



RICETTARIO / COOKBOOK

PF40E - PF25E








Le macchine per la pasta fresca progettate da Fimar sono l'ideale per impastare ed estrarre impasti in diversi formati. Dotate di vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio, pannello di comandi digitale, coperchio grigliato per l'inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione. Macchina solida e robusta con carcassa, vasca, supporto vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - disponibili nel modello con vasca da 2 Kg. e nel modello con vasca da 3.5 Kg. La PF40E è dotata di bocca di estrusione con raffreddamento ad acqua e coltello taglia pasta incluso.

The fresh pasta machine designed by Fimar is ideal for kneading and extruding doughs in different sizes. Equipped with a fully removable bowl for easy and quick washing, digital control panel, gridded lid for the addition of ingredients even during processing. Stable and sturdy machine with casing, bowl, bowl support, kneader hook and spiral in stainless steel AISI 304. Available in 2 kg bowl version and 3.5 kg bowl version. The PF40E is equipped with an extrusion mouth with water-cooling and an included pasta-cutting knife.

	PF40E		
	0,75 kW (1 HP)		3,5 Kg
 3 Ph	230-400V/3N/50Hz		ø 57 mm trafile escluse without mould
 1 Ph	230V/1N/50Hz		307x594x525/610(h) mm
 Kg/h	13 Kg/h	Coltello tagliapasta incluso <i>Pasta cutting knife included</i>	



PF40E

		PF25E	
	0,37 kW (0,5 HP)		2 Kg
 3 Ph	230-400V/3N/50Hz		ø 57 mm trafile escluse without mould
 1 Ph	230V/1N/50Hz		300x550x425/540(h) mm
 Kg/h	8 Kg/h		

Trafile / Moulds

CASERECCE



FUSILLI



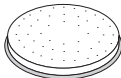
PAPPARDELLE



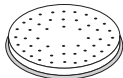
BIGOLI



CAPELLI D'ANGELO



SPAGHETTI



LINGUINE 3x1,6



LINGUINE 4x1,6



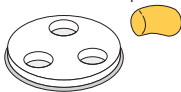
FETTUCCINE



GRAMIGNA



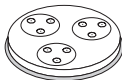
GNOCCHI
non di patate
not suitable for potatoes



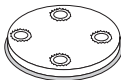
STELLINE



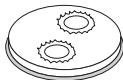
MACCHERONI Ø 4,8



MACCHERONI Ø 8,5



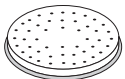
MACCHERONI Ø 15



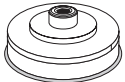
PAPPARDELLE RICCE



SPAGHETTI ALLA CHITARRA



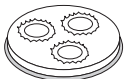
PASTA SFOGLIA



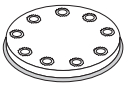
RISO



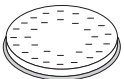
CANESTRINI



BUCATINI



TAGLIOLINI



CANNELLONE



SENZA FORI



I disegni delle trafile sono indicativi. Il numero dei fori cambia in base al modello della macchina.

The drawings of the moulds are merely illustrative. The number of holes changes depending on the machine model.

ACCORGIMENTI SMART ADVICE:

Nelle seguenti ricette è possibile sostituire il 100% di semola di grano duro con il 70% di farina di grano tenero; è anche possibile sostituire una % di uovo con una di acqua, avendo cura di mescolarli bene prima di inserirli nella macchina per la pasta fresca.

Following recipes can be executed replacing 100% of durum wheat semolina with 70% of soft wheat flour; it is also possible to replace a percentage of egg with a percentage of water, taking care to mix them carefully before putting them in the fresh pasta machine.



PF40E

BASE PASTA SENZA UOVA

EGG-FREE PASTA BASE

**MOLINI PIVETTI
FARINA DI GRANO TENERO DALIA**

MOLINI PIVETTI SOFT WHEAT
FLOUR DALIA

3.450 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua fredda/cold water

1.200 gr

farina di semola per sfarinare/semolina flour to flour



PROCEDIMENTO:

Preparare la macchina per la pasta fresca PF40E montando la trafila a seconda della forma di pasta che desideriamo ottenere. Inserire tutti gli ingredienti all'interno della vasca avendo cura di inserire come prima cosa la farina, azionare la macchina con funzione "impasto" e lasciar lavorare fino ad ottenere una consistenza umida della farina (è possibile utilizzare anche la funzione timer). Fermare la macchina ed azionare la funzione "estrusione". La macchina inizia ad estrudere, scartare la prima parte di produzione per poi reinserirla nella vasca appena possibile. A seconda della trafila utilizzata potremo ottenere pasta lunga o corta (si consiglia di utilizzare il coltello tagliapasta incluso), creare delle matassine o muovere ogni tanto i maccheroni o altri formati sfarinando abbondantemente. Tuffare la pasta in abbondante acqua bollente e salata, condirla a piacere.

PREPARATION:

Prepare the PF40E fresh pasta machine by assembling the mould according to the shape of pasta we wish to obtain.

Insert all the ingredients into the bowl ensuring that the flour is inserted first, operate the machine using the “dough” function and let it work until you obtain a moist consistency of the flour (you can also use the timer function). Stop the machine and activate the “extrusion” function. The machine starts to extrude, remove the first part of production and then put it back into the bowl as soon as possible. Depending on the mould used, we can obtain long or short pasta (we suggest use pasta cutting knife), create small bundles or from time to time move macaroni or other formats, flouring generously.

Cook the pasta in boiling salted water and season to taste.

PF40E

BASE PASTA SENZA UOVA CON SPINACI

EGG-FREE PASTA BASE WITH SPINACH

MOLINI PIVETTI
FARINA DI GRANO TENERO DALIA

MOLINI PIVETTI SOFT WHEAT
FLOUR DALIA

3.450 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua fredda/cold water 300 gr

spinaci foglia congelati/frozen spinach leaf 1.200 gr



PROCEDIMENTO:

Decongelare gli spinaci e frullarli con il quantitativo di acqua indicato fino a renderli una crema finissima. Preparare la macchina per la pasta fresca PF40E montando la trafila a seconda della forma di pasta che desideriamo ottenere. Inserire tutti gli ingredienti all'interno della vasca avendo cura di inserire come prima cosa la farina, poi aggiungere la crema di spinaci e azionare la macchina con funzione "impasto" per 6 minuti circa fino ad ottenere una consistenza umida della farina (è possibile utilizzare anche la funzione timer). Fermare la macchina ed azionare la funzione "estrusione". La macchina inizia ad estrudere, scartare la prima parte di produzione per poi reinserirla nella vasca appena possibile. A seconda della trafila utilizzata potremo ottenere pasta lunga o corta, creare delle matassine o muovere ogni tanto i maccheroni o altri formati sfarinando abbondantemente. Tuffare la pasta in abbondante acqua bollente e salata, condirla a piacere.

PREPARATION:

Thaw the spinach and blend it with the quantity of water indicated until it becomes a very fine cream. Prepare the PF40E fresh pasta machine by assembling the mould according to the shape of pasta we wish to obtain. Insert all the ingredients into the bowl ensuring that the flour is inserted first, then add the spinach cream and operate the machine using the “dough” function and let it work until you obtain a moist consistency of the flour (you can also use the timer function). Stop the machine and activate the “extrusion” function. The machine starts to extrude, remove the first part of production and then put it back into the bowl as soon as possible. Depending on the mould used, we can obtain long or short pasta, create small bundles or from time to time move macaroni or other formats, flouring generously.

Cook the pasta in boiling salted water and season to taste.

PF40E

PASTA SENZA UOVA CON POMODORO

EGG-FREE PASTA WITH TOMATO

MOLINI PIVETTI
FARINA DI GRANO TENERO DALIA

MOLINI PIVETTI SOFT WHEAT
FLOUR DALIA

3.450 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua fredda/cold water 300 gr

doppio concentrato pomodoro/ 1.200 gr

double concentrated tomato



PROCEDIMENTO:

Frullare il concentrato di pomodoro con il quantitativo di acqua indicato fino a renderli una crema finissima. Preparare la macchina per la pasta fresca PF40E montando la trafila a seconda della forma di pasta che desideriamo ottenere. Inserire tutti gli ingredienti all'interno della vasca avendo cura di inserire come prima cosa la farina, poi aggiungere la salsa di pomodoro e azionare la macchina con funzione "impasto" per 6 minuti circa fino ad ottenere una consistenza umida della farina (è possibile utilizzare anche la funzione timer). Fermare la macchina ed azionare la funzione "estrusione". La macchina inizia ad estrarre, scartare la prima parte di produzione per poi reinserirla nella vasca appena possibile. A seconda della trafila utilizzata potremo ottenere pasta lunga o corta, creare delle matassine o muovere ogni tanto i maccheroni o altri formati sfarinando abbondantemente. Tuffare la pasta in abbondante acqua bollente e salata, condirla a piacere.

PREPARATION:

Blend the tomato paste with the quantity of water indicated until it becomes a very fine cream. Prepare the PF40E fresh pasta machine by assembling the mould according to the shape of pasta we wish to obtain. Insert all the ingredients into the bowl ensuring that the flour is inserted first, then add the tomato sauce and operate the machine using the “dough” function and let it work until you obtain a moist consistency of the flour (you can also use the timer function). Stop the machine and activate the “extrusion” function. The machine starts to extrude, remove the first part of production and then put it back into the bowl as soon as possible. Depending on the mould used, we can obtain long or short pasta, create small bundles or from time to time move macaroni or other formats, flouring generously. Cook the pasta in boiling salted water and season to taste.

PF40E

PASTA SENZA UOVA CON FARRO E CURCUMA

EGG-FREE PASTA WITH SPELT AND TURMERIC

**FARINA DI FARRO
MACINATA A PIETRA**

STONE MILLED SPELT FLOUR

3.450 GR

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

curcuma in polvere/powdered turmeric	60 gr
--------------------------------------	-------

acqua fredda/cold water	1.200 gr
-------------------------	----------



PROCEDIMENTO:

Sciogliere nell'acqua la curcuma in polvere.

Preparare la macchina per la pasta fresca PF40E montando la trafilatura a seconda della forma di pasta che desideriamo ottenere.

Inserire come prima cosa la farina e poi l'acqua dove avrete sciolto la curcuma, azionare la macchina con funzione "impasto" per 5 minuti circa fino ad ottenere una consistenza umida della farina (è possibile utilizzare anche la funzione timer).

Fermare la macchina ed azionare la funzione "estrazione".

La macchina inizia ad estrarre, scartare la prima parte di produzione per poi reinserirla nella vasca appena possibile.

A seconda della trafilatura utilizzata potremo ottenere pasta lunga o corta, creare delle matassine o muovere ogni tanto i maccheroni o altri formati sfarinando abbondantemente. Tuffare la pasta in abbondante acqua bollente e salata, condirla a piacere.

PREPARATION:

Dissolve turmeric powder in water. Prepare the PF40E fresh pasta machine by assembling the mould according to the shape of pasta we wish to obtain. Insert all the ingredients into the bowl ensuring that the flour is inserted first, then add the water with melted turmeric, operate the machine using the “dough” function for about 5 minutes to you obtain a moist consistency of the flour (you can also use the timer function).

Stop the machine and activate the “extrusion” function.

The machine starts to extrude, remove the first part of production and then put it back into the bowl as soon as possible.

Depending on the mould used, we can obtain long or short pasta, create small bundles or from time to time move macaroni or other formats, flouring generously. Cook the pasta in boiling salted water and season to taste.

PF40E

PASTA CON UOVA

EGG PASTA

MOLINI PIVETTI
FARINA DI GRANO TENERO DALIA

MOLINI PIVETTI SOFT WHEAT
FLOUR DALIA

3.000 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

uova pasta gialla/eggs with yellow yolk 1.200 gr



PROCEDIMENTO:

Preparare la macchina per la pasta fresca PF40E montando la trafila a seconda della forma di pasta che desideriamo ottenere. Inserire tutti gli ingredienti all'interno della vasca avendo cura di inserire come prima cosa la farina, azionare la macchina con funzione "impasto" e lasciar lavorare fino ad ottenere una consistenza umida della farina (è possibile utilizzare anche la funzione timer). Fermare la macchina ed azionare la funzione "estrusione". La macchina inizia ad estrudere, scartare la prima parte di produzione per poi reinserirla nella vasca appena possibile. A seconda della trafila utilizzata potremo ottenere pasta lunga o corta, creare delle matassine o muovere ogni tanto i maccheroni o altri formati sfarinando abbondantemente. Tuffare la pasta in abbondante acqua bollente e salata, condirla a piacere.

PREPARATION:

Prepare the PF40E fresh pasta machine by assembling the mould according to the shape of pasta we wish to obtain.

Insert all the ingredients into the bowl ensuring that the flour is inserted first, operate the machine using the “dough” function and let it work until you obtain a moist consistency of the flour (you can also use the timer function). Stop the machine and activate the “extrusion” function.

The machine starts to extrude, remove the first part of production and then put it back into the bowl as soon as possible.

Depending on the mould used, we can obtain long or short pasta, create small bundles or from time to time move macaroni or other formats, flouring generously. Cook the pasta in boiling salted water and season to taste.

PF40E

PASTA CON UOVA E CACAO

EGG PASTA WITH COCOA

MOLINI PIVETTI
FARINA DI GRANO TENERO DALIA

MOLINI PIVETTI SOFT WHEAT
FLOUR DALIA

2.750 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

<i>cacao amaro polvere/bitter cocoa powder</i>	<i>250 gr</i>
<i>uova pasta gialla/eggs with yellow yolk</i>	<i>1.000 gr</i>
<i>acqua fredda / cold water</i>	<i>200 gr</i>



PROCEDIMENTO:

Preparare la macchina per la pasta fresca PF40E montando la trafila a seconda della forma di pasta che desideriamo ottenere.

Inserire tutti gli ingredienti all'interno della vasca avendo cura di inserire come prima cosa le farine precedentemente mischiate, azionare la macchina con funzione "impasto" per 5 minuti circa fino ad ottenere una consistenza umida della farina (è possibile utilizzare anche la funzione timer).

Fermare la macchina ed azionare la funzione "estrusione".

La macchina inizia ad estrarre, scartare la prima parte di produzione per poi reinserirla nella vasca appena possibile.

A seconda della trafila utilizzata potremo ottenere pasta lunga o corta, creare delle matassine o muovere ogni tanto i maccheroni o altri formati sfarinando abbondantemente. Tuffare la pasta in abbondante acqua bollente e salata, condirla a piacere.

PREPARATION:

Prepare the PF40E fresh pasta machine by assembling the mould according to the shape of pasta we wish to obtain.

Insert all the ingredients into the bowl, ensuring that the previously mixed flours are inserted first, operate the machine using the “dough” function for about 5 minutes to you obtain a moist consistency of the flour (you can also use the timer function).

Stop the machine and activate the “extrusion” function.

The machine starts to extrude, remove the first part of production and then put it back into the bowl as soon as possible.

Depending on the mould used, we can obtain long or short pasta, create small bundles or from time to time move macaroni or other formats, flouring generously. Cook the pasta in boiling salted water and season to taste.

PF40E

SFOGLIATINE AL VINO

SFOGLIATINE WITH WINE

**MOLINI PIVETTI FARINA DI GRANO
TENERO PROFESSIONAL VIOLA**

**MOLINI PIVETTI SOFT WHEAT FLOUR
PROFESSIONAL VIOLA**

3.450 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

sale/salt	75 gr
farina di cereali maltati/malted cereal flour	30 gr
olio extravergine d'oliva/extra virgin olive oil	450 gr
acqua/water	300 gr
vino rosso/red wine	750 gr



PROCEDIMENTO:

Preparare la macchina per la pasta fresca PF40E montando la trafila per creare la sfoglia. Inserire come prima cosa la farina e poi tutti gli altri ingredienti, azionare la macchina con funzione “impasto” per 8 minuti circa fino ad ottenere una consistenza umida della farina (è possibile utilizzare anche la funzione timer).

Fermare la macchina ed azionare la funzione “estrusione”.

La macchina inizia ad estrarre, scartare la prima parte di produzione per poi reinserirla nella vasca appena possibile.

Trafilare strappando piccoli rettangoli di sfoglia, porre su teglie precedentemente oliate e cuocere a 180 gradi per 15 minuti circa.

PREPARATION:

Prepare the PF40E fresh pasta machine by assembling the puff pastry mould. Insert the flour first and then all the other ingredients, operate the machine using the “dough” function for about 5 minutes to you obtain a moist consistency of the flour (you can also use the timer function).

Stop the machine and activate the “extrusion” function.

The machine starts to extrude, remove the first part of production and then put it back into the bowl as soon as possible.

Extract, cutting off small rectangles of pastry, place on oiled baking trays and cook at 180 degrees for about 15 minutes.

fimar group

Fimar S.p.A.
Via del Tesoro, 397
47826 - Villa Verucchio (RN) - Italy

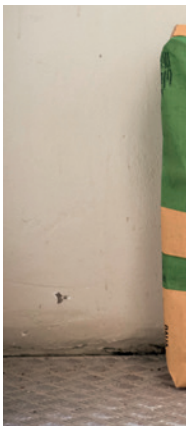
IN COLLABORAZIONE CON / IN COOPERATION WITH:



Molini Pivetti S.p.A.
Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo (FE) - Italy


CHIAMACUCINA
Artigiani del Gusto

Via Ennio Coletti 108/a
47921 - Rimini (RN) - Italy





fimar group

Fimar S.p.a.

t. +39 0541 670736

info@fimarspa.it

FIMARGROUP.IT
FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT
FORCAR.IT
FORCOLD.IT

