

## Ferramentas Importantes

### A Máquina Exaustora

Possui 25 discos de saída em diferentes formatos



Coloque a massa dentro do bocal da máquina pressionando para evitar que se formem bolhas de ar. Preencha o tubo em toda sua extensão.



Encaixe o disco escolhido no fixador de discos, cuja circunferência interna garante um ajuste perfeito.



Agora, coloque a rosca no bocal da máquina, apertando bem.



Gire a manivela num ritmo constante e pronto, veja como a tira de massa sai perfeita.

#### Dicas

- Antes de usar a extrusora, passe um pouco de vaselina líquida dentro do tubo e da rosca. Isso facilitará a limpeza posterior e garantirá uma maior vida útil ao equipamento.
- Discos com aberturas muito pequenas exigem que você gire a manivela lentamente

#### O Cilindro

Esta ferramenta, denominada cilindro para pastel é facilmente encontrada em lojas de artigos para restaurantes, bares e pastelarias.

Tem a propriedade de "esticar" grandes quantidades da mesma espessura é regulável e ele é operado sem qualquer dificuldade. Basta regular a espessura, colocar a massa, girar a manivela e vê-la sair lisa e uniforme do outro lado. Importante: a espessura exigida em quase todos os trabalhos é de 2 mm. Limpe o cilindro logo após o uso, retirando os resíduos de massa.





- A massa deverá estar bem firme, para que a tira não se deforme ao sair.
- Limpe a máquina assim que terminar de usá-la, removendo todos os resíduos de massa do tubo, da rosca e dos discos.

### O Rolinho

Se preferir, você também pode abrir a massa de biscoito usando um rolinho de PVC (como o que vem no centro do rolo de papel de fax).

Indicado especialmente para pequenas quantidades de massa, ele é leve e de fácil manuseio. Limpe os resíduos em seguida ao uso.

