

ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА SIRMAN CONCERTO 5



ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

СПАГЕТТИ / SPAGHETTI

Спагетти – это длинные тонкие полоски теста круглого сечения диаметром около 2 мм. Классические спагетти не должны быть короче 13 см.

Спагетти подают с различными соусами, мясом и овощами, включая фрикадельки, грибы и соус маринара.



28180005 1,1 MM

28180007 1,5 MM

28180008 1,7 MM

28180009 1,9 MM • Склад

28180010 2,1 MM

28180011 2,3 MM

БИГОЛИ / BIGOLI

Биголи – это длинные толстые полоски теста круглого сечения.

Паста изготавливается из плотного теста и похожа на тугой шнурок.

Биголи обычно подают с различными густыми или мясными соусами, один из самых популярных – утиное рагу.



28180013 3 MM

28180015 4 MM

ЛИНГУИНЕ / LINGUINE

Лингуине чем-то похожи на спагетти. Это длинные узкие полоски теста со слегка сплюснутой формой в виде глаза.

Лингуине обычно готовят в сочетании с морепродуктами и моллюсками, песто, а также разнообразными красными соусами.



28180021 3X1,6 MM

28180021A 3,5X1,6 MM

СПАГЕТТИ QUADRI / CHITARRINE

Спагетти QUADRI – это те же спагетти, только в форме бруска.

Спагетти подают с различными соусами, мясом и овощами, включая фрикадельки, грибы и соус маринара.



28180025 1,8 MM

28180024 2 MM • Склад

28180026 2,5 MM

28180027 3 MM

SIRMAN CONCERTO 5

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ / TAGLIATELLE

Тальятелле – это тонкие и плоские полоски теста шириной до 10 мм и длиной около 30 см.

Тальятелле обычно подают со свиной или говядиной, а также с маскарпоне, соусом болоньезе или пикантными рыбными соусами.



28180033 4,5 MM

28180034 6 MM

28180035 8 MM

28180036 10 MM

• СКЛАД

ТАЬОЛИНИ / TAGLIOLINI

Тальолини – самая тонкая паста из семейства тальятелле, а суффикс "ини" говорит о ее малой ширине: не более 3,5 мм.

К тальолини лучше всего подходят гладкие и не слишком густые соусы – например, соус карбонара, или нежный соус на основе рикотты.



28180030 1,8 MM

28180031 2,5 MM

28180032 3,5 MM

• СКЛАД

ПАППАРДЕЛЛЕ / PAPPARDELLE

Паппарделле – это тонкие и самые широкие полоски теста шириной около 15 мм.

Паппарделле замечательно сочетается с плотными соусами, которые обычно содержат мясной фарш, помидоры и лук.



28180038 15 MM

• СКЛАД

РЕГИНЕТТЕ / REGINETTE

Регинетте в переводе с итальянского означает «маленькая королева». Это тонкие длинные плоские ленты теста с волнистыми или рифлеными краями.

Регинетте обычно подается с итальянской колбасой или сыром рикотта.



28180055 12 MM

28180056 16 MM

ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

МАККЕРОНИ / MACCHERONI (LISCI & RIGATI)

Маккерони – короткие, немного изогнутые трубочки. "LISCI" означает "гладкие", "RIGATI" – "рифленные".

Маккерони – это идеальный формат пасты для гарнира, она прекрасно сочетается с густыми томатными, овощными и мясными соусами.



28180062 5 MM LISCI

28180075 4,8 MM RIGATI

28180077 8 MM RIGATI

28180078 10 MM RIGATI

28180079 12 MM RIGATI

28180080 15 MM RIGATI

28180081 20 MM RIGATI

• Склад

КАННЕЛЛОНИ / CANNELLONI & CANNELLONI RIGATI

Каннеллони – паста в виде крупных полых трубочек. "RIGATI" означает "рифленные".

Каннеллони фаршируют мясным или рыбным фаршем, сыром, грибами или овощами, укладывают на противень, заливают соусом и запекают в духовке.



28180069 25 MM

28180082 25 MM RIGATI

ГРАМИНЬЯ / GRAMIGNE

Граминья – мелкие короткие трубочки, которые **традиционно используются для густых супов.**



28180091 3 MM

КАНЕСТРИ / CANESTRI

Канестри – это короткие широкие изогнутые трубочки.

Канестри идеально подходит для рыбных и мясных рагу.



28180095 9,8 MM

SIRMAN CONCERTO 5

КРЕСТЕ / CRESTE RIGATE

Кресте – короткая изогнутая паста в форме гребня.

Кресте отлично подходит в качестве гарнира к мясному рагу, а волнистость их форм способствует раскрытию вкуса соусов на основе оливкового масла.



28180144 8,6 MM

28180145 10 MM

НЬОККИ / GNOCCHI (LISCI & RIGATI)

Ньокки – итальянские клёцки, обычно овальной формы. "LISCI" означает "гладкие", а "RIGATI" – "рифленные".

Ньокки можно подавать в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо (с различными соусами).



28180210 27 MM LISCI

28180211 27 MM RIGATI

НЬОККЕТТИ / GNOCCHETTI SARDI

Ньоккетти – это крохотные клецки в виде ракушек с бороздками.

Чаще всего ньоккетти подаются в качестве гарнира.



28180191 19 MM

28180193 19,5 MM

ДЖЕМЕЛЛИ / GEMELLI

Джемелли – закрученные в спираль тонкие изделия, похожие на два свитых вместе жгута.

Джемелли обычно подают с легкими соусами (например, песто), которые остаются на спиральках. Это идеальный выбор для салата или различных типов томатных соусов.



28180214 6,4 MM

28180215 8,8 MM

ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

КАЗАРЕЧЧЕ / CASARECCE (STROZZAPRETI)

Казаречче – короткая паста в форме перекрученных и сложенных в виде буквы S трубочек из теста длиной около 4-5 см.

Казаречче отлично сочетается с соусами песто.



28180220 8,8 MM • СКЛАД

СТРОЦЦАПРЕТТИ / STROZZAPRETI RUSTICI

Строццапретти – паста в виде перекрученных трубочек.

Строццапретти подают с соусами на основе овощей, мяса, сливок, морепродуктов, сыра. Паста также прекрасно сочетается с соусом песто и сыром Проволоне.



28180368

ЧЕЛЕНТАНИ / CELENTANI

Челентани – паста в виде спиралеобразных трубочек.

Челентани идеальна для салатов, прекрасно гармонирует с томатными, молочными и масляными соусами.



28180200 7,8 MM

ФУЗИЛЛИ / FUSILLI

Фузилли – короткая паста в форме спирали длиной до 3 см с гладкой поверхностью.

Фузилли комбинируются почти со всеми соусами, но идеальная пара – с соусом Песто. Фузилли также используются и в салатах.



28180230 7 MM 2P

28180232 12,6 MM 2P

28180240 8,4 MM 3P • СКЛАД

SIRMAN CONCERTO 5

ФУЗИЛЛОНЕ / FUSILLONE RUSTICO

Фузиллоне – короткая паста, имеющая форму большой спирали.

Фузиллоне отлично подходит для салатов, запеканок, гарнира к овощам и мясу.



28180366

ГРАНФУЗИЛЛИ / GRANFUSILI

Гранфузилли – короткая паста в виде гигантских спиралек.

Гранфузилли могут подаваться с разнообразными соусами.



28180380

СПИРАЛЕ / SPIRALE

Спирале – паста, закрученная в плотные спиральки. Спирале можно назвать "младшими сестрами" фузилли.

Спирале идеально подходят для соусов с сырами и пряными травами, однако лучше всего проявляют свой характер в холодных салатах.

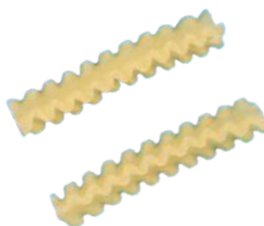


28180242 15,5 MM 2P

ДЖИРАНДОЛЕ / GIRANDOLE

Джирандоле – короткая паста с волнистыми краями.

Джирандоле прекрасно сочетаются как с густыми насыщенными, так и более простыми и легкими соусами.



28180246 1,5 MM 3P

ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

ТРОТТОЛЕ / TROTTOLE

Троттоле (в пер. с итальянского "волчок") – фигурная паста в виде небольших красивых завитков.

Троттоле принято подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Хорошо сочетается с рыбой и густыми соусами.



28180250 10,4 MM

РАДИАТОРИ / RADIATORI

Радиаторы – короткая гофрированная (с выступами и глубокими желобками) паста, по форме напоминающая радиаторы.

Радиаторы подается чаще всего с густыми сливочными соусами, добавляется в запеченные блюда, салаты и легкие супы.



28180260 17,5 MM

КАМПАНЕЛЛЕ / CAMPANELLE

Кампанелле – фигурная паста в виде маленьких колокольчиков или цветков.

Кампанелле подается с густыми соусами: на молочной основе (например, сырным соусом или бешамель), овощными (с бобовыми, тыквой и др.), мясными и рыбными.



28180267 8,3 MM

НОДИ МАРИНИ / NODI MARINI

Ноди марини – короткая паста, напоминающая по форме морские узлы.

Ноди марини идеально сочетается с болоньезе.



281800370

SIRMAN CONCERTO 5

ЗИТИ / ZITI

Зити – паста в виде дугообразных коротких трубочек.

Зити подают с густыми соусами, а также добавляют в запеканки и салаты.



28180372

СЕДАНИ / SEDANI TRIANGOLARI

Седани считается родственником пенне. Эта паста отличается прямым срезом и треугольным сечением.

Седани обычно подают с томатным соусом, а также просто со сливочным маслом и сыром.



28180386

ПАККЕРИ / PACCHERI

Паккери – макаронные изделия в виде коротких и крупных трубочек с прямым срезом.

Паккери предназначены для фаршировки начинкой и запекания, их также можно добавить в супы, лазанью или блюда с густыми чесночными соусами.



28180397

ЛАЗАНЬЯ / ADJUSTABLE SHEETER

Лазанья – крупные прямоугольные листы из тонко раскатанного теста.

Лазанья прославилась различными начинками – мясом, грибами, сыром, овощами или морепродуктами, а сочность блюду придает использование специальных соусов.



28181000

• СКЛАД

ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

ПЕННЕ / PENNE & PENNE RIGATE

Пенне – это полая паста со срезанными уголком краями, которая напоминает наконечники старинных чернильных ручек. "RIGATI" означает "рифленый". Пенне подают с мясными, овощными, томатными и с изысканными молочными соусами. Пенне отлично подходят для запекания, например, для «Паста аль форно».



28180114 7 MM

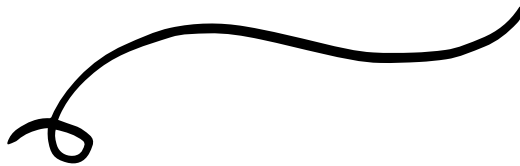
28180115 8 MM

28180116 8,8 MM

28180117 10 MM RIGATE



**В КОМПЛЕКТЕ С НАСАДКОЙ "ПЕННЕ" НЕОБХОДИМО ПРИОБРЕТАТЬ
СПЕЦИАЛЬНЫЙ НОЖ 40115112**



НОЖ ДЛЯ КОРОТКОЙ ПАСТЫ / PASTACUTTER



НАСАДКА PASTACUTTER ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ОБРЕЗКИ
КОРОТКИХ МАКАРОН.

40115150 • СКЛАД



SIRMAN CONCERTO 5

Всего в Италии существует более 500 видов пасты.

Тип пасты всегда будет зависеть от типа соуса, который Вы хотите использовать.

Спагетти, лингуини, капеллини, биголи, пенне

К ним хорошо подходит жидкий однородный соус на основе сливок или масла, который будет хорошо перемешиваться с пастой и проникать в тонкие отверстия.

Феттучини, паппарделли, тальятелле

К ним делают густой насыщенный соус. Чаще всего мясной, с заметной текстурой (например, паста болоньезе).

Конкильи, фарфале, фузилли

Для таких видов пасты хорошо подходят довольно густые, мясные, сливочные или томатные соусы – за счет сложной формы пасты соус будет хорошо сцепляться.

Каннелони и конкильони

Данная паста предназначена для фарширования, и здесь мы выбираем не соус, а само блюдо. Например, такую пасту начиняют мясным, сырным или овощным фаршем, складывают в форму, поливают соусом (томатным, бешамель) и запекают в духовке.

Лазанья

Для начинки лазаньи обычно используют мясо, рыбу, овощи на томатной и сырной основе, и все это обязательно пропитывается соусом бешамель.

Ньокки и ньокетти

Эти маленькие клецки из смеси теста, картофеля и манки можно подавать в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо (с томатным, сырным или сливочным соусом).

