

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

**MACHINE POUR LA PRÉPARATION
ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS**
GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGEBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Fransais

Modèle 5KRAV

Machine pour la préparation et
le remplissage des raviolis.

Cet accessoire est conçu pour être utilisé
sur tous les batteurs sur socle KitchenAid.



Table des matières

Consignes de sécurité importantes	3
Votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis	4
Montage de votre machine à pâtes	5
Conseils pour des pâtes parfaites	5
Préparation des pâtes	6
Montage de votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis	7
Utilisation de votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis	7
Entretien et nettoyage	9
Recettes	10
Garantie européenne des accessoires KitchenAid® (usage domestique)	19
Centre des services après-vente	19
Service à la clientèle	19

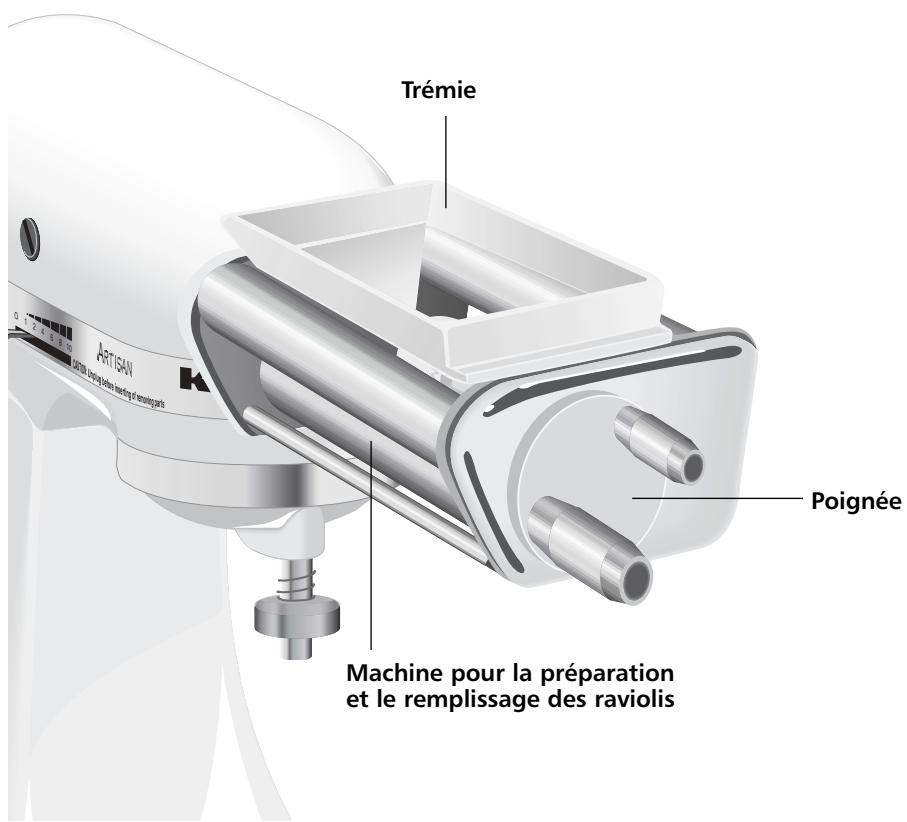
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez toujours les principes de sécurité fondamentaux suivants :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas l'accessoire dans l'eau ou d'autres liquides.
3. L'utilisation de cet appareil est fortement déconseillée aux jeunes enfants ou aux personnes handicapées sans surveillance.
4. Débranchez le batteur sur socle de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer, ainsi que lorsque vous retirez ou remontez les pièces et accessoires.
5. Evitez de toucher les pièces en mouvement. Ne mettez pas vos doigts dans l'ouverture de la trémie ni dans l'ouverture de la chute où sortent les pâtes.
6. Ne faites pas fonctionner le batteur dont le cordon et/ou la prise sont endommagés, après un dysfonctionnement ou lorsque l'appareil lui-même est endommagé d'une quelconque manière. Afin d'éviter tout risque, veuillez rapporter l'appareil au service après-vente agréé le plus proche afin que ce dernier procède à une vérification, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique de l'appareil, par un technicien qualifié.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par une autre marque peut engendrer un incendie ainsi qu'un risque d'électrocution ou de blessure.
8. N'utilisez pas le batteur à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre le long de la table ou du plan de travail.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation sur une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR

Votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis



Machine pour la préparation et le remplissage des raviolis — La machine garnit la pâte avec la farce, puis pré-découpe les coins pour en faire des bandes de pâtes garnies, qui pourront être séparées, après le séchage en vue de la cuisson. Les accessoires se fixent au batteur sur socle pour plus de stabilité, mais sont manœuvrés manuellement pour un contrôle précis.

Cuillère de remplissage

Utilisez la cuillère pour verser la garniture dans la trémie. Sa forme particulière en pointe permet de répartir la garniture jusque dans les moindres recoins de la trémie pour une distribution homogène.



Brosse de nettoyage

La brosse permet d'enlever les résidus de pâte sèche après utilisation.

REMARQUE : Ces accessoires sont conçus pour les pâtes uniquement. N'utilisez pas cet appareil pour couper ou rouler tout autre matériel ou aliment.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez cet accessoire, ne portez pas de cravate, d'écharpe ou de long collier; attachez vos cheveux.

Montage de votre machine à pâtes

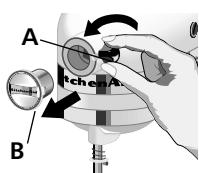
Si vous ne possédez pas votre propre set composé d'une machine à pâtes et de rouleaux-découpeurs KitchenAid, vous pouvez préparer vous-même vos pâtes manuellement. Afin de pouvoir passer dans la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis, les feuilles de pâte doivent être aplatis de manière à atteindre 16 mm d'épaisseur et 15 cm de largeur.

Pour monter la machine à pâtes :

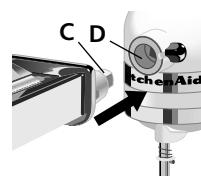
Enlevez l'étiquette « Ne pas plonger dans l'eau » avant l'utilisation.

Avant de fixer les accessoires, mettez l'appareil en position ARRÊT (O) et débranchez-le.

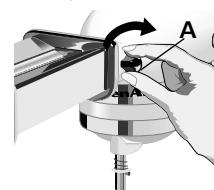
1. Selon votre type de moyeu, relevez le couvercle à charnière ou débloquez la vis de fixation des accessoires (A) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez le couvercle de la prise d'accessoires (B).



2. Prenez votre machine à pâtes. Insérez le logement de la tige d'attache (C) dans la prise d'accessoires (D), en vous assurant que l'arbre de commande s'incruste dans le culot carré du moyeu. Faites pivoter l'accessoire d'avant en arrière si nécessaire. Lorsque l'accessoire est bien positionné, la goupille sur le logement d'accessoires entrera dans l'encoche située sur le bord du moyeu.



3. Serrez la vis de fixation des accessoires (A) jusqu'à ce que la machine à pâtes soit bien attachée au batteur.



Conseils pour des pâtes parfaites

- Une bonne pâte doit être ferme et compacte tout en restant souple. Elle ne doit jamais coller aux doigts ou s'émettre et tomber en morceaux. De nombreux facteurs, tels que l'humidité, la marque de la farine utilisée ou la taille des œufs, peuvent jouer sur la consistance de la préparation.
- Pour vérifier cette consistance, travaillez une petite quantité de pâte à la main après l'avoir pétrie avec le batteur plat. La pâte a une bonne consistance si elle reste compacte sans coller aux doigts. Il peut s'avérer nécessaire d'ajouter une faible quantité de farine ou d'eau pour obtenir la consistance désirée.
- Si vous utilisez la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis pour la première fois, entraînez-vous à passer votre pâte dans l'accessoire sans mettre de garniture, afin de perfectionner votre technique.
- Les raviolis séparés peuvent être cuits immédiatement ou conservés au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Pour une plus longue conservation, faites sécher individuellement les raviolis sur une plaque. Puis, conservez-les au congélateur dans un récipient hermétique.
- Faites cuire les raviolis dans 5,8 litres d'eau salée portée à ébullition, pendant 5 à 7 minutes pour de pâtes fermes ou al dente.

Préparation des pâtes

1. Préparez la pâte et laissez-la reposer au moins 10 minutes. Partagez la pâte en boules de la taille d'une balle de tennis, et travaillez une boule à la fois. Emballez le restant de la pâte dans un sachet en plastique pour ne pas qu'elle sèche.



2. Réglez la machine à pâtes sur la position 1 (les positions se règlent en tirant et tournant la vis située sur le devant de l'accessoire). Mettez le batteur sur socle en vitesse 2 ou 4 et insérez votre pâte dans la machine à pâtes.
3. Pliez la préparation en deux et roulez-la à nouveau. Répétez la procédure de pliage et de pétrissage plusieurs fois, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et malléable. Saupoudrez légèrement les pâtes avec de la farine lors de l'insertion dans la machine à pâtes et lors de la coupe, pour en faciliter le séchage et la séparation.



4. Réglez la vis de la machine à pâtes en position 2. Mettez la préparation dans la machine à pâtes pour l'aplatir davantage. Mettez le bouton sur la position 3 et mettez à nouveau la préparation dans la machine à pâtes. La pâte doit être souple, non collante et de même largeur que les rouleaux plats.
5. Saupoudrez légèrement de farine sur les deux côtés. A l'aide d'un couteau, coupez chaque bord de la feuille de pâte.
6. Pour nettoyer la machine à pâtes, laissez les éléments sécher pendant une heure et enlevez la pâte sèche à l'aide de la brosse de nettoyage. Si la pâte séchée ne peut être retirée, essayez de l'enlever en tapotant sur l'accessoire. Vous pouvez utiliser un cure-dent si nécessaire. N'utilisez jamais de couteau ou d'autre objet pointu pour enlever l'excédent de pâte. Frottez l'appareil avec un vêtement doux et sec, et rangez les accessoires dans un endroit sec à température ambiante.



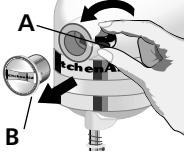
REMARQUE : Ne lavez ou ne plongez jamais les accessoires dans l'eau ou tout autre liquide. Ne les mettez jamais au lave-vaisselle.

REMARQUE : Ne placez jamais de torchon ou d'autres vêtements entre les rouleaux pour les nettoyer pendant que la machine est en marche. N'insérez pas d'objets tels que couteaux, tournevis, etc. pour nettoyer le set composé d'une machine à pâtes et de rouleaux-découpeurs.

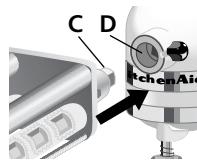
Montage de votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis

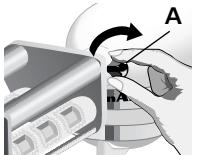
Pour monter votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis :

Avant de fixer les accessoires, mettez l'appareil en position ARRÊT (O) et débranchez-le.

1. Relâchez la vis de fixation (A) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Enlevez le couvercle de la prise d'accessoires (B).
2. Enlevez la trémie de remplissage de la machine pour la préparation des raviolis.

3. Insérez le logement de la tige d'attache (C) dans la prise d'accessoires (D). L'accessoire doit se trouver à la même hauteur que le moyeu.

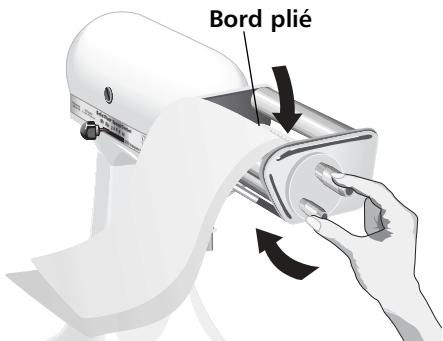


4. Serrez la vis de fixation (A) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'accessoire soit bien attaché au batteur.

Utilisation de votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis

Pour l'utilisation :

1. Enlevez la trémie de l'accessoire en la tirant fermement vers le haut.
2. Pliez en deux la feuille de pâte.

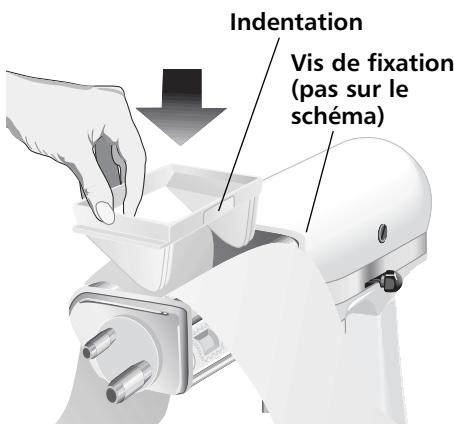


3. Pour insérer la feuille de pâte, insérez le bord plié entre les rouleaux et tournez la poignée d'un quart de tour.



4. Séparez les deux parties souples de la pâte et laissez-les retomber de chaque côté, par-dessus les rouleaux en métal.

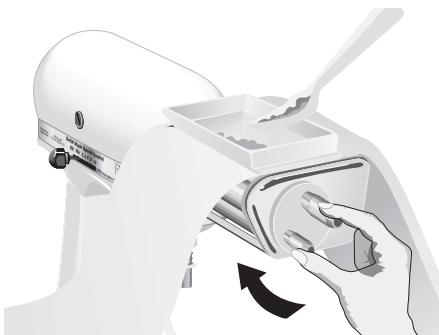
Utilisation de votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis



5. Placez la face édentée sur l'un des côtés de la trémie. Positionnez le côté denté face au côté de la vis de fixation du batteur sur socle. Placez la trémie au dessus de la feuille de pâte pliée en deux (ou entre 2 feuilles de pâtes séparées), entre les bords séparés de la pâte et appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un clic et que les bords de la trémie se retrouvent contre la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis.



6. A l'aide de la cuillère fournie, versez 1-2 cuillères de garniture dans la trémie. Répartissez la garniture de façon homogène, jusque dans les recoins de la trémie, et pressez doucement, de façon égale sur la garniture à l'aide de la cuillère de remplissage.



7. Tournez lentement la poignée.*
8. Si besoin, ajoutez de la garniture dans la trémie. Répartissez la garniture de façon homogène, jusque dans les coins de la trémie, et pressez doucement sur la garniture à l'aide de la cuillère de remplissage. Assurez-vous que toute la garniture de la trémie soit utilisée avant d'atteindre la fin de la feuille de pâte pliée en deux (ou les 2 feuilles de pâtes séparées), faute de quoi, la garniture se répandra sur les rouleaux. Si nécessaire, utilisez la cuillère pour enlevez les restes de garniture.



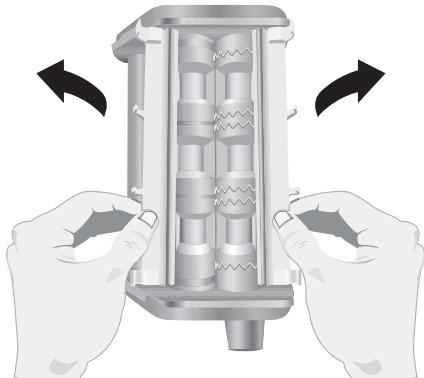
9. Placez les bandes de raviolis sur une surface légèrement farinée, et laissez-les sécher pendant au moins 10 minutes. Séparez les raviolis un par un.
10. Avant de roulez la prochaine bande de raviolis, nettoyez les accessoires à l'aide de la brosse et saupoudrez légèrement les rouleaux avec de la farine.

* Vérifiez que les raviolis passent librement à travers les accessoires.

Entretien et nettoyage

Pour nettoyer les accessoires de la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis

1. Saupoudrez les accessoires de farine et utilisez la brosse pour les nettoyer.



2. Enlevez la trémie et tirez d'un coup sur les fines bandes de plastique blanc pour ouvrir et accéder facilement aux rouleaux. Lavez vos accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse.

REMARQUE : Ne les mettez jamais au lave-vaisselle. Ne placez jamais de torchon ou d'autres vêtements entre les rouleaux pour les nettoyer. N'insérez pas d'objets tels que des couteaux, des tournevis, etc. pour nettoyer l'accessoire.

Ravioli al Limone

(Ravioli à la ricotta et au citron)

Pâtes

- 300 g de farine blanche de type 00
2 oeufs
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

Garniture

- 1½ citron non traité
300 g de ricotta fraîche
1 oeuf
50 g de Pecorino fraîchement râpé ou de Parmesan
2 cuillères à soupe de Limoncello (liqueur) (si vous le souhaitez)
Sel, poivre noir

Accompagnement :

- 1 bouquet de menthe fraîche
80 g de beurre
Pecorino fraîchement râpé ou Parmesan à saupoudrer

Ajoutez à la farine les oeufs, l'huile, les 2 à 3 cuillères à café d'eau et une cuillérée à café de sel dans le bol du batteur. Utilisez le crochet pétrisseur pour pétrir la pâte. Ajoutez de l'eau si nécessaire. Enveloppez la pâte dans un torchon et laissez-la reposer pendant 30 minutes.

Pour la garniture, lavez les citrons avec de l'eau chaude, séchez-les et râpez délicatement l'écorce. Remplacez le crochet pétrisseur par le batteur plat et mélangez la ricotta avec le zeste de citron, les oeufs, le fromage et la liqueur de citron, si vous le désirez. Ajoutez le sel et le poivre pour le goût.

A l'aide du crochet pétrisseur, pétrissez une nouvelle fois la pâte. Séparez-la en plusieurs morceaux (de la taille d'une balle de tennis). Conservez les morceaux restants dans un sachet plastique. Placez la machine à pâtes sur le batteur sur socle, sur la position 1, et insérez la pâte à travers les rouleaux de la machine à pâtes (voir en page 6) pour former de fines feuilles. Remplacez la machine à pâtes par la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis. Pliez la feuille de pâte en deux et placez la trémie au-dessus de la feuille de pâte. Puis, ajoutez la garniture en vous aidant de la cuillère de remplissage fournie. Placez les raviolis sur des torchons et laissez-les sécher, si nécessaire.

Faites bouillir une grande quantité d'eau. Lavez la menthe et coupez les feuilles en petits morceaux. Salez l'eau, puis les raviolis, et faites-les cuire dans de l'eau portée à ébullition pendant 3 à 4 minutes, selon la fraîcheur des pâtes.

Faites fondre le beurre avant de servir. Ajoutez un peu de menthe. Egouttez les raviolis. Saupoudrez les raviolis de menthe fraîche, et étalez le beurre à la menthe sur chaque pièce avant de servir. Servez le fromage séparément.

Ravioli alla Milanese (Ravioli à la Milanèse)

Garniture

- 250 g de poulet cuit
- 1 cervelle d'agneau
- 150 g moelle de boeuf
- 25 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de Parmesan râpé
- 25 g de chapelure fraîche
- 2 jaunes d'oeufs
- Noix de muscade, poivre et sel

Tout d'abord, préparez la garniture. Emincez le poulet à l'aide du hachoir dans le bol du batteur sur socle. Faites blanchir les cervelles dans de l'eau bouillante, égouttez-les et hachez-les. Mélangez les cervelles et le poulet dans le bol du batteur.

Faites ramollir la moelle dans de l'eau chaude, retirez-la puis ajoutez le poulet et la cervelle dans le bol du batteur. A l'aide du batteur plat, mélangez la cervelle, le poulet et la moelle dans le bol du batteur. Ajoutez le beurre, le fromage râpé, la chapelure, les jaunes d'oeufs et une pincée de noix de muscade râpée dans la mixture. Pétrissez le mélange à l'aide du crochet pétrisseur pendant quelques minutes. Utilisez la farine, les oeufs et le sel pour faire les pâtes en utilisant le crochet pétrisseur.

Pâtes

- 325 g de farine blanche de type 00
- 4 oeufs
- Sel

Préparez les feuilles de pâte (voir en page 6) à l'aide de la machine à pâtes et insérez la garniture à l'aide de la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis. Laissez reposer les raviolis pendant 15 minutes.

Accompagnement :

- Jus de viande
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 40 g de fromage de Parmesan ou
- 100 g de beurre et 60 g de fromage de Parmesan

Faites cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau portée à ébullition, avec une pincée de sel. Egouttez et placez la moitié des raviolis cuits dans une casserole préchauffée. Versez la moitié du jus (ou du beurre fondu) sur les raviolis. Ajoutez l'autre moitié des raviolis avec le reste de l'assaisonnement. Mélangez avec précaution, ajoutez le fromage râpé, mélangez de nouveau et servez.

Ravioli alla Parmigiana (Ravioli au Parmesan)

Sauce

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- 1 branche de céleri blanchi
- 60 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 300 g de boeuf haché (steak)
- 4 cuillères à soupe de vin rouge sec
- 400 g de tomates (en conserve)
- Poivre et sel
- Fromage de Parmesan

Epluchez et émincez les oignons et l'ail. Pelez la carotte et coupez-la. Emincez le céleri blanchi. Pour la sauce, faites revenir les oignons, la carotte, le céleri blanchi et l'ail dans une poêle avec de l'huile et du beurre. Ajoutez la viande (hachée au hachoir). Ajoutez le vin, montez le feu et laissez évaporer l'alcool. Ajoutez les tomates égouttées et passées en purée, salez et poivrez pour plus de goût. Mettez un couvercle sur la sauce et laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures, en remuant de temps en temps. Ajoutez de l'eau si le mélange devient trop sec.

Placez le toast râpé dans le bol du batteur et imbibez-le de 4 cuillères à soupe de sauce. Faites épaissir avec les œufs. Utilisez le batteur plat. Ajoutez la noix de muscade, la cannelle en poudre, le sel et le poivre pour rajouter du goût. La garniture doit être épaisse.

Préparez les pâtes dans le bol du batteur sur socle en utilisant le crochet pétrisseur. Puis, utilisez la machine à pâtes pour aplatiser la pâte (voir en page 6). Remplacez la machine à pâtes par la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis et ajoutez la garniture entre les feuilles à l'aide de la cuillère. Laissez reposer les raviolis pendant 15 à 20 minutes.

Faites bouillir les raviolis dans une grande quantité d'eau salée portée à ébullition. Egouttez l'eau et placez les raviolis dans un bol chaud. Versez la sauce sur les raviolis et mélangez. Saupoudrez de fromage de Parmesan râpé et servez.

Garniture

- 6 cuillères à soupe de toast râpé (utilisez le tranchoir/râpe à cylindres MVSA)
- 1 oeuf
- Cannelle en poudre
- Noix de muscade, sel et poivre

Pâtes

- 240 g de farine blanche de type 00
- 3 œufs
- Sel

Ravioli alla Ghiotta (Ravioli aromatisé)

Garniture

- 1 oignon
- 150 g de jambon cru (exemple : Parme, San Daniele)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 250 g de veau haché
- 5 cuillères à soupe de vin blanc sec
- 4 cuillères à soupe de bouillon de veau
- Noix de muscade
- Poivre et sel
- 1 oeuf

Pâtes

- 320 g de farine blanche de type 00
- 4 oeufs
- Sel

Accompagnement :

- 2 cuillères à soupe de sauce au beurre
- sauce tomate (voir p 37 « L'essentiel de la cuisine par KitchenAid », recette « Passata »)
- 40 g de fromage de Parmesan

Tout d'abord, préparez la sauce pour qu'elle puisse mijoter à feu doux pendant le temps de préparation.

Puis, préparez la garniture. Epluchez et émincez les oignons, et faites-les revenir avec le jambon, l'huile et le beurre. Ajoutez la viande hachée et remuez jusqu'à ce qu'elle dore. Versez le vin et laissez évaporer l'alcool. Ajoutez un peu de bouillon de veau et faites mijoter à feu doux jusqu'à ce que la viande hachée soit cuite. Retirez la poêle du feu, ajoutez une pincée de noix de muscade, le sel et le poivre, pour rajouter du goût. Laissez refroidir. Placez le mélange dans le bol du batteur et mélangez avec l'oeuf à l'aide du batteur plat.

Utilisez la farine, les oeufs et le sel pour préparer les pâtes. Fixez la machine à pâtes au batteur sur socle et préparez de fines feuilles de pâte (voir en page 6). Placez ensuite la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis et préparez les. Laissez reposer les raviolis pendant 15 minutes.

Faites cuire les raviolis dans de l'eau salée portée à ébullition. Egouttez et placez les raviolis cuits dans un plat chaud recouvert. Ajoutez le beurre, la sauce et le fromage râpé, et mélangez doucement. Servez chaud.

Ravioli con Spinaci e Pecorino (Ravioli aux épinards et Pecorino)

Garniture

- 225 g d'épinards cuits
2 cuillères à soupe de beurre
2 oeufs
275 g de Pecorino mou
Noix de muscade
Poivre et sel
1-2 cuillères à soupe de farine blanche de type 00

Coupez finement les épinards et faites-les revenir dans la poêle avec le beurre. Puis, mélangez les épinards frits aux oeufs, et au Pecorino dans le bol du batteur, en ajoutant une pincée de noix de muscade râpée. Ajoutez le sel et le poivre pour le goût. Mélangez le tout à l'aide du batteur plat. Ajoutez la farine et mélangez une nouvelle fois. Conservez le mélange.

Pâtes

- 200 g de semoule très fine
3 oeufs
Sel

A l'aide du crochet pétrisseur, préparez les pâtes avec de la semoule au lieu de la farine traditionnelle, les oeufs et le sel. Fixez la machine à pâtes au batteur et préparez de fines feuilles de pâte (voir en page 6). Puis, remplacez la machine à pâtes par la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis. Utilisez la garniture pour faire vos raviolis. Laissez reposer pendant 15 minutes avant de les faire cuire dans une grande quantité d'eau salée portée à ébullition. Entre temps, faites chauffer la sauce tomate.

Egouttez les pâtes, placez-les dans un plat chaud et versez la sauce dessus. Saupoudrez de vieux Pecorino râpé et servez chaud.

Saveur :

sauce tomate (voir p 37 "L'essentiel de la cuisine par KitchenAid", recette "Passata")

30 g de Pecorino vieux

Ravioli alla Bolognese (Ravioli à la sauce bolognaise)

Garniture

- 2 cuillères à soupe de beurre
100 g de viande porc
75 g de filet de dinde
75 g de veau
50 g de cervelle de veau
100 g de Mortadelle
2 jaunes d'oeufs
60 g de fromage de Parmesan
Noix de muscade
Poivre et sel

Pâtes

- 450 g de farine blanche de type 00
3 oeufs
Sel
1 cuillère à dessert d'huile d'olive (Si vous le souhaitez)

Accompagnement :

- 100 g de beurre ou de sauce tomate (voir p. 37 "L'essentiel de la cuisine par KitchenAid", recette "Passata")
60 g de fromage de Parmesan

Tout d'abord, préparez la garniture. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le porc, la dinde et le veau. Faites mijoter à feu doux pendant 10 minutes, puis ajoutez la cervelle et la Mortadelle. Remuez le tout sur le feu pendant 5 à 10 minutes. Hachez le mélange à l'aide du hachoir. Placez le mélange finement haché dans le bol, ajoutez les jaunes d'oeufs, le Parmesan (râpé à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres), et une pincée de noix de muscade râpée. Ajoutez un peu de sel et de poivre pour plus de goût. A l'aide du crochet pétrisseur, pétrez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne homogène. Laissez reposer.

Préparez les raviolis avec la farine, les oeufs, 2 coquilles d'oeufs d'eau, le sel et l'huile, si nécessaire. Utilisez le crochet pétrisseur. Préparez les feuilles de pâte à l'aide de la machine à pâtes (voir en page 6). Puis, fixez la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis au batteur sur socle, et préparez les raviolis avec la garniture. Laissez reposer pendant 20 minutes.

Faites cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau salée portée à ébullition. Egouttez et placez-les dans un plat préchauffé. Versez le beurre fondu sur les raviolis et saupoudrez de fromage râpé, ou versez la sauce avec le fromage râpé, comme vous le souhaitez. Servez chaud.

Ravioli alla Panna (Ravioli à la crème)

Garniture

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 100 g de porc haché
- 100 g de veau haché
- 30 g de fromage de Parmesan
- 1 cuillère à soupe de chapelure fraîche
- 100 g de jambon cru
- Noix de muscade
- Poivre et sel
- 2 cuillères à soupe de bouillon chaud
- 1 cuillère à soupe de persil haché

Pâtes

- 320 g de farine blanche de type 00
- 4 oeufs
- Sel

Sauce

- 50 g de beurre
- 3 feuilles de sauge fraîche
- 2 dl de crème

Accompagnement :

- 40 g de fromage de Parmesan et poivre blanc

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites cuire la viande. Remuez jusqu'à ce que la viande soit prête et placez ensuite le tout dans le bol du batteur sur socle. Ajoutez au mélange de viande frit le fromage finement râpé (à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres), la chapelure, le jambon cru coupé en petits morceaux et une pincée de noix de muscade râpée. Mélangez de façon homogène à l'aide du batteur plat. Ajoutez le sel et le poivre pour le goût. Ajoutez le bouillon et le persil. Mélangez à nouveau et laissez reposer.

Pour la préparation des raviolis, mettez la farine de blé entier, les œufs et le sel dans le bol du batteur et utilisez le crochet pétrisseur. Puis, utilisez la machine à pâtes et préparez deux feuilles de pâte de dimension égale (voir en page 6). Préparez les raviolis avec la garniture, à l'aide de la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis. Laissez reposer.

Entre temps, faites revenir pendant 5 minutes le beurre et les feuilles de sauge dans une petite poêle. Retirez la sauge et ajoutez la crème. Faites chauffer. Ajoutez le sel et le poivre pour le goût. Conservez le tout dans un endroit chaud.

Faites cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau portée à ébullition. Lorsque les raviolis sont cuits, égouttez-les et mettez-les dans un bol. Versez la sauce à la crème sur les raviolis et mélangez. Saupoudrez de poivre blanc et de fromage râpé. Servez chaud.

Ravioli alla Vegetariana (Ravioli végétariennes)

Garniture

- 2 aubergines de taille moyenne
- Huile pour friture
- 20 noix
- 2 dl de sauce béchamel épaisse
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 2 jaunes d'oeufs
- Noix de muscade
- Poivre et sel

Pelez les aubergines et émincez-les, faites-les dorer, égouttez-les sur une serviette en papier et mettez-les de côté. Une fois les aubergines refroidies, mélangez-les à l'aide du batteur plat avec les noix en morceaux, dont vous aurez préalablement enlevé la coquille, la sauce béchamel, le persil haché et les jaunes d'oeufs dans le bol du batteur sur socle. Parfumez avec un peu de noix de muscade, du sel et du poivre.

Pour la préparation des pâtes, mettez la farine de blé entier, les oeufs et une pincée de sel dans le bol du batteur et utilisez le crochet pétrisseur. Préparez ensuite les feuilles de pâte et les raviolis à l'aide de la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis (voir en page 6). Laissez reposer pendant 10 minutes.

Pâtes

- 325 g de farine blanche de type 00
- 4 oeufs
- Sel

Accompagnement :

- sauce tomate (voir p. 37 "L'essentiel de la cuisine par KitchenAid", recette "Passata")
- 40 g de fromage de Parmesan

Ravioli con la Zucca (Ravioli au potiron)

Garniture

- 1750 g de potiron jaune
60 g de fromage de Parmesan
5 Amaretti (Biscuits ronds et secs à l'Amaretto)
200 g de mostarda di frutta (fruits confits)
Noix de muscade
Gingembre en poudre
Poivre et sel

Faites cuire au four le potiron pour la garniture telle une pomme de terre en chemise. Enlevez les pépins du potiron et placez la pulpe molle dans le bol du batteur sur socle, ajoutez-y le fromage de Parmesan (râpé préalablement à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres) et mélangez le tout en utilisant le batteur plat. Ajoutez ensuite les Amaretti émiettés et les fruits confits finement coupés. Parfumez délicatement d'une pincée de noix de muscade, de gingembre, de sel et de poivre et laissez reposer le tout.

Pour la préparation des pâtes, mélangez la farine de blé entier, les oeufs et le sel dans le bol du batteur en utilisant le crochet pétrisseur. Préparez ensuite les feuilles de pâte et les raviolis à l'aide de la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis (voir en page 6). Laissez reposer pendant 15 minutes.

Pâtes

- 325 g de farine blanche de type 00
4 oeufs
Sel

Faites cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau salée portée à ébullition. Entre temps, faites dorer le beurre dans une petite poêle, puis ajoutez la sauge. Conservez-le à température.

Accompagnement :

- 100 g de beurre
5 feuilles de sauge fraîche
60 g de fromage de Parmesan

Egouttez les raviolis et mettez-en la moitié dans un plat chaud. Versez la moitié du beurre sur les raviolis (sans la sauge) et saupoudrez la moitié du fromage râpé sur le plat. Ajoutez le reste des raviolis, du beurre fondu et du fromage râpé. Servez chaud.

Garantie européenne des accessoires KitchenAid® (usage domestique)

Durée de la garantie:	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Deux ans de garantie complète à partir de la date d'achat. En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art.1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Les pièces de rechange, le transport et les frais de main d'oeuvre pour remédier aux défauts de matériaux et de fabrication. La réparation doit être effectuée par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Les pièces détachées (voir vues-éclatées) pour les accessoires seront disponibles jusqu'en 2010.	A. Les réparations dues à l'utilisation de l'accessoire pour tout autre chose que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou non-conforme avec le code électrique local.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centre des services après-vente

Toute réparation doit être effectuée par un Centre de service après-vente agréé par KitchenAid. Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès duquel

vous avez acheté l'unité pour obtenir les coordonnées du Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service à la clientèle

Numéro Vert : Composez le : 00800 38104026
(numéro gratuit)

Adresse : KitchenAid Europa, Inc.
B.P. 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.® *

* BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

® Registered trademark of KitchenAid, U.S.A.**

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.**

**®/™ Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.

La forme du robot est une marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.

© 2005. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.