

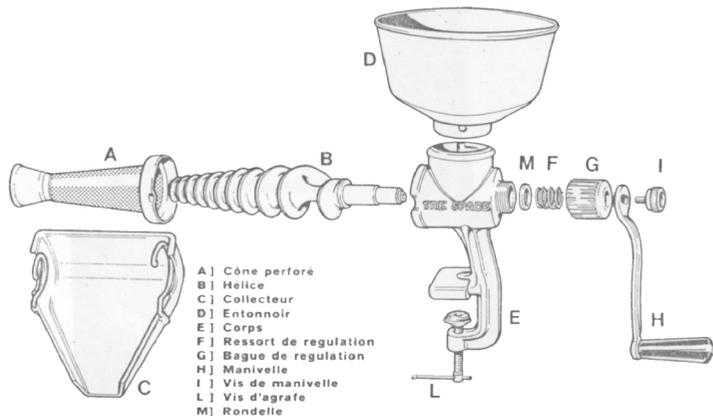
# tompress

De la terre à la table

L'épépineuse manuelle est destinée à éjecter les peaux et les pépins des tomates et des fruits pour en obtenir uniquement la pulpe.

Cet appareil est destiné à la réalisation des coulis, confitures, gelées ou sauces de tomates, groseilles, cassis, cynorhodon, mûres, framboises, melons, myrtilles, poires, sureau, coings... , fruits à noyau dénoyautés, purée de châtaignes (enlever la première

peau), soupe de poissons, etc... Le presse-tomate, épépineuse fait gagner du temps et rend plus facile la séparation du jus et la pulpe des peaux et pépins en travaillant en continu. Inutile de démonter l'appareil pour en lever les graines, pépins et peaux, les déchets sont éjectés automatiquement en bout d'appareil. **Modèle de base Clam** : fonte doublement étamée, collecteur et entonnoir (Ø 19) en plastique rigide rouge. (Poids de l'appareil 4 kg) .



**Montage : Laver soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation.**

1° - Fixer le corps (E) à la table. 2° - Insérer l'hélice (B) dans le corps (E). 3° - Fixer la grille perforée sur le corps par une rotation de la grille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. 4° - Introduire l'extrémité de l'axe de l'hélice dans la rondelle (M) et le ressort (F). 5° - Visser la bague de régulation (G) sur le corps. 6° Viser la manivelle (H) à l'aide de la vis (I). 7° - Insérer l'entonnoir (D) sur le corps et le bloquer en lui donnant un léger mouvement de rotation vers la droite, agraffer le collecteur (C).

**Installation** : fixer l'appareil à l'angle d'une table ou tout autre plan de travail solide en laissant pendre le collecteur dans le vide afin de pouvoir placer un grand contenant.

**Réglage** : pour un travail optimum, commencer le travail en prenant soin que la bague de régulation soit la plus dévissée possible et la visser par la suite progressivement si vous trouvez les déchets abondants.

**Nettoyage** : après emploi de l'appareil, laver et sécher soigneusement toutes les parties, huiler afin de prévenir la corrosion toutes les parties en métal de l'appareil avec de l'huile de table, votre appareil sera ainsi préservé pour une prochaine utilisation.

**Accessoires** : cet appareil est de conception robuste et éprouvé depuis plusieurs dizaines d'années, néanmoins nous disposons de toutes les pièces détachées, il existe également une grille avec des trous de 1,25mm (celle montée à l'origine est de 1,5 mm) afin de pouvoir éliminer les tout petits pépins. Un entonnoir et un collecteur en acier inoxydable sont également disponibles. Pour toutes ces pièces adressez vous à votre magasin.

**Précaution** : lorsqu'on passe des petits fruits avec une forte proportion de déchets (peaux et pépins) par rapport à la pulpe (groseilles, cassis, cynorhodon,...) il faut passer les fruits petit à petit et bien attendre que les déchets soient expulsés, car leur forte proportion entraînerait une accumulation puis un blocage de l'appareil. Vous pourrez ainsi travailler en continu sans problèmes de blocage.

## QUELQUES RECETTES

### Le coulis de tomates

Ingrédients pour 6 à 8 tomates assez grosses :

2 gousses d'ail coupées en deux / 1 oignon / 1 bouquet garni / 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Une fois lavées, couper les tomates, les "faire blanchir quelques minutes" et les égoutter. Ajouter l'oignon émincé, l'ail, l'huile d'olive et le bouquet garni. Saler et poivrer. Remplir l'entonnoir et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre, les déchets (peaux et pépins sont évacués par le fond). Vous pouvez travailler en "continu" et passer de grandes quantités de tomates en suivant les conseils d'installation et de réglage ci-dessus.

Une fois toutes les tomates passées, laisser cuire environ une heure sans couvrir, de façon à permettre à l'eau des tomates de s'évaporer complètement et obtenir une épaisse purée (durée à adapter suivant la consistance que vous voulez obtenir).

Attention, n'hésitez pas à laisser cuire assez longtemps.

Vous pouvez ajouter au dernier moment quelques feuilles de basilic fraîches que vous aurez hachées au préalable.

Ce coulis constituera une excellente sauce pour les pâtes, le riz, etc ...

### Confiture de châtaignes

châtaignes / sucre / vanille/ laurier. Entailler les fruits, les ébouillanter 5 minutes et les éplucher encore chauds. Mettre les fruits et les aromates (vanilles, laurier...) dans une bassine, couvrir d'eau et cuire jusqu'à ce que les fruits s'écrasent facilement. Passer au presse-tomates et fruits, faire un sirop avec autant de sucre que de purée obtenue et 10 cl d'eau par kg de sucre, verser la purée, mélanger, cuire en remuant pendant 1/4 d'heure, mettre en pots et couvrir.

### Confiture de mûres

700 gr de sucre et 1 citron par kg de mûres. Laver les mûres, égoutter, verser dans une bassine, ajouter environ 2 verres d'eau par kg de mûres, faire chauffer à feu moyen, lorsque le jus arrive au niveau des mûres, laisser refroidir, passer au presse-tomates et fruits, confectionner un sirop avec le sucre et l'eau, y ajouter les fruits et un jus de citron dès que l'eau frémisse, mélanger et cuire 20 minutes à ébullition. Arrêter la cuisson dès qu'une goutte de jus fige lorsqu'elle est déposée sur une assiette froide. Mettre en pots et couvrir à froid.

**AUTRES APPAREILS DE LA GAMME** . Presse-tomates électriques, pétrins, appareils à emballer sous-vide, machines à pâtes, hachoirs et poussoirs à viande, broyeurs, fouloirs et pressoirs à fruits...

Appareils photographiés fabriqués en Italie par Facem s.p.a., Tre-spade.



Conditionneuse sous-vide

Hachoir à viande



Pétrin

