélange s'arrête automatiquement. Activer la fonction d'extrusion.

Portion (¼): 384 kcal, lip 4 g, glu 70 g, pro 15 g

à la tomate

Programme:
manuel

Mettre 4 c. s. de concentré de tomate dans le verre gradué à la place des œufs, compléter avec de l'eau pour obtenir 1,7 dl de liquide, mélanger.

à la betterave

Programme:
manuel, P2

Remplacer les œufs et l'eau par 1,7 dl de jus de betterave.



Pâte à la semoule de blé dur

Programme:
manuel

🕒 15 min 🥕 végétarien 🚫 sans lactose

Pour 4 personnes

**400 g de semoule
à pâtes**

Mettre la semoule dans la cuve de mélange, poser le couvercle.

**2 œufs frais
eau**

Battre les œufs dans le verre gradué, compléter avec de l'eau pour obtenir 1,7 dl de liquide.

Appuyer sur la touche mélange; l'appareil se met alors à mélanger. Verser lentement le liquide sur la semoule à travers l'orifice de remplissage. Au bout de 3 min, la fonction de mélange s'arrête automatiquement. Activer la fonction d'extrusion.

Portion (¼): 383 kcal, lip 4 g, glu 68 g, pro 16 g

aux épinards

Mettre 100 g d'épinards hachés décongelés dans le verre gradué à la place des œufs, compléter avec de l'eau pour obtenir 1,7 dl de liquide, mélanger.

Programme:
manuel

au safran

Compléter les œufs et l'eau par 2 dosettes de safran.

Programme:
manuel



Pâte à la farine d'épeautre

Programme:
manuel, P2

🕒 15 min 🌿 végétal 🚫 sans lactose

Pour 4 personnes

400 g de farine d'épeautre

Mettre la farine dans la cuve de mélange, poser le couvercle.

2 c. s. d'huile eau

Verser l'huile dans le verre gradué, compléter avec de l'eau pour obtenir 1½ dl de liquide.

Appuyer sur la touche mélange; l'appareil se met alors à mélanger. Verser lentement le liquide sur la farine à travers l'orifice de remplissage. Au bout de 3 min, la fonction de mélange s'arrête automatiquement. Activer la fonction d'extrusion.

Portion (¼): 381 kcal, lip 8 g, glu 62 g, pro 12 g

à l'encre de seiche

Remplacer la farine d'épeautre par de la farine complète. Mettre 12 g d'encre de seiche dans le verre gradué à la place de l'huile, ajouter 1½ dl d'eau, mélanger.

Programme:
manuel



Pâte à la farine de sarrasin

Programme:
manuel,
P1, P2

🕒 15 min 🌿 végétarienne 🚫 sans lactose

Pour 4 personnes

**250 g de farine
de sarrasin**

Mettre les deux farines dans la cuve de mélange, poser le couvercle.

**150 g de farine
blanche**

1½ dl d'eau

Appuyer sur la touche mélange; l'appareil se met alors à mélanger. Verser lentement l'eau sur la farine à travers l'orifice de remplissage. Au bout de 3 min, la fonction de mélange s'arrête automatiquement. Activer la fonction d'extrusion.

Portion (¼): 349 kcal, lip 2 g, glu 67 g, pro 13 g

au piment

Ajouter 2 c. c. de piment en poudre à la farine.

Programme:
manuel,
P1, P2



Pâte à la farine de maïs

🕒 15 min 🥕 végétarien 🚫 sans lactose

Pour 4 personnes

200 g de farine de maïs
200 g de semoule à pâtes

Mettre la farine et la semoule dans la cuve de mélange, poser le couvercle.

2 œufs frais
eau

Battre les œufs dans le verre gradué, compléter avec de l'eau pour obtenir 1,7 dl de liquide.

Appuyer sur la touche mélange; l'appareil se met alors à mélanger. Verser lentement le liquide sur la farine et la semoule à travers l'orifice de remplissage. Au bout de 3 min, la fonction de mélange s'arrête automatiquement. Activer la fonction d'extrusion.

Portion (¼): 382 kcal, lip 4 g, glu 71 g, pro 14 g

Programme:
manuel

au curcuma

Remplacer les deux farines par 400 g de farine de pois chiches et 1 c. c. de xanthane. Compléter les œufs et l'eau par 2 c. c. de curcuma.





Pâte à nouilles sans gluten

Programme:
manuel

🕒 15 min 🥕 végétarien ✂ sans gluten 🚫 sans lactose

Pour 4 personnes

400 g de farine sans gluten
(p. ex. Schär)

1 c. c. de xanthane

Mettre la farine et le xanthane dans la cuve de mélange, poser le couvercle.

2 œufs frais
1 c. s. d'huile
eau

Battre les œufs dans le verre gradué, ajouter l'huile, compléter avec de l'eau pour obtenir 2 dl de liquide.

Appuyer sur la touche mélange; l'appareil se met alors à mélanger. Verser lentement le liquide sur la farine à travers l'orifice de remplissage. Au bout de 3 min, la fonction de mélange s'arrête automatiquement. Activer la fonction d'extrusion.

Portion (¼): 421 kcal, lip 6g, glu 86g, pro 4g

