



Les pâtes fraîches pour machines à vis sans fin.



Nous avons vu précédemment la manière de faire des pâtes fraîches à la main ou au robot.

Pour l'utilisation d'une machine à pâte composée d'une vis sans fin, nous gardons les mêmes ingrédients, mais la texture de la pâte est toute autre !

Pour la pâte de base vous obtenez une homogénéité de la pâte après quelques instant et complète au fur et à mesure du travail de laminage.

Pour cette utilisation, votre pâte devra impérativement rester friable !!

Aller il est temps de se jeter à l'eau cette fois !

Pour ce faire j'utilise de la farine de blé dur à défaut la farine blanche traditionnelle que nous avons tous à la maison, la simple farine qui sert à toutes autres préparations, il va de soi que nous laisserons la farine fermentante de côté.

Ingrédients :

<i>Aux œufs (plus nourrissante)</i> 250 gr de farine de blé dur ou de farine blanche 1 œuf entier battu (55 gr) 1 ml d'huile d'olive ou de tournesol	<i>Sans œufs (plus légère)</i> 250 gr de farine de blé dur ou de farine blanche 4 cl d'eau tempérée 1 ml d'huile d'olive ou de tournesol	<i>Attention !</i> Cette pâte est conçue Pour les machines à pâtes Basée sur une vis sans fin. La réalisation ci-dessous est donnée pour la machine à pâte de Kenwood. Le procédé sera plus ou moins similaire avec les machines à vis sans fin dites automatiques !
--	--	--

Préparation :

Et voici ma technique réalisée au robot ménager !

Mettez la farine dans le bol, déposer l'œuf et l'huile.

Amalgamez le tout à l'aide de la palette feuille (ou batteur K chez Kenwood) pendant 1 à 2 min, pas plus!

La texture doit être proche de la chapelure tout en restant légèrement humide.

Équipez l'appareil à pâtes fraîches avec votre filière préférée – spaghettis, tagliatelles, macaronis, lasagnes ou rigatonis, et avec le robot réglé à la vitesse 1 à 2, mettez **un peu de pâte** dans la cheminée d'alimentation. **J'insiste sur le " un peu "**

Pour certaines machines vous n'aurez rien à faire, car elles sont automatisées !

Les ingrédients sont à verser en direct et le processus pâte et sortie se fait seul.

Laissez-la passer. Ne la remplissez pas trop.

Coupez les pâtes à la longueur désirée et laissez-les sécher pendant 30 minutes avant de les cuire, ou laissez-les sécher complètement.

Utilisez-les ensuite dans les recettes de votre choix.

Pour la cuisson, ce sont des pâtes à cuisson rapide, dans les 2 à 4 minutes suivant la taille bien sûr.

Conseil et info :

Si la pâte est vraiment trop sèche, ajoutez de l'eau au goutte à goutte (sinon vous risquez vite de vous retrouver avec 1 kg de pâte à jouer entre farine et eau) et si elle est trop molle, ajoutez de la farine.

Mais dans tous les cas votre pâte doit rester friable.

Pour le passage au laminoir !

Personnellement pour abaisser au laminoir, et faire des lasagnes par exemple.

Je préfère de loin l'autre recette/technique de pâte.

Pour les personnes allergique :

Pâte fraîche sans gluten :

Attention !

Vous trouverez dans le commerce des farines tout à fait adaptée sans gluten. Toute fois je vous conseille de bien lire ou sont fabriquées ses farines, et oui on dit sans gluten mais indirectement si elles sont fabriquées dans des usines qui travaillent d'autres produits comportant eux du gluten vous risquez d'y trouver des traces

Pour des pâtes colorées.

Tout dépend si vous souhaitez juste colorer ou colorer et aromatiser vos pâtes

Si c'est juste colorer une pointe (suivant la teinte souhaitée) de colorant de légumes en poudre.

Vous pouvez aussi utiliser le jus de légumes comme les épinards ou haché des épinards congelés mais bien essorés, des herbes sèches, du concentré de tomate, du curcuma en poudre, du safran etc.

Attention, il faudra impérativement tenir compte du taux d'humidité que vous incorporez pour aromatiser et le déduire de votre liquide de base.

Exemple : Si sans œufs il faut déduire votre ajout du liquide de base.

Pâtes complètes : remplacez la farine par de la farine complète.

Pâtes rouges : remplacez 1 œuf ou diminuer votre liquide par 75 g de purée de tomates.

Pâtes vertes : remplacez 1 œuf ou diminuer votre liquide par 150 g d'épinards hachés surgelés, décongelés et pressés pour ôter tout excès d'humidité. Ajustez la quantité de farine si nécessaire.

Pâtes aux herbes : ajoutez 60 ml d'herbes fraîches mélangées hachées à la farine.