

TUPCAKES



Tupperware[®]

MULTIFLEX TUPCAKES

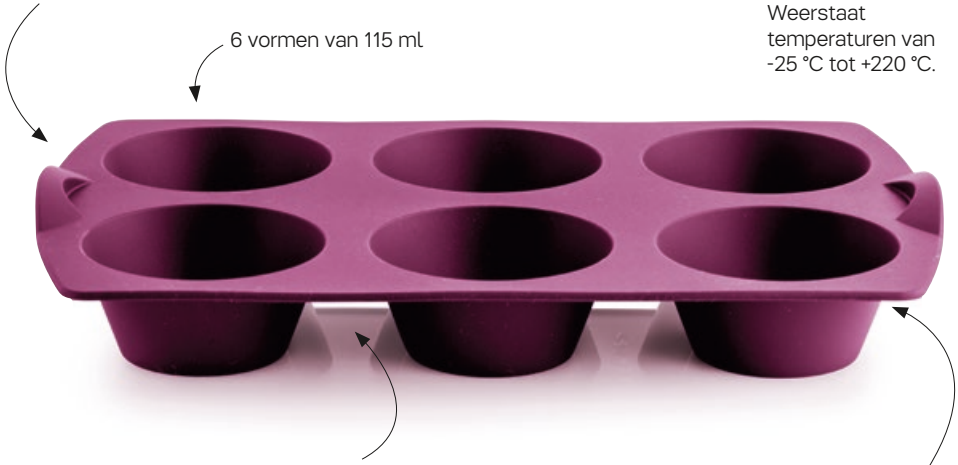
Om te bakken in de traditionele oven of magnetron.
Om vormen te maken in de koelkast of diepvries.

Verhoogde handvaten voor een goede handgreep, zelfs met ovenwanten.

Geschikt voor gebruik met de meeste papieren cupcake bakvormpjes.

Weerstaat temperaturen van -25 °C tot +220 °C.

6 vormen van 115 ml



Flexibel om gemakkelijk te kunnen ontvormen.

Verminderde kooktijd doordat het materiaal minder dik is en de lucht gemakkelijk kan circuleren tussen iedere "holte".

GEBRUIK

- Er passen twee MultiFlex TupCakes naast elkaar op het ovenrooster.
- Er past één MultiFlex TupCakes op de plaat van de magnetron.
- Voor de beste bakresultaten: was de silicone bakvorm altijd vóór én na ieder gebruik met warm zeepsop, spoel met koud water en droog goed af.



ZOETE CUPCAKES



Bereiding
15 min



180 °C
20 min

INGREDIËNTEN VOOR 6 CUPCAKES

- 100 g zachte boter
- 125 ml suiker (± 125 g)
- 250 ml zelfrijzende bloem (± 125 g)
- snufje zout
- 5 ml (1 tl) natriumbicarbonaat
- 2 eieren
- 45 ml (3 el) halfvolle melk
- 5 ml (1 tl) vanille-extract

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Klop de boter op tot hij zacht is met de **ExtraChef / Super Chef** voorzien van de klopper. Voeg de resterende ingrediënten toe en klop tot een glad beslag.
3. Verdeel het beslag over de 6 holtes van de **MultiFlex TupCakes** (al dan niet voorzien van papieren bakvormpjes) tot ze allen tot 2/3 gevuld zijn.
4. Bak 20 min tot de cupcakes mooi goudbruin zijn of tot een tandenstoker die je in de cupcakes steekt er proper uitkomt.
5. Laat 5 min rusten alvorens te ontvormen.

Varianten:

CITROEN

Voeg de fijngeraspte schil van 2 citroenen toe aan het beslag en vervang de melk door 30 ml (2 el) citroensap.

CHOCOLADE

Gebruik 30 ml (2 el) minder bloem en voeg 30 ml (2 el) cacao toe.

ROZEN

Gebruik 15 ml (1 el) minder melk en vervang door 15 ml (1 el) rozenwater.

KOFFIE

Vervang de melk door 30 ml (2 el) oploskoffie, opgelost in 60 ml (4 el) heet water.



AMANDEL CUPCAKES MET CITROENTOPPING



Bereiding
15 min



20 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 3 eiwitten
- 150 ml suiker (± 150 g)
- 125 ml amandelpoeder
- 100 ml bloem (± 50 g)
- 130 g zachte boter

Topping

- 100 g zachte boter
- 85 ml poedersuiker (± 50 g)
- schil van 1 citroen

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C. Doe papieren bakvormpjes in de **MultiFlex TupCakes**, plaats op het rooster en zet opzij.
2. Meng de eiwitten en de suiker in de **Mengkom / Mixerkom 3 L**. Voeg het amandelpoeder en de bloem toe en meng goed. Voeg de zachte boter toe en klop tot een glad beslag met de **Soepele Kloppe**.
3. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 6 holtes van de MultiFlex TupCakes tot ze allen tot 2/3 gevuld zijn.
4. Bak 20 min of tot de cupcakes mooi goudbruin zijn. Laat ze eerst afkoelen alvorens te ontvormen en te decoreren.
5. Bereid de topping: doe de ingrediënten in de **TurboMax** voorzien van de kloppe en klop tot een glad, luchtig mengsel. Het mengsel moet de textuur hebben van mayonaise.
6. Vul de **Spuitzak** met de topping en decoreer de bovenkant van iedere cupcake. Om te vermijden dat de topping smelt, dienen de cupcakes afgekoeld te zijn tot kamertemperatuur.
7. Serveer onmiddellijk of bewaar in de koelkast.



CITROEN MERINGUE CUPCAKES



Bereiding
20 min



160 °C
20 min



210 °C
5 min

INGREDIËNTEN VOOR 12 CUPCAKES

Cupcakes

- 100 g boter, gesmolten
- 125 ml suiker (± 125 g)
- 2 eieren
- 2 citroenen, beide geschild en 1 geperst
- 200 g yoghurt
- 25 ml (5 tl) vanillesuiker
- 250 ml bloem (± 125 g)
- 15 ml (1 el) bakpoeder

Vulling

- 200 g citroencrème (lemon curd)

Meringue

- 2 eiwitten
- 170 ml poedersuiker (± 100 g)

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 160 °C. Doe papieren bakvormpjes in de **MultiFlex TupCakes**, plaats op het rooster en zet opzij.
2. Doe de boter en de suiker in de **Mengkom / Mixerkom 3 l** en mix met behulp van een elektrische klopper op middelmatige tot hoge snelheid tot een glad en luchtig mengsel. Voeg één voor één de eieren toe. Klop tot de eieren volledig zijn opgenomen in het mengsel.
3. Klop er de citroenschil, het citroensap, de yoghurt en de vanillesuiker onder. Voeg geleidelijk de gezeefde bloem gemengd met het bakpoeder toe.
4. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 holtes van 2 MultiFlex TupCakes tot ze allen tot 2/3 gevuld zijn.
5. Bak 20 min of tot de cupcakes mooi goudbruin zijn. Laat de cupcakes eerst afkoelen alvorens ze te vullen en te decoreren.
6. Maak een opening in het midden van iedere cupcake met behulp van een appelboor. Vul iedere cupcake met 15 ml (1 tl) warme citroencrème.
7. Verwarm de oven zonder rooster voor op 210 °C.
8. Bereid de meringue in de **Speedy Chef**. Klop de eiwitten en de poedersuiker op tot stevige glanzende pieken.
9. Vul de **Spuitzak** met de meringue topping en bedek de bovenkant van iedere cupcake. Eindig telkens met een licht draaiende beweging om piekjes te vormen.
10. Bak maximaal 5 min in een voorverwarmde oven op 210 °C of tot de topping lichtjes gekleurd is. Serveer onmiddellijk.



CHOCOLADE CUPCAKES



Bereiding
10 min



180 °C
15 min

INGREDIËNTEN VOOR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 100 g zachte boter
- 150 ml suiker (± 150 g)
- 320 ml bloem (± 160 g)
- 30 ml (2 tl) cacao
- 2 eieren
- 6 stukjes chocolade

Topping

- 150 g roomkaas (type Philadelphia®)
- 150 g chocolade-hazelnootpasta
- chocoladekrullen of andere suikerdecoratie om te decoreren

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C. Doe papieren bakvormpjes in de **MultiFlex TupCakes**, plaats op het rooster en zet opzij.
2. Klop de boter en de suiker in de **Mengkom / Mixerkom 3 l** met behulp van een elektrische klopper. Voeg de gezeefde bloem en de cacao toe. Klop tot een glad mengsel.
3. Voeg de eieren één voor één toe en klop grondig na ieder ei.
4. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 6 holtes van de MultiFlex TupCakes tot ze allen tot 2/3 gevuld zijn. Plaats een stukje chocolade in het midden van iedere vorm.
5. Bak 15 min op 180 °C in de voorverwarmde oven.
6. Laat gedurende 5 min afkoelen alvorens te ontvormen.
7. Bereid de topping: doe de roomkaas en de chocoladepasta in de **ExtraChef / Super Chef** voorzien van de klopper. Klop tot een glad mengsel.
8. Laat de cupcakes volledig afkoelen alvorens te decoreren. Verspreid de topping over de cupcakes met behulp van de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel** en werk af met de chocoladekrullen of andere suikerdecoratie.



KARAMEL CUPCAKES MET KOFFIE-BOTERCRÈME



Bereiding
15 min



180 °C
20 min

INGREDIËNTEN VOOR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 2 eieren
- 50 g zachte boter
- 1 druppel vanille-extract
- 100 ml bloem (± 50 g)
- 15 ml (1 el) bakpoeder
- 100 ml suiker (± 100 g)
- 1 snufje zout
- 40 g cacao
- 45 ml (3 el) sterke koffie
- 100 g karamel

Topping

- 125 g zachte boter (niet gesmolten)
- 1 eidooier
- 100 ml poedersuiker (± 60 g)
- 15 ml (1 tl) koffie-extract

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C. Doe papieren bakvormpjes in de **MultiFlex TupCakes**, plaats op het rooster en zet opzij.
2. Doe de eieren, de boter en het vanille-extract in de **Mengkom / Mixerkom 3 l** en klop tot een glad mengsel met de **Soepele Klopper**.
3. Meng in een **Ruimtekomp 600 ml** de bloem, het bakpoeder, de suiker, het zout en de cacao. Voeg beetje bij beetje toe aan het eimengsel.
4. Voeg daarna geleidelijk aan de koffie toe en klop tot een glad beslag.
5. Hak de karamel fijn in kleine stukjes en voeg toe aan het beslag.
6. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 6 holtes van de MultiFlex TupCakes en bak 20 min of tot een tandenstoker die je in de cupcakes steekt er proper uitkomt.
7. Bereid de topping van botercrème: doe alle ingrediënten in de **Speedy Chef** en klop tot een gladde en luchtige room. Het mengsel moet de textuur hebben van mayonaise.
8. Om te vermijden dat de topping smelt, dienen de cupcakes volledig afgekoeld te zijn alvorens te decoreren.
9. Vul de **Spuitzak**, schroef de sterspuitmond erop en spuit van de buitenste rand naar het midden toe in een vloeiende beweging. Werk af met kleine stukjes karamel.
10. Serveer onmiddellijk of bewaar in de koelkast.



WORTEL CUPCAKES



Bereiding
5 min



180 °C
15 tot 20 min

INGREDIËNTEN VOOR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 150 g wortelen
- 3 eieren
- 90 ml (6 el) zonnebloemolie
- 90 ml (6 el) bruine suiker
- 225 ml bloem (± 112 g)
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 1 snufje kaneel
- 45 ml (3 el) hazelnootpoeder

Topping

- 30 g zachte boter
- 90 ml (6 el) poedersuiker
- 6 ml vanille-extract
- 225 g roomkaas
- gekleurde suikerbolletjes

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C. Doe papieren bakvormpjes in de **MultiFlex TupCakes**, plaats op het rooster en zet opzij.
2. Schil de wortelen met de **Universele Dunschiller** en snij ze in stukken. Hak ze nadien fijn in de **ExtraChef / Super Chef**. Voeg de overige ingrediënten toe en mix goed.
3. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 6 holtes van de MultiFlex TupCakes tot ze allen tot 2/3 gevuld zijn.
4. Bak 15 tot 20 min tot de cupcakes mooi goudbruin zijn of tot een tandenstoker die je in de cupcakes steekt er proper uitkomt. Laat volledig afkoelen alvorens te decoreren.
5. Bereid de topping: meng de boter, de poedersuiker, het vanille-extract en de roomkaas met de **Silicone Spatel** en vul de **Spuitzak** met de topping. Decoreer de cupcakes met de topping en werk af met gekleurde suikerbolletjes.



AVOCADO-SCAMPI CUPCAKES



Bereiding
10 min



180 °C
15 tot 20 min

INGREDIËNTEN VOOR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 30 korianderblaadjes
- 300 g scampi of surimi
- 3 eieren
- 45 ml (3 el) zonnebloemolie
- 45 ml (3 el) volle room
- 135 ml (9 el) bloem
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- zout en peper

Topping

- 300 g guacamole
- gedroogde chilipeper

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C. Doe papieren bakvormpjes in de **MultiFlex TupCakes**, plaats op het rooster en zet opzij.
2. Hak de korianderblaadjes fijn in de **ExtraChef / Super Chef**. Voeg de scampi toe en mix nogmaals. Voeg de overige ingrediënten toe en mix goed.
3. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 6 holtes van de MultiFlex TupCakes tot ze allen tot 2/3 gevuld zijn.
4. Bak 15 tot 20 min tot de cupcakes mooi goudbruin zijn of tot een tandenstoker die je in de cupcakes steekt er proper uitkomt. Laat volledig afkoelen alvorens te decoreren.
5. Werk af met guacamole en schilfers van gedroogde chilipepers.



BLAUWE KAAS CUPCAKES



Bereiding
15 min



200 °C
15 min

INGREDIËNTEN VOOR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 2 eieren
- 200 ml bloem (± 100 g)
- 15 ml (1 el) bakpoeder
- 100 ml halfvolle melk
- 250 g zachte blauwe kaas

Topping

- 175 g roomkaas (type Philadelphia®)
- 100 g zachte blauwe kaas
- 50 g walnoten

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C. Doe papieren bakvormpjes in de **MultiFlex TupCakes**, plaats op het rooster en zet opzij.
2. Klop de eieren in de **ExtraChef / Super Chef** voorzien van de klopper. Voeg de gezeefde bloem en het bakpoeder toe en meng goed.
3. Voeg de melk via de trechter toe en meng opnieuw.
4. Verwijder de klopper en vervang door de lemmeten. Voeg de blauwe kaas toe en mix tot een glad beslag.
5. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 6 holtes van de MultiFlex TupCakes tot ze allen tot 2/3 gevuld zijn.
6. Bak 15 min of tot de cupcakes goudbruin zijn. Laat volledig afkoelen alvorens te decoreren.
7. Bereid de topping: meng de roomkaas met de blauwe kaas met behulp van de ExtraChef / Super Chef voorzien van de klopper. Klop tot een lichte mousse. Vul de **Spuitzak** met de topping.
8. Maak een smalle opening in het midden van de cupcakes met behulp van een appelboor en gebruik de Spuitzak om de holte op te vullen met de topping. Bedek eveneens de bovenkant van de cupcakes met de resterende topping. Werk af met een walnoot.



GEDROOGDE TOMATEN CUPCAKES



Bereiding
15 min



180 °C
15 min

INGREDIËNTEN VOOR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 120 g zongedroogde tomaten op olie
- 2 eieren
- 80 g boter, gesmolten
- 100 ml halfvolle melk
- 250 ml bloem (± 125 g)
- 15 ml (1 el) bakpoeder

Topping

- 175 g roomkaas (type Philadelphia®)
- 100 ml volle room, gekoeld
- 30 g tomatenpasta
- zongedroogde tomaten voor de afwerking

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C. Doe papieren bakvormpjes in de **MultiFlex TupCakes**, plaats op het rooster en zet opzij.
2. Laat de zongedroogde tomaten uitlekken en snij ze in blokjes met behulp van het **Tomatenmes**.
3. Klop de eieren, de boter, de melk, de gezeefde bloem en het bakpoeder op in de **ExtraChef / Super Chef** voorzien van de klopper. Verwijder de klopper en meng er met behulp van de **Silicone Spatel** de zongedroogde tomaten onder.
4. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 6 holtes van de MultiFlex TupCakes tot ze allen tot 2/3 gevuld zijn.
5. Bak 15 min of tot de cupcakes goudbruin zijn. Laat volledig afkoelen alvorens te decoreren.
6. Bereid de topping: klop de roomkaas en de room tot een lichte mousse in de ExtraChef / Super Chef voorzien van de klopper. Verwijder het deksel en meng de tomatenpasta met behulp van de Silicone Spatel grondig door het mengsel.
7. Vul de **Spuitzak** met de topping en spuit een toefje op de bovenkant van de cupcakes. Werk af met stukjes zongedroogde tomaten.



GEITENKAAS, PESTO & COURGETTE CUPCAKES



Bereiding
15 min



170 °C
35 min

INGREDIËNTEN VOOR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 1 kleine courgette (± 100 g)
- 2 eieren
- zout en peper
- 50 ml (10 tl) zonnebloemolie
- 50 ml (10 tl) groene pesto
- 250 ml bloem (± 125 g)
- 15 ml (1 el) bakpoeder
- 100 g verse geitenkaas, in blokjes
- 30 g geraspte emmentaler, geraspt

Topping

- 100 g verse geitenkaas
- dunne schijfjes courgette

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 170 °C. Doe papieren bakvormpjes in de **MultiFlex TupCakes**, plaats op het rooster en zet opzij.
2. Snij de courgettes in dunne schijfjes met behulp van de **Mando Junior**.
3. Klop de eieren, het zout, de peper, de olie en de pesto op in de **ExtraChef / Super Chef** voorzien van de klopper.
4. Verwijder de klopper en meng er met behulp van de **Silicone Spatel** de gezeefde bloem, het bakpoeder, de blokjes geitenkaas en de geraspte emmentaler onder tot een homogeen beslag.
5. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 6 holtes van de MultiFlex TupCakes tot ze allen tot 2/3 gevuld zijn.
6. Bak 35 min tot de cupcakes mooi goudbruin zijn of tot een tandenstoker die je in de cupcakes steekt er proper uitkomt.
7. Laat volledig afkoelen alvorens te decoreren.
8. Bereid de topping: klop de verse geitenkaas met behulp van de **Klopper / Platte Garde** tot een lichte mousse.
9. Vul de **Spuitzak** met de topping en spuit een toefje op de bovenkant van iedere cupcake. Garneer met dunne schijfjes courgette.



OLIJVENTAPENADE CUPCAKES



Bereiding
10 min



180 °C
20 min

INGREDIËNTEN VOOR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 2 eieren
- 80 g zachte boter
- 100 ml halfvolle melk
- 25 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 40 g olijventapenade
- 300 ml bloem (± 150 g)
- 15 ml (1 el) bakpoeder
- 20 g zwarte olijven, ontpit en fijngehakt

Topping

- 100 g roomkaas (type Philadelphia®)
- 60 g pesto
- ± 30 g olijventapenade
- takjes verse tijm

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C. Doe papieren bakvormpjes in de **MultiFlex TupCakes**, plaats op het rooster en zet opzij.
2. Klop de eieren op in de **ExtraChef / Super Chef** voorzien van de klopper en voeg de boter, de melk, de geraspte kaas en de olijventapenade toe. Klop opnieuw.
3. Verwijder het deksel en de klopper en meng er met behulp van de **Silicone Spatel** de gezeefde bloem en het bakpoeder onder. Voeg tenslotte de fijngehakte olijven toe.
4. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 6 holtes van de MultiFlex TupCakes tot ze allen tot 2/3 gevuld zijn.
5. Bak 20 min of tot een tandenstoker die je in de cupcakes steekt er proper uitkomt.
6. Bereid de topping: klop in de **TurboMax** de roomkaas en de pesto voorzien van de klopper tot een lichte mousse. Vul de **Spuitzak** met de topping.
7. Decoreer de bovenkant met een klein beetje tapenade, een klein beetje van de pestomengeling en een takje verse tijm.





INHOUD

Amandel cupcakes met citroentopping	6
Avocado-scampi cupcakes	16
Blauwe kaas cupcakes	18
Chocolade cupcakes	10
Citroen meringue cupcakes	8
Gedroogde tomaten cupcakes	20
Geitenkaas, pesto & courgette cupcakes.....	22
Karamel cupcakes met koffie-botercrème	12
Olijventapenade cupcakes	24
Wortel cupcakes	14
Zoete cupcakes	4
Zoete cupcakes met koffie.....	4
Zoete cupcakes met chocolade	4
Zoete cupcakes met citroen	4
Zoete cupcakes met rozen	4



Tupperware®

© 2019 Tupperware. Alle rechten voorbehouden.

www.tupperware.be
www.tupperware.nl