

Форма для равиоли

Готовь креативно и быстро!



Tupperware®

Форма для ravioli

Кулинарные наслаждения – просто и быстро!

Новая Форма для ravioli превратит готовку в веселый и креативный аттракцион для всей семьи. Готовьте в ней изысканные итальянские ravioli или закуски, которые легко украсят праздничный стол.

Преимущества:

1. Легко и быстро готовить итальянские ravioli и закуски идеальной формы.
2. Практичный и многофункциональный кухонный инструмент. Форма для ravioli проста в использовании, позволяет экономить время и готовить 12 ravioli/закусок за один раз.
3. Модный дизайн и цвета - для модных вкусов. Цвета подходят к изделиям серии Bake-to-Basics.
4. Специально разработана так, что может устанавливаться на контейнер CoolSmart 3 л - это очень удобно для хранения в морозильной камере или холодильнике.
5. В комплект входит практичная ложка, которая делает процесс приготовления еды еще проще.
6. Острые зубчатые края вокруг 12 отверстий придают ravioli/закускам идеальную форму.
7. Противоскользкие ножки обеспечивают стабильность при приготовлении еды.
8. За внутреннюю ручку в форму буквы S удобно держаться, поднимая Форму для ravioli с контейнера CoolSmart 3 л, к тому же она обеспечивает дополнительную стабильность при приготовлении еды.
9. Занимает очень мало места в шкафу.
10. И Форму для ravioli, и прилагающуюся к ней Ложку можно мыть в посудомоечной машине.

Размеры:

Форма для ravioli: 31,2 x 25,4 x 3,4 см
Ложка: 11,8 см (ёмкость ≈ 3 мл)
Совместима с контейнером: CoolSmart 3L



Советы:

Присыпьте Форму для ravioli мукой перед использованием. Раскатайте тесто как можно тоньше (около 1-2 мм в толщину). Используйте небольшое количество теста, чтобы ravioli/закуски не разваливались.



Инструкции по:

Тесто для пасты и слоеное тесто

1. Раскатайте тесто на Скатерти для выпечки серии Bake-to-Basics Скалкой для теста, наполненной холодной водой. Присыпьте мукой, чтобы тесто не прилипало.
2. Приложите к тесту Форму для ravioli, чтобы определить, достаточно ли его на две пластины. Разрежьте тесто на две части Пластмассовым ножом для теста (Колесом для пиццы).
3. Присыпьте Форму для ravioli мукой и положите на нее одну пластину теста. Используйте Силиконовую кисточку, чтобы смазать тесто водой (это поможет слипанию со следующей пластиной).
4. Разложите начинку по 12 отверстиям Формы для ravioli с помощью Ложки для ravioli. Осторожно накройте вторым слоем теста и аккуратно раскатайте Скалкой, чтобы сформировать закуски.

Тонкое обезжиренное слоеное тесто

1. Достаньте тонкое обезжиренное слоеное тесто из упаковки - понадобится 4 тонких листа. Храните не используемые листы в контейнере с крышкой, чтобы избежать их быстрого высыхания. 2 листа используются как дно, 2 как покрытие.
2. Положите один лист на Форму для ravioli и нанесите на него Силиконовой кисточкой смесь из 30 г растопленного масла и 30 мл воды. Уложите сверху второй лист и смажьте его той же смесью.
3. Разложите начинку по 12 отверстиям Формы для ravioli с помощью Ложки для ravioli. Положите сверху третий слой теста, смажьте масляной смесью и накройте последним слоем.
4. Подождите 30 секунд, чтобы масло пропитало все слои, и аккуратно раскатайте Скалкой, чтобы сформировать аппетайзеры.

Для всех 3 типов теста

5. Осторожно удалите излишки теста. Накройте Форму для ravioli контейнером CoolSmart 3л и переверните его вместе с Формой.
6. Осторожно вынимайте Ложкой для ravioli закуски из Формы для ravioli.

Готово - можете класть их в морозильную камеру или холодильник, можете готовить в кастрюле или духовке!

Равиоли

Основа - тесто для равиоли

3 порции по 12 штук:
300 г пшеничной муки
5 чайных ложек соли
3 яйца
25 мл оливкового масла

1. Смешать муку, соль, яйца и масло в Чаше для замеса теста серии Bake-to-Basics 3,5 л (тесто не должно липнуть к рукам).
2. Равиоли с желаемой начинкой (следуйте инструкции на предыдущей странице) варятся в течение 5 минут в подсоленной воде. Не забывайте помешивать равиоли при варке.
4. Слейте воду с помощью Дуршлага серии Bake-to-Basics или Двойного Дуршлага.

Альтернатива: 50 г свежего шпината почистить и выпарить над кастрюлей с кипящей водой. Измельчить в Механическом комбайне Quick Chef II и добавить в тесто для равиоли.



Начинка для равиоли

Равиоли - с помидорами и базиликом

Начинка для 12 штук:
2 помидора
Около 5 больших листов базилика
1 долька чеснока
1 лук-шалот
60 г сыра "Филадельфия"
Соль

1. Измельчите помидоры, листья базилика, чеснок и лук-шалот в Механическом комбайне Quick Chef II. Слейте жидкость.
2. С помощью Силиконовой лопатки добавьте в смесь 60 г сыра "Филадельфия" и небольшое количество соли.
3. Разложите начинку по 12 отверстиям Формы для равиоли.

В дальнейшем следуйте разделам "Инструкции по приготовлению" и "Основа - тесто для равиоли".

Подавайте готовые равиоли с помидорами и базиликом, например, на подушке из нарезанных помидоров, авокадо, салата руккола и орешков кешью.



Начинка для равиоли

Равиоли - с ветчиной и сыром с плесенью

Начинка для 12 штук:

5 веточек петрушки

50 г ветчины

50 г сыра с плесенью

1. Смешайте все ингредиенты в Механическом комбайне Quick Chef II и разложите начинку по 12 отверстиям Формы для равиоли.
2. В дальнейшем следуйте разделам "Инструкции по приготовлению" и "Основа - тесто для равиоли".

Подавайте готовые равиоли с ветчиной и сыром с плесенью, например, на подушке из томатного соуса и с салатом в качестве гарнира.



Закуски

1. Используйте готовое слоеное или тонкое обезжиренное слоеное тесто (можно найти в холодильниках или морозильных камерах в супермаркетах).
2. Закуски с желаемой начинкой (следуйте инструкциям на предыдущих страницах), выкладываются на Силиконовую скатерть для выпечки.
3. На слоеное тесто кисточкой наносится яичный желток, немного разбавленный водой. Тонкое обезжиренное слоеное тесто смазывается смесью растопленного сливочного масла с водой. Не смазывайте слоеное тесто с боков, потому что яичная смесь может помешать тесту подняться при выпекании.
4. Выпекать примерно 13 минут в предварительно разогретой духовке при температуре 200° С, пока тесто не поднимется, до образования хрустящей золотистой корочки.



Начинка для закусок

Кунжутная закуска из слоеного теста

Для 12 штук:

1 луковица (около 25 г)

50 г сыра моцарелла

50 г крабовых палочек

1 столовая ложка семян кунжута, чтобы присыпать ими закуски после смазывания кисточкой

1 яйцо для смазывания теста

1. Смешайте лук, моцареллу и крабовые палочки в Механическом комбайне Quick Chef II и разложите начинку по 12 отверстиям Формы для raviоли.
2. В дальнейшем следуйте разделам "Инструкции по приготовлению" и "Закуски".

Подавайте готовую Кунжутную закуску как часть шведского стола или в составе вкусных салатов.



Начинка для закусок

Хрустящие креветки в тонком обезжиренном слоеном тесте

Для 12 штук:

50 г свежего выпаренного шпината

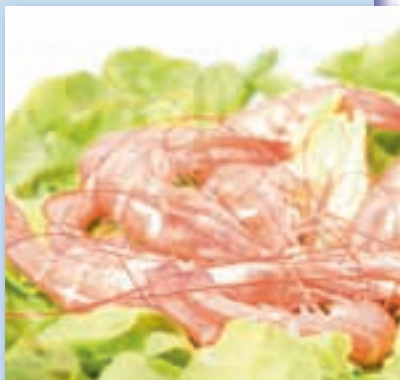
25 мл маскарпоне

12 небольших креветок

30 г растопленного масла для смазывания теста

1. Смешайте маскарпоне и выпаренный отжатый шпинат в Маленькой чаше для замеса теста серии Bake-to-Basics с помощью ложки. Разложите начинку по 12 отверстиям Формы для ravioli. Сверху положите по креветке.
2. В дальнейшем следуйте разделам "Инструкции по приготовлению" и "Закуски".

Подавайте в качестве закуски к напиткам.



www.tupperware.dk