

TUPCAKES



Tupperware®

MULTIFLEX TUPCAKES

Pour cuire au four traditionnel et au micro-ondes.
Pour mouler des préparations au réfrigérateur ou au congélateur.

Poignées surélevées pour garantir une prise en main facile avec les **Gants en Silicone.**

Permet une utilisation avec la plupart des caissettes en papier.

Supporte des températures allant de -25 °C à +220 °C.

6 compartiments de 115 ml.

Flexible pour un démoulage facile.

Épaisseur du silicone et circulation de l'air entre les compartiments optimisées pour des temps de cuisson ultra rapides.

UTILISATIONS

- Deux MultiFlex TupCakes peuvent être placés côte à côte sur la grille du four.
- Un MultiFlex TupCakes passe sur le plateau du micro-ondes.
- Pour obtenir de meilleurs résultats : avant utilisation, lavez toujours le MultiFlex à la main avec de l'eau chaude savonneuse, rincez avec de l'eau froide et séchez-le.



CUPCAKES BASIQUES SUCRÉS



Préparation
15 mn



180 °C
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

- 100 g de beurre doux mou
- 125 g de sucre
- 125 g de farine fermentante
- 1 pincée de sel
- 5 ml (1 c. à c.) de bicarbonate de sodium alimentaire
- 2 œufs
- 45 ml (3 c. à s.) de lait demi-écrémé
- 5 ml (1 c. à c.) d'extrait de vanille

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four sans la grille à 180 °C.
2. Placez le beurre dans l'**ExtraChef** muni de la pale et fouettez jusqu'à ce qu'il soit ramolli. Ajoutez les ingrédients restants. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
3. Utilisez le **Shaker 350 ml** pour répartir la pâte de façon égale dans les compartiments du **MultiFlex TopCakes** placé sur la grille froide du four. Les compartiments doivent être remplis aux 2/3.
4. Faites cuire pendant 20 mn jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le cupcake n'en ressorte propre.
5. Retirez du four et laissez refroidir dans le MultiFlex TopCakes pendant 5 mn. Placez ensuite les cupcakes sur une grille à pâtisseries.

Variantes :

CITRON

Ajoutez le zeste de 2 citrons à la préparation et utilisez 30 ml (2 c. à s.) de jus de citron à la place du lait.

CHOCOLAT

Remplacez 30 ml (2 c. à s.) de farine par 30 ml (2 c. à s.) de cacao.

ROSE

Remplacez 15 ml (1 c. à s.) de lait par 15 ml (1 c. à s.) d'eau de rose.

CAFÉ

Remplacez le lait par 30 ml (2 c. à s.) de café instantané dissout dans 60 ml (4 c. à s.) d'eau chaude.



CUPCAKES AUX AMANDES TOPPING AU BEURRE CITRONNÉ



Préparation
15 mn



180 °C
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 50 g de farine
- 125 ml de poudre d'amande (± 45 g)
- 130 g de beurre doux mou

Topping

- 100 g de beurre doux mou
- 50 g de sucre glace
- zeste d'1 citron

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C. Placez le **MultiFlex TupCakes** sur la grille froide du four. Mettez une caissette en papier dans chaque compartiment et mettez de côté.

2. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mélangez les blancs d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et la poudre d'amande et mélangez. Ajoutez le beurre et mélangez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

3. Divisez la préparation de manière égale dans les compartiments et remplissez-les aux 2/3.

4. Faites cuire pendant 20 mn ou jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés. Placez-les ensuite sur une grille à pâtisseries et laissez-les refroidir avant de les décorer.

5. Préparez le topping : placez les ingrédients dans le **TurboMax** muni de la pale et mélangez jusqu'à obtenir une préparation lisse, moelleuse et brillante. Vous devriez avoir la même consistance que celle d'une mayonnaise.

6. Remplissez la **Poche à Douilles** avec le topping et décorez le dessus des cupcakes. Pour éviter que le topping ne fonde, faites bien refroidir les cupcakes à température ambiante avant d'appliquer celui-ci.

7. Servez immédiatement ou réservez au réfrigérateur.



CUPCAKES À LA MERINGUE CITRONNÉE



Préparation
20 mn



160 °C
20 mn



210 °C
5 mn

INGRÉDIENTS POUR 12 CUPCAKES

Cupcakes

- 100 g de beurre doux, fondu
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- zeste de 2 citrons et jus d'1 citron
- 200 g de yaourt entier
- 25 ml (5 c. à c.) de sucre vanillé (± 20 g)
- 125 g de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique

Farce

- 200 g de crème de citron (lemon curd)

Meringue

- 2 blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 160 °C. Placez le **MultiFlex TupCakes** sur la grille froide du four. Mettez une caissette en papier dans chaque compartiment et mettez de côté.
2. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, travaillez le beurre en crème avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique réglé sur vitesse moyenne-haute jusqu'à ce que le mélange soit lisse et moelleux. Ajoutez un à un les œufs en continuant de mélanger entre chaque.
3. Tout en continuant à mélanger, ajoutez le zeste et le jus de citron, le yaourt et le sucre vanillé. Ajoutez progressivement la farine tamisée préalablement mélangée avec la levure.
4. Divisez la préparation de manière égale entre les différentes caissettes en les remplissant maximum aux 2/3.
5. Faites cuire pendant 20 mn ou jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés. Laissez-les refroidir avant de les remplir et de les décorer.
6. Démoulez et placez les cupcakes sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex**. Faites un trou au centre de chaque cupcake à l'aide d'un vide-pomme. Remplissez le centre de chaque cupcake avec 15 ml (1 c. à s.) de crème de citron.
7. Préchauffez le four à 210 °C sans la grille.
8. Préparez la meringue dans le **Speedy Chef**. Fouettez les blancs d'œufs et ajoutez progressivement le sucre glace jusqu'à ce que des pointes rigides et brillantes se forment.
9. Remplissez la **Poche à Douilles** avec la meringue et recouvrez le dessus de chaque cupcake. Pour ce faire, pressez la Poche-à-Douilles tout en tournant sur le cupcake pour donner la forme d'un tourbillon en pointe.
10. Faites cuire pendant 5 mn dans le four préchauffé jusqu'à ce que la meringue soit légèrement dorée. Servez directement.



CUPCAKES AU CHOCOLAT



Préparation
10 mn



180 °C
15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 100 g de beurre doux mou
- 150 g de sucre
- 160 g de farine
- 30 ml (2 c. à s.) de cacao en poudre
- 2 œufs
- 6 morceaux de chocolat 1,5 cm²

Topping

- 150 g de fromage frais (type Philadelphia®)
- 150 g de pâte à tartiner chocolat noisette
- perles de chocolat ou autres décorations en sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TopCakes** sur la plaque du four. Mettez une caissette en papier dans chaque compartiment et mettez de côté.
2. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, travaillez le beurre en crème avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Tamisez la farine et le cacao en poudre et ajoutez-les au mélange beurre-sucre. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.
3. Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien.
4. Divisez la préparation de manière égale entre les différentes caissettes en les remplissant aux 2/3. Placez un morceau de chocolat au centre.
5. Faites cuire pendant 15 mn dans le four préchauffé.
6. Laissez refroidir dans le MultiFlex TopCakes pendant 5 mn avant de démouler sur une grille à pâtisseries.
7. Préparez le topping : dans l'**ExtraChef** muni de la pale, placez le fromage frais et la pâte à tartiner. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.
8. Laissez refroidir les cupcakes avant de les décorer. Appliquez le topping sur les cupcakes à l'aide de la **Spatule en Silicone** et décorez avec les perles ou décorations en sucre.



CUPCAKES AU CARMEL AU BEURRE DE CAFÉ



Préparation
15 mn



180 °C
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 2 œufs
- 50 g de beurre doux mou
- 1 goutte d'extrait de vanille
- 50 g de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 40 g de cacao en poudre
- 45 ml (3 c. à s.) de café noir
- 100 g de caramels, hachés

Topping

- 125 g de beurre doux mou
- 1 jaune d'œuf
- 100 ml de sucre glace
- 15 ml (1 c. à s.) d'extrait de café

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C. Placez le **MultiFlex TopCakes** sur la grille froide du four. Mettez une caissette en papier dans chaque compartiment et mettez de côté.
2. Mélangez les œufs, le beurre et l'extrait de vanille dans le **Bol Mélangeur 3 l** avec le **Fouet Souple**. Mixez jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
3. Dans un **Bol Espace 600 ml**, mélangez la farine, la levure, le sucre, le sel et le cacao en poudre. Ajoutez ce mélange progressivement à celui à base d'œufs. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
4. Ajoutez le café progressivement et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
5. Coupez le caramel en petits morceaux et ajoutez-les à la pâte.
6. Divisez la préparation de manière égale entre les différentes caissettes en les remplissant aux 2/3. Faites cuire environ 20 mn ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le cupcake en ressorte propre.
7. Préparez le topping au beurre de café : versez tous les ingrédients dans le **Speedy Chef**. Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse et onctueuse. Vous devriez avoir la même consistance que celle d'une mayonnaise.
8. Pour éviter que le topping ne fonde, laissez refroidir les cupcakes complètement sur une grille à pâtisseries avant de l'appliquer.
9. Remplissez la **Poche à Douilles** avec le topping. Appliquez une couche égale de topping en forme de spirale partant de l'extérieur vers l'intérieur des cupcakes. Décorez avec des petits morceaux de caramel.
10. Servez immédiatement ou réservez les cupcakes au réfrigérateur.



CUPCAKES AUX CAROTTES



Préparation
5 mn



180 °C
15 à 20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 150 g de carottes épluchées
- 3 œufs
- 90 ml (6 c. à s.) d'huile de tournesol
- 90 ml (6 c. à s.) de sucre brun
- 225 ml de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 1 pincée de cannelle
- 45 ml (3 c. à s.) de noisettes en poudre

Topping

- 30 g de beurre mou
- 90 ml (6 c. à s.) de sucre glace
- 6 ml d'extrait de vanille
- 225 g de fromage frais (type Philadelphia®)
- billes colorées en sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C. Placez le **MultiFlex TopCakes** sur la grille froide du four. Mettez une caissette en papier dans chaque compartiment et mettez de côté.
2. Coupez les carottes en morceaux puis hachez-les finement avec l'**ExtraChef**. Ajoutez les ingrédients restants et mélangez de nouveau.
3. Divisez la préparation de manière égale entre les différentes caissettes en les remplissant aux 2/3. Faites cuire environ 15 à 20 mn ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le cupcake en ressorte propre. Laissez refroidir complètement avant d'appliquer le topping.
4. Mélangez les ingrédients du topping dans un **Bol Espace 1 L** avec la **Spatule en Silicone Étroite** et remplissez la **Poche à Douilles** avec le topping. Appliquez une couche égale de topping en forme de spirale partant de l'extérieur vers l'intérieur des cupcakes.
5. Saupoudrez de billes colorées en sucre.



CUPCAKES AVOCAT-SCAMPIS



Préparation
10 mn



180 °C
15 à 20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 30 feuilles de coriandre
- 300 g de scampis cuits ou surimi
- 3 œufs
- 45 ml (3 c. à s.) d'huile de tournesol
- 45 ml (3 c. à s.) de crème épaisse
- 135 ml (9 c. à s.) de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- sel et poivre

Topping

- 300 g de guacamole
- flocons de piments séchés

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TopCakes** sur la plaque du four. Mettez une caissette en papier dans chaque compartiment et mettez de côté.
2. Hachez la coriandre dans l'**ExtraChef**. Ajoutez les scampis et hachez une nouvelle fois. Ajoutez les ingrédients restants et mélangez quelques instants.
3. Divisez la préparation de manière égale entre les différentes caissettes en les remplissant aux 2/3. Faites cuire environ 15 à 20 mn ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le cupcake en ressorte propre. Laissez refroidir complètement avant d'appliquer le topping.
4. Décorez avec du guacamole et saupoudrez de flocons de piments séchés.



CUPCAKES AU BLEU



Préparation
15 mn



200 °C
15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 2 œufs
- 100 g de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 250 g de bleu (type Roquefort ou bleu d'Auvergne)

Topping

- 175 g de fromage frais (type Philadelphia®)
- 100 g de bleu (type Roquefort ou bleu d'Auvergne)
- 50 g de noix

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TopCakes** sur la grille froide du four. Mettez une caissette en papier dans chaque compartiment et mettez de côté.
2. Battez les œufs dans l'**ExtraChef** muni de la pale. Ajoutez la farine tamisée et la levure.
3. À l'aide de l'entonnoir, ajoutez le lait et mélangez bien.
4. Retirez la pale et remplacez-la par les lames. Ajoutez le bleu et mixez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
5. Divisez la pâte de manière égale entre les caissettes en les remplissant aux 2/3.
6. Faites cuire pendant 15 mn ou jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés. Laissez refroidir complètement sur une grille à pâtisseries avant d'appliquer le topping.
7. Préparez le topping : mélangez le fromage frais et le bleu dans l'**ExtraChef** muni de la pale jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Remplissez la **Poche à Douilles** avec le topping.
8. Faites un trou dans les cupcakes à l'aide d'un vide-pomme. Remplissez-les à l'aide de la Poche à Douilles. Recouvrez ensuite le dessus des cupcakes avec le restant de topping. Décorez le tout avec une noix.



CUPCAKES AUX TOMATES



Préparation
15 mn



180 °C
15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 120 g de tomates séchées à l'huile
- 2 œufs
- 80 g de beurre doux, fondu
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 125 g de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique

Topping

- 175 g de fromage frais (type Philadelphia®)
- 100 ml de crème entière froide
- 30 g de concentré de tomates
- tomates séchées pour la décoration

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TopCakes** sur la grille froide du four. Mettez une caissette en papier dans chaque compartiment et mettez de côté.
2. Égouttez et coupez les tomates séchées en petits dés à l'aide du **Couteau Tout Usage**.
3. Mélangez les œufs, le beurre, le lait, la farine tamisée et la levure chimique avec l'**ExtraChef** muni de la pale. Retirez la pale et incorporez les tomates séchées avec la **Spatule en Silicone**, et mélangez.
4. Divisez la pâte de manière égale entre les caissettes en les remplissant aux 2/3.
5. Faites cuire pendant 15 mn ou jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés. Laissez complètement refroidir sur une grille à pâtisseries avant d'appliquer le topping.
6. Préparez le topping : mélangez le fromage frais et la crème dans l'**ExtraChef** muni de la pale jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Retirez le couvercle et ajoutez le concentré de tomates. Mélangez bien à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
7. Appliquez le topping à l'aide de la **Spatule en Silicone** sur le dessus des cupcakes. Décorez avec des tomates séchées.



CUPCAKES AU FROMAGE DE CHÈVRE, PESTO ET COURGETTE



Préparation
15 mn



170 °C
35 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 1 petite courgette (± 100 g)
- 2 œufs
- sel et poivre
- 50 ml d'huile de tournesol
- 50 ml de pesto vert
- 125 g de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique
- 100 g de fromage de chèvre frais, en dés
- 30 g d'emmental râpé

Topping

- 100 g de fromage de chèvre frais
- tranches fines de courgette

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 170 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TopCakes** sur la grille froide du four. Mettez une caissette en papier dans chaque compartiment et mettez de côté.
2. Coupez la courgette en tranches fines avec le **Mando Junior**.
3. Dans l'**ExtraChef** muni de la pale, mélangez les œufs, le sel, le poivre, l'huile et le pesto.
4. Retirez la pale et incorporez la farine tamisée avec la levure, les dés de fromage de chèvre et l'emmental râpé. Mélangez à l'aide de la **Spatule en Silicone** jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
5. Divisez la pâte de manière égale entre les caissettes en les remplissant aux 2/3.
6. Faites cuire pendant 35 mn jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans les cupcakes en ressorte propre.
7. Laissez complètement refroidir avant de décorer.
8. Préparez le topping : mélangez le fromage de chèvre frais avec le **Batteur** jusqu'à l'obtention d'une mousse légère.
9. À l'aide de la **Poche-à-Douilles**, répartissez le topping de manière égale sur le dessus des cupcakes. Décorez avec des tranches fines de courgette.



CUPCAKES À LA TAPENADE



Préparation
10 mn



180 °C
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Cupcakes

- 2 œufs
- 80 g de beurre doux mou
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 25 g de parmesan, râpé
- 40 g de tapenade d'olives noires
- 150 g de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique
- 20 g d'olives noires dénoyautées et hachées

Topping

- 100 g de fromage frais (type Philadelphia®)
- 60 g de pesto
- ± 30 g de tapenade d'olives noires
- quelques branches de thym frais

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TupCakes** sur la grille froide du four. Mettez une caissette en papier dans chaque compartiment et mettez de côté.
2. Dans l'**ExtraChef** muni de la pale, battez les œufs. Ajoutez ensuite le beurre, le lait, le fromage râpé et la tapenade. Mélangez bien.
3. Retirez le couvercle et la pale. À l'aide de la **Spatule en Silicone**, incorporez la farine tamisée et la levure. Ajoutez les olives noires hachées dans le **TurboChef**.
4. Divisez la pâte de manière égale entre les caissettes en les remplissant aux 2/3.
5. Faites cuire pendant 20 mn ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans les cupcakes en ressorte propre.
6. Préparez le topping : mélangez le fromage frais et le pesto dans le **TurboMax** muni de la pale jusqu'à l'obtention d'une mousse légère.
7. Appliquez le topping sur les cupcakes à l'aide de la **Spatule en Silicone** ou de la **Poche-à-Douilles** et décorez avec une c. à c. de tapenade par dessus. Ajoutez enfin une branche de thym frais.





TABLE DES MATIÈRES

Cupcakes à la meringue citronnée	8
Cupcakes à la tapenade	24
Cupcakes au bleu	18
Cupcakes au caramel au beurre de café	12
Cupcakes au chocolat	10
Cupcakes au fromage de chèvre, pesto et courgette	22
Cupcakes aux amandes topping au beurre citronné	6
Cupcakes aux carottes	14
Cupcakes aux tomates	20
Cupcakes avocat-scampis	16
Cupcakes basiques sucrés	4
Cupcakes basiques sucrés café	4
Cupcakes basiques sucrés chocolat	4
Cupcakes basiques sucrés citron	4
Cupcakes basiques sucrés rose	4



Tupperware®

www.tupperware.be

© 2019 Tupperware. Tous droits réservés.