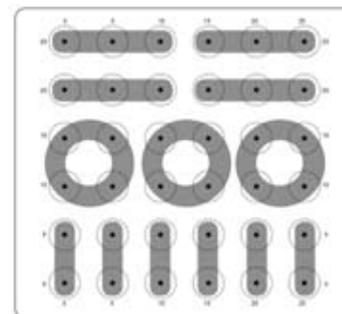


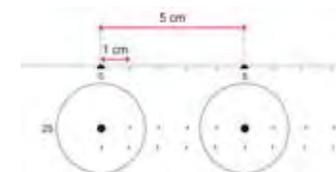
Feuille à rebords silicone

Tupperware®

En rond, en roulé, en bouchée,
en superposé, réalisez toutes
vos envies.



Aidez-vous des graduations pour dimensionner avec précision vos préparations (mini-éclairs, éclairs, couronnes, choux, macarons...).



Pour réussir les recettes

- Réussir des biscuits roulés : poser dès la sortie du four, un torchon propre sur votre biscuit, laisser reposer quelques minutes, puis démouler et enrouler le biscuit dans la Feuille à rebords. Le laisser tiédir ainsi avant de le garnir. Le biscuit doit être moelleux pour être enroulé. S'il est trop cuit et trop sec, il risque de casser.
- Serrer des blancs : monter les blancs en neige, puis ajouter le sucre et finir en fouettant.
- Éviter les grumeaux : mixer les poudres (farine, levure, poudre d'amandes, cacao...) à l'aide du TurboTup, du TurboMAX ou de l'Extra Chef avant de les incorporer à la préparation.
- Pour une cuisson réussie, préchauffer le four vide.
- La puissance restituée peut varier d'un micro-ondes à l'autre. Adapter les temps de cuisson en fonction du micro-ondes.

Conseils d'utilisation et d'entretien

- Bien laver et sécher la Feuille à rebords avant et après chaque utilisation pour retirer toute matière grasse résiduelle qui pourrait brûler à la cuisson suivante.
- Pour faciliter les manipulations, placer la Feuille à rebords sur la grille ou la lèche-frite du four parfaitement propre et froide avant de verser la préparation.
- Ne pas poser la Feuille à rebords directement sur la sole du four ou sous le gril.
- La Feuille à rebords supporte des températures variant de - 25°C à + 220°C. Elle est compatible avec le congélateur, le réfrigérateur, le micro-ondes et le four traditionnel.
- Ne pas utiliser de poudre ou de tampon abrasif, de couteau ou tout autre objet tranchant ou pointu.
- La Feuille à rebords est compatible avec le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de spray pour beurrer la Feuille à rebords, cela risquerait de la tacher de façon irréversible.

Attention : certains aliments contenant des colorants naturels peuvent tacher le produit, cela ne nuit en rien aux performances et aux qualités du produit. En cas de tache, il ne pourra être procédé à aucun échange.

4 [Des salés

Rolls parisien

€ 5,40

☑ 8 à 9 mn bas dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour ± 18 pièces

Biscuit

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 30 ml d'eau
- 2 ml de sel
- 30 g de parmesan frais râpé
- 40 g de Maïzena
- 10 g de farine
- 5 ml de levure chimique
- 25 ml d'huile

Garniture

- 4 tranches fines de jambon cuit (± 160 g)
- 75 g de cœur de laitue
- 150 ml de mayonnaise
- 75 g d'emmental râpé

Mélangez tous les ingrédients du biscuit, sauf les blancs, pour obtenir une préparation homogène. Incorporez délicatement en 2 fois les blancs montés en neige. Étalez sur la **Feuille à rebords** et faites cuire. Dès la sortie du four, couvrez avec un torchon et laissez reposer 5 mn. Démoulez délicatement le biscuit, roulez-le et laissez-le refroidir dans la **Feuille à rebords**. Sur le biscuit froid déroulé, répartissez le jambon, étalez dessus la laitue ciselée mélangée à la mayonnaise et saupoudrez l'emmental. Roulez en serrant bien et laissez reposer si possible 1 h au réfrigérateur. Piquez des pique-olives tous les 2 cm et coupez entre chaque pique.

Variantes : pour colorer le biscuit :

Biscuit vert : ajoutez au début de la recette ½ botte d'herbes hachées (cerfeuil, persil, coriandre...).

Biscuit rose : ajoutez au début de la recette 25 ml de concentré de tomates et 5 ml de paprika.

Variantes : remplacez la garniture en respectant l'ordre des ingrédients :

Rolls César : 4 à 5 tranches fines de poulet cuit (±180 g), 75 g de romaine (salade) ciselée et mélangée avec 150 ml de mayonnaise, et 75 g de parmesan. € 6,75

Rolls marins : 150 g de surimi haché ou de chair de crabe mélangé à 125 ml de mayonnaise et 15 ml de moutarde à l'ancienne, et 40 g de roquette. € 4,75

Rolls campagnards : 150 g de fromage de chèvre frais mélangé à 50 ml de crème liquide, ± 20 fines tranches de poitrine fumée grillées et 40 g de pousses d'épinards. € 9,30

Rolls nordiques : 200 g de fromage frais mélangé à 25 ml de crème liquide et ½ botte d'aneth effeuillé et haché, et 6 grandes tranches très fines de saumon fumé (± 250 g). € 11,35

Rolls cocktail : 125 g de guacamole et 125 g de crevettes décortiquées hachées. € 6,80



Tortilla roulée

€ 3 à 6

☑ 10 à 11 mn bas dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C

Ingrédients pour ± 18 pièces

- 6 œufs
- 75 ml de crème liquide
- 2 ml de sel fin
- 1 ml de piment d'Espelette

Garniture au choix

- 80 g de tomates séchées hachées et 150 g de fromage frais
- 100 g de poivrons confits et hachés, et 150 g de fromage frais
- 80 g d'olives noires ou vertes dénoyautées et hachées, et 150 g de fromage frais
- 80 g de filets d'anchois frais à l'huile égouttés et hachés, et 150 g de fromage frais
- 80 g d'œufs de lump ou de truite fumés et 150 g de fromage frais
- 6 tranches fines de jambon Serrano et 50 g de parmesan frais râpé

Dans le Shaker, secouez vivement tous les ingrédients, sauf ceux de la garniture. Versez sur la **Feuille à rebords** et faites cuire. Laissez refroidir 15 mn avant de démouler. Étalez la garniture de votre choix et roulez la tortilla en serrant. Piquez des pique-olives tous les 2 cm et coupez entre chaque pique.

Gougères à l'emmental

€ 2,30

☑ 4 mn à 600 watts ☑ 25 à 30 mn bas dans le four préchauffé, Th 7 ou 210°C

Ingrédients pour 36 gougères

- 180 ml d'eau
- 2 ml de sel
- 60 g de beurre en morceaux
- 100 g de farine
- 3 œufs
- 70 g d'emmental râpé
- Dorure : 1 jaune d'œuf + 15 ml d'eau

Dans le Pichet MicroCook 1 l, versez l'eau, le sel, le beurre et faites chauffer 4 mn à 600 watts, Couverture en position ouverte. Ajoutez immédiatement d'un seul coup la farine, puis mélangez énergiquement avec la Spatule silicone pour obtenir une pâte homogène qui se détache des bords. Ajoutez les œufs un par un, en mélangeant bien entre chaque œuf, pour obtenir une pâte lisse et homogène. Finissez en mélangeant à la pâte 40 g d'emmental râpé. Faites des choux réguliers sur la **Feuille à rebords**. Aplatissez légèrement le dessus des choux avec une fourchette trempée dans la dorure. Parsemez les choux avec l'emmental râpé restant et faites cuire.

Variantes : remplacez l'emmental râpé par l'ingrédient suivant de votre choix en incorporant la totalité dans la pâte :

Gougères aux olives : 35 g d'olives dénoyautées, égouttées et hachées finement. € 2,55

Gougères au roquefort : 50 g de roquefort émietté très finement. € 3,05

Gougères aux tomates séchées : 40 g de tomates séchées bien égouttées et hachées finement. € 3,25

Gougères au chorizo : 35 g de chorizo haché très finement. € 2,65

Gougères aux herbes : 1 bouquet de ciboulette ciselée finement. € 3,30

Gougères aux anchois : 35 g de filets d'anchois égouttés et hachés finement. € 3,20

Garnitures : remplissez vos gougères avec une garniture au choix :

Fromage frais au poivron : hachez finement 1 poivron rouge épluché et épépiné et incorporez-le à 300 g de fromage frais. Salez et poivrez. € 3,90

Béchamel parfumée : mélangez 300 ml de béchamel épaisse avec au choix 100 g de fromage râpé, jambon haché, champignons cuits et mixés ou herbes hachées. € 2,50

Mousse de tarama : incorporez délicatement 100 g de tarama à 100 ml de crème liquide entière bien froide montée en chantilly. € 1,90

Rillettes de la mer : hachez 150 g de saumon cuit, de crevettes, de thon ou de surimi avec quelques feuilles de basilic. Ajoutez 100 ml de mayonnaise et mixez. € 2,85

Autres : du guacamole, un tartare de poisson, du fromage frais au concombre ou au radis...

Astuce :

pour réussir vos choux, la farine doit être intégrée à un liquide bouillant pour qu'elle cuise.



Petits éclairs au saumon fumé et wasabi

€ 8,90

☑ 4 mn à 600 watts ☑ 25 à 30 mn bas dans le four préchauffé, Th 7 ou 210°C

Ingrédients pour ± 30 mini-éclairs

- 1 recette de gougères sans emmental (p 6)

Garniture

- 100 g de saumon fumé
- 190 g de saumon cuit au naturel (net égoutté)
- 4 ml de wasabi en tube (rayon asiatique)
- 1 citron vert non traité (zeste et jus)
- Sel et poivre
- 100 g de crème liquide entière très froide

Décor

- 40 g de mayonnaise
- 10 g de wasabi en tube
- ¼ sachet de petits pois au wasabi (rayon asiatique)

Préparez la pâte comme pour les gougères sans ajouter d'emmental râpé. Sur la Feuille à rebords faites des mini-éclairs et dorez-les légèrement. Faites cuire. Hachez finement les 2 saumons, le wasabi, le zeste et le jus de citron vert, le sel et le poivre. Incorporez délicatement la crème liquide montée en chantilly. Garnissez les mini-éclairs de cette préparation. Etalez un peu de mayonnaise mélangée au wasabi sur les mini-éclairs et posez des petits pois au wasabi. Dégustez bien frais.

Croque polenta

€ 6,25

☑ 7 mn 30 à 600 watts ☑ 30 mn dans le four préchauffé, Th 7 ou 210°C

Ingrédients pour 1 Feuille à rebords

- 750 ml de lait
- 150 g de polenta
- 7 ml de sel
- Poivre
- ½ ml de noix de muscade râpée
- 75 g de beurre
- 125 g de d'emmental râpé
- 4 tranches de jambon

Dans le MicroCook rond 2,25 l, sans Couvercle, faites chauffer le lait pendant 6 mn à 600 watts. Ajoutez la polenta, le sel, le poivre et la noix de muscade râpée. Mélangez bien, couvrez et faites chauffer 1 mn 30 à 600 watts. Mélangez bien et incorporez le beurre en morceaux et la moitié d'emmental râpé. A l'aide de la Spatule silicone longue, répartissez uniformément la préparation sur la Feuille à rebords. Saupoudrez avec le reste d'emmental râpé et faites cuire au four. Laissez tiédir, démoulez et coupez en 2 la polenta. Sur une moitié, posez les tranches de jambon, recouvrez avec la 2^{ème} moitié, coupez en petits carrés et piquez avec des pique-olives pour les maintenir.



Roulé confiture

€ 2,82

☑ 12 à 14 mn bas dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C

Ingrédients pour 8/10 personnes :

- 4 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 125 ml de sucre (± 125 g)
- 100 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 ml levure chimique
- 270 g de confiture au choix

Montez les blancs en neige, ajoutez le sucre et fouettez. Ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez vivement pour que la préparation soit bien mousseuse. En mélangeant délicatement, ajoutez la farine, le sel et la levure mixés ensemble. Étalez cette préparation uniformément sur la **Feuille à rebords** et faites cuire. Dès la fin de la cuisson, couvrez avec un torchon propre, humide et laissez reposer 5 mn. Démoulez délicatement, étalez la confiture et roulez le biscuit en serrant bien.

Variantes : remplacez la confiture par de l'orange, lemon ou pamplemousse curd (recette p 16), une ganache chocolat (recette p 20), de la pâte à tartiner, une pâte de spéculoos...

Roulé chocolat-marron

€ 9,65

☑ 10 mn bas dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C ☑ 5 mn à 360 watts

Ingrédients pour 8/10 personnes

Biscuit aux marrons

- 4 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 50 ml de sucre (± 50 g)
- 70 g de crème de marrons
- 30 g de farine
- 25 ml d'huile

Mousse chocolat-marron

- 100 g de chocolat noir
- 200 ml de crème liquide entière très froide
- 50 g de crème de marrons
- 50 g de brisures de marrons glacés (facultatif)

Nappage chocolat

- 100 g de chocolat noir
- 25 à 30 ml de lait à température ambiante
- Décor pour gâteau (vermicelles, billes de sucre...)

Biscuit : fouettez vivement les œufs, les jaunes et le sucre pour que le mélange mousse et triple de volume. Ajoutez la crème de marrons, puis fouettez énergiquement 2 mn pour obtenir un biscuit homogène et léger. Ajoutez la farine, fouettez énergiquement pour que la farine soit bien intégrée, puis finissez en ajoutant l'huile et fouettez. Étalez sur la **Feuille à rebords** et faites cuire au four. Laissez reposer 5 mn avant de démouler.

Mousse : chauffez le chocolat en morceaux 2 mn à 360 watts et laissez reposer 2 mn avant de mélanger. Si besoin, refaites chauffer par séquences de 30 s. Montez la crème en chantilly et finissez en ajoutant la crème de marrons. Incorporez délicatement cette chantilly dans le chocolat. Étalez la garniture sur les 2/3 du biscuit puis roulez-le en commençant par le côté garni. Mettez au réfrigérateur.

Nappage : chauffez le chocolat en morceaux 2 mn 30 à 360 watts et laissez reposer 2 mn avant de mélanger en versant le lait pour obtenir une consistance homogène. Nappez la bûche, décorez et mettez au réfrigérateur 2 h.

Roulé fraise sirop d'érable ^{SANS} GLUTEN

€ 5,20

☑ 10 mn dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C

Ingrédients pour 8/10 personnes

Garniture

- 100 g de confiture de fraises
- 15 ml de sirop d'érable
- 100 ml de crème liquide entière très froide
- 1 sachet de fixe chantilly

Biscuit

- 4 œufs
- 100 ml de sucre (± 100 g)
- 60 g de Maizena
- 60 g de poudre d'amandes
- 30 ml d'amandes effilées

Garniture : fouettez la confiture et le sirop d'érable. Ajoutez cette préparation délicatement à la crème liquide montée en chantilly avec le fixe chantilly. Mettez 1 h au réfrigérateur.

Biscuit : fouettez 3 jaunes d'œufs, 1 œuf entier et 70 ml de sucre pour que le mélange blanchisse et triple de volume. Ajoutez la Maizena et la poudre d'amandes mixées et mélangez délicatement la pâte. Montez les 3 blancs en neige en finissant avec le sucre restant et ajoutez-les délicatement à la pâte. Étalez le biscuit sur la **Feuille à rebords**, parsemez les amandes et faites cuire. Lorsque le biscuit est cuit, démoulez-le sur un torchon propre humide, et roulez-le sans attendre. Laissez-le refroidir dans la **Feuille à rebords**. Déroulez-le, garnissez-le et roulez-le. Coupez les extrémités avant de servir.

Roulé tiramisu

€ 4,20

☑ 30 s à 360 watts ☑ 12 à 13 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 190°C

Ingrédients pour 8/10 personnes

Crème mascarpone

- 200 g de mascarpone
- 100 ml de sucre glace (± 50 g)
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 15 ml de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine (± 4 g)

Biscuit chocolat

- 4 œufs
- 130 ml de sucre (± 130 g)
- 75 g de farine
- 45 ml de poudre de cacao non sucré
- 250 ml de café très fort

Crème mascarpone : fouettez le mascarpone, le sucre et les jaunes d'œufs. Faites chauffer 30 s à 360 watts, la crème liquide et la gélatine ramollie dans de l'eau froide et bien égouttée. Mélangez et versez dans le mascarpone en fouettant. Ajoutez délicatement les blancs montés en neige et mettez au frais 30 mn.

Biscuit : fouettez 2 œufs entiers, 2 jaunes et 100 ml de sucre pour que le mélange blanchisse et triple de volume. Montez les 2 blancs en neige, ajoutez le sucre restant et fouettez. Incorporez-les délicatement au mélange précédent. Ajoutez délicatement la farine mixée avec 20 ml de cacao. Étalez sur la **Feuille à rebords** et faites cuire. Recouvrez avec un torchon propre, humide et laissez tiédir 5 minutes. Démoulez, garnissez avec la crème mascarpone et roulez le gâteau. Imbibez-le délicatement avec le café et saupoudrez le cacao non sucré restant. Coupez les extrémités et servez bien froid.

Gâteau à pois

€ 4 à 6

☑ 10 à 12 mn dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C

Biscuit

- 4 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 150 ml de sucre (± 150 g)
- 100 g de farine
- 1 blanc d'œuf
- Colorant alimentaire au choix

Garniture au choix

- 1 recette de mousse chocolat-marron (p 10), de crème mascarpone (recette ci-dessus), de crème chocolat passion (p 15), de ganache chocolat (p 20) ou d'orange, lemon ou pamplemousse curd (p 16).

Biscuit : fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour que le mélange blanchisse et triple de volume. Ajoutez la farine et mélangez bien. Ajoutez délicatement en 2 fois, les 5 blancs montés en neige. Prélevez un peu de pâte et faites des points réguliers sur la **Feuille à rebords**. Faites cuire 2 mn dans le four. Ajoutez à la pâte restante le colorant de votre choix et versez cette pâte uniformément sur la **Feuille à rebords** sur les points précuits. Faites cuire 8 à 10 mn dans le four. Démoulez délicatement le biscuit sur un torchon propre, humide et roulez-le dans la **Feuille à rebords** dessin vers l'extérieur. Étalez la garniture froide sur le biscuit froid, déroulé et roulez à nouveau. Découpez les extrémités et servez bien froid.



Variantes : remplacez le colorant alimentaire et procédez comme ci-après :

Gâteau léopard : préparez la pâte. Mélangez 30 ml de pâte avec 3 ml de poudre ☑ 4 à 6 de cacao non sucré. Faites des tâches de différentes tailles sur la **Feuille à rebords**. Mélangez 30 ml de pâte et 10 ml de cacao amer et entourez les tâches. Faites cuire 2 mn dans le four. Recouvrez avec le reste de pâte nature et faites cuire 8 à 10 mn. Finissez la recette.

Gâteau girafe : préparez la pâte. Mettez 50 ml de pâte dans la Boule décors munie ☑ 4 à 6 de la Douille à écrire et faites des traits assez épais sur la **Feuille à rebords**. Faites cuire 2 mn dans le four. Mélangez au reste de pâte 30 ml de poudre de cacao non sucré et étalez uniformément sur les traits précuits. Faites cuire 8 à 10 mn. Finissez la recette.

Forêt noire

€ 8,05

☑ 10 à 12 mn dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C ☑ 2 mn à 600 watts

Génoise

- 3 œufs
- 95 ml de sucre (± 95 g)
- 95 g de farine

Crème chocolat

- 150 ml de lait (température ambiante)
- 40 ml de sucre (± 40 g)
- 15 g de Maïzena
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de chocolat extra noir
- 175 ml de crème liquide entière

Chantilly sucrée

- 150 ml de crème liquide entière
- 20 ml de sucre (± 20 g)

Garniture

- 350 ml de griottes au sirop (ou griottines à l'alcool)

Génoise : fouettez les œufs avec le sucre pour que le mélange blanchisse et triple de volume. Ajoutez la farine et fouettez à nouveau. Étalez la pâte sur la **Feuille à rebords** et faites cuire. Démoulez immédiatement sur un torchon propre, humide et roulez dans la **Feuille à rebords**. Laissez refroidir.

Crème chocolat : faites chauffer 2 mn à 600 watts le lait, 20 ml de sucre et la Maïzena. Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre restant, versez sur le lait bouillant et mélangez vivement. Ajoutez le chocolat en petits morceaux et mélangez pour obtenir une préparation homogène. Si besoin, refaites chauffer 30 s à 600 watts. Intégrez délicatement la crème liquide fouettée en chantilly à la crème refroidie.

Chantilly : fouettez la crème liquide très froide avec le sucre en chantilly bien ferme.

Sur les 3/4 de la génoise, étalez les 2/3 de la crème chocolat, par dessus faites des lignes de chantilly et disposez quelques griottes. Roulez le biscuit délicatement sans trop écraser la garniture. Versez un peu de jus de griottes sur le biscuit roulé. Recouvrez délicatement le biscuit du reste de crème chocolat, décorez avec le reste de chantilly et de griottes. Mettez au réfrigérateur 1h minimum.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Passion chocolat

€ 8,25

☑ 10 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C ☑ 5 mn à 600 watts

Biscuit cuiller

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 75 ml de sucre (± 75 g)
- 100 g de farine

Crème chocolat passion

- 200 ml de jus de fruits de la passion
- 350 g de chocolat au lait
- 70 g de beurre à température ambiante

Sirop

- 50 ml d'eau
- 50 ml de sucre (± 50 g)
- 50 ml de jus de fruits de la passion

Nappage chocolat

- 1 recette de nappage chocolat (p 10)

Décor (facultatif)

- Macarons, décors en sucre...

Biscuit : montez les blancs en neige avec 25 ml de sucre, puis ajoutez le reste de sucre et finissez de fouetter. Ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez vivement pour bien les intégrer. Mettez cette mousse dans le Bol batteur 3 l et ajoutez la farine en plusieurs fois en mélangeant délicatement pour obtenir une préparation bien mousseuse et homogène. Étalez sur la **Feuille à rebords** et faites cuire. Démoulez immédiatement sur un torchon propre, humide, roulez le biscuit et laissez-le tiédir dans la **Feuille à rebords**.

Crème chocolat passion : chauffez le jus de fruits de la passion 2 mn à 600 watts et, tout en mélangeant, versez-le sur le chocolat râpé. Lorsque la préparation est bien homogène, ajoutez le beurre coupé en morceaux, laissez-le fondre avant de mélanger pour obtenir une texture homogène. Mettez au réfrigérateur.

Sirop : chauffez l'eau et le sucre 3 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Laissez refroidir et ajoutez le jus de fruits.

Étalez uniformément la garniture sur le biscuit. Roulez la bûche, imbibe-la avec le sirop et nappez-la avec le nappage au chocolat. Décorez et servez bien frais.

Entremets orange meringuée

€ 6,55

☰ **Biscuit** : 16 à 18 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C

Meringue : 2 à 4 mn dans le four préchauffé, Th 7/8 ou 220°C ☰ **9 à 10 mn** à 600 watts

Biscuit à l'orange

- 1 orange non traitée (zeste et 100 ml de jus)
- 120 g de beurre fondu
- 120 ml de sucre (± 120 g)
- 130 g de farine
- 5 ml de levure chimique
- 2 œufs

Orange curd

- 100 ml de sucre (± 100 g)
- 15 ml de Maïzena
- 3 œufs
- 500 g d'oranges à jus non traitées (200 ml de jus et zeste d'1 orange)

Sirop

- 200 ml de jus d'orange
- 50 ml de sucre glace (± 25 g)
- 30 ml de Cointreau (ou rhum blanc)

Meringue

- 3 blancs d'œufs
- 1 ml de jus de citron
- 150 ml de sucre glace (± 75 g)

Biscuit : mélangez le zeste et le jus de l'orange avec le beurre fondu puis ajoutez le sucre, la farine et la levure. Mélangez bien avant d'ajouter les œufs. Mélangez encore pour obtenir une belle pâte homogène. Étalez la pâte sur la **Feuille à rebords** et faites cuire dans le four. Laissez tiédir le biscuit recouvert d'un torchon propre avant de le démouler et de le couper en 3 dans la longueur.

Orange curd : mélangez le sucre, la Maïzena et les œufs. Délayez avec le jus d'orange et le zeste, et faites cuire 5 à 6 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Fouettez bien après cuisson.

Sirop : fouettez le jus d'orange, le sucre, le Cointreau et faites cuire 4 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.

Meringue : montez les blancs en neige avec le jus de citron, ajoutez le sucre glace et fouettez pour finir la meringue.

Montage : étalez sur chaque bande du sirop, de l'orange curd bien fouetté et montez l'entremet. Finissez en décorant avec la meringue et faites dorer dans le four.

Variantes :

Entremets citron meringué : procédez comme indiqué ci-dessus, en remplaçant les oranges par des citrons et en garnissant avec un lemon curd. € 7,95

Lemon Curd : remplacez les oranges (jus et zeste) par des citrons. € 3,30

Entremets pamplemousse meringué : procédez comme indiqué ci-dessus, en remplaçant les oranges par des pamplemousses et en garnissant avec un pamplemousse curd. € 7,30

Pamplemousse Curd : remplacez les oranges (jus et zeste) par des pamplemousses. € 3,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Millefeuille framboise pistache

€ 15,40

☑ 6 mn à 600 watts ☑ 13 à 15 mn bas dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C

Ingrédients pour 8/10 personnes

Crème pistache

- 250 ml de lait
- 20 g de Maïzena
- 50 ml de sucre (± 50 g)
- 2 jaunes d'œufs
- 60 g de pistaches
- 200 ml de crème liquide entière très froide
- 50 ml de sucre glace (± 25 g)

Biscuit pistache

- 3 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 80 ml de sucre (± 80 g)
- 40 g de farine
- 30 g de Maïzena
- 40 g de pistaches

Garniture

- 250 g de framboises

Crème pistache : mélangez le lait, la Maïzena, le sucre, les jaunes d'œufs et faites cuire 6 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Ajoutez les pistaches finement hachées et fouettez bien. Laissez la crème refroidir en mélangeant de temps en temps. Montez la crème liquide en chantilly et finissez avec le sucre glace. Ajoutez délicatement la chantilly à la crème.

Biscuit : montez les blancs en neige en finissant avec le sucre. Ajoutez les jaunes et fouettez. Saupoudrez la farine, la Maïzena et 20 g de pistaches finement hachées, et mélangez délicatement. Étalez cette préparation sur la Feuille à rebords, saupoudrez dessus les pistaches restantes concassées et faites cuire.

Démoulez le biscuit et découpez-le en 3 bandes. Garnissez 2 bandes avec la crème pistache, disposez des framboises et superposez les bandes de biscuits. Mettez au réfrigérateur 2 h.

Croustillant praliné **SANS GLUTEN**

€ 12,60

☑ 15 à 17 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 5/6 ou 160°C.

Dacquoise amande

- 4 blancs d'œufs
- 1 ml de jus de citron
- 15 ml de sucre (± 15 g)
- 100 g de poudre d'amandes
- 200 ml de sucre glace (± 100 g)
- 30 ml d'amandes effilées

Mousse pralinée

- 2 fois la recette de la mousse pralinée (p 23)

Décor (facultatif)

- Maltesers®

Dacquoise : montez les blancs en neige avec le jus de citron et le sucre. Incorporez délicatement, la poudre d'amandes et le sucre glace mixés. Versez la préparation sur la Feuille à rebords, saupoudrez les amandes effilées et faites cuire. Recouvrez d'un torchon propre, humide avant de démouler. Découpez immédiatement 3 bandes régulières. Préparez la mousse pralinée et répartissez-la sur les bandes de dacquoise. Superposez-les et saupoudrez les Maltesers® concassés.



Variantes : remplacez la poudre d'amandes et les amandes effilées par :

Dacquoise noisette : 50 g de poudre d'amandes mélangée à 50 g de poudre de noisettes et saupoudrez 30 g de noisettes hachées. € 12,60

Dacquoise coco : 50 g de poudre d'amandes mélangée à 50 g de noix de coco en poudre et saupoudrez 30 g de noix de coco en poudre. € 11,85

Dacquoise pistache : 50 g de poudre d'amandes mélangée à 50 g de pistaches réduites en poudre et saupoudrez 30 g de pistaches hachées. € 15,35

Dacquoise noix : 50 g de poudre d'amandes mélangée à 50 g de noix réduites en poudre et saupoudrez 30 g de noix hachées. € 12,60

Macarons chocolat

€ 3,85

☑ 14 mn bas dans le four préchauffé, Th 5/6 ou 160°C ☑ 1 mn 20 à 600 watts

Ingrédients pour 18 macarons

Coques

- 2 blancs d'œufs moyens
- 40 ml de sucre (± 40 g)
- 200 ml de sucre glace (± 100 g)
- 125 ml de poudre d'amandes
- 25 ml de poudre de cacao non sucré

Ganache chocolat noir

- 80 ml de crème liquide entière
- 80 g de chocolat noir

Coques : montez les blancs en neige, ajoutez le sucre et finissez de fouetter. Ajoutez le sucre glace, la poudre d'amandes et le cacao mixés ensemble. Mélangez délicatement pour obtenir un mélange bien homogène qui forme un ruban (pâte ni trop liquide, ni trop ferme). Faites 36 macarons sur la Feuille à rebords posée dans la lèchefrite froide du four. Soulevez la lèchefrite et laissez-la retomber doucement pour que la pâte se tasse légèrement. Laissez reposer 30 mn minimum. Faites cuire les macarons et laissez-les refroidir avant de les démouler délicatement.

Ganache chocolat noir : faites chauffer la crème 1 mn 20 à 600 watts, puis versez-la bouillante sur le chocolat cassé en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu, puis laissez tiédir. Garnissez la moitié des coques avec la ganache et assemblez-les 2 par 2.

Variantes : changez la saveur de vos coques en remplaçant le cacao non sucré par :

10 ml de thé vert matcha, 5 ml de poudre de pain d'épices ou 5 ml de café soluble.

Pour des coques colorées, ajoutez ½ ml de colorant en poudre ou 5 à 10 gouttes de colorant liquide.

Variantes : remplacez la ganache chocolat noir par :

Ganache chocolat blanc : faites chauffer 60 ml de crème liquide 1 mn à 600 watts, puis versez-la bouillante sur 100 g de chocolat blanc en morceaux, 10 g de beurre et mélangez.

Ganache aux fruits : faites chauffer 40 ml de crème liquide 50 s à 600 watts, ajoutez 80 g de chocolat blanc cassé en morceaux, 10 g de beurre et mélangez. Incorporez 40 ml de coulis de fruits de votre choix (framboises, mûres, fraises, mangues, fruits de la passion...).

Ganache pralinée : faites chauffer 60 ml de crème liquide 1 mn à 600 watts, puis versez-la bouillante sur 100 g de chocolat praliné en morceaux, 10 g de beurre et mélangez.

Crème vanille : fouettez 125 ml de lait, 25 ml de sucre, 15 ml de Maïzena, 2 ml de vanille en poudre ou liquide et 1 jaune d'œuf. Laissez reposer 2 mn, fouettez et faites cuire 3 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Fouettez vivement, puis laissez refroidir en fouettant de temps en temps pour éviter qu'une croûte ne se forme dessus.

Crème café : procédez comme pour la crème vanille en remplaçant la vanille par 5 ml de café soluble.

Confiture : garnissez les macarons avec environ 150 ml de confiture de fruits.

Astuce :

pour des macarons moelleux, laissez-les reposer 12 h au réfrigérateur.



Choux vanille-chocolat (mini-éclairs, éclairs ou couronnes) € 4,10

☰ Choux ou mini-éclairs, **25 à 30 mn** dans le four, Th 7 ou 210°C - Eclairs ou couronnes **30 à 35 mn**, dans le four, Th 6/7 ou 200°C ☰ **10 à 11 mn** à 600 watts - **1 mn 30** à 360 watts

Ingrédients pour environ 36 choux, 12 éclairs, 36 mini-éclairs ou 9 couronnes

- 180 ml d'eau
- 25 ml de sucre (± 25 g)
- 1 ml de sel
- 60 g de beurre en morceaux
- 100 g de farine
- 3 œufs
- Dorure : 1 jaune d'œuf + 15 ml d'eau

Crème vanillée

- 500 ml de lait
- 100 ml de sucre (± 100 g)
- 60 ml de Maïzena (± 30 g)
- 5 ml de vanille en poudre
- 4 jaunes d'œufs

Glaçage chocolat (facultatif)

- 50 g de chocolat noir
- 20 g de beurre
- 75 ml de sucre glace (± 40 g)
- 15 ml d'eau

Dans le Pichet MicroCook 1 l, mettez l'eau, le sucre, le sel, le beurre et faites chauffer 4 mn à 600 watts, Couvercle en position ouverte. Ajoutez d'un seul coup la farine, puis mélangez énergiquement avec la Spatule silicone pour obtenir une pâte homogène qui se détache des bords. Ajoutez un œuf et mélangez pour obtenir une pâte lisse et homogène, faites de même avec le 2^{ème} puis le 3^{ème} œuf. A l'aide de la Boule décors munie de la Douille cannelée large, faites des choux, mini-éclairs, éclairs ou couronnes sur la **Feuille à rebords** (schéma p 3). Aplatissez légèrement le dessus avec une fourchette trempée dans la dorure et faites cuire bas dans le four préchauffé. Laissez-les refroidir.

Crème pâtissière : fouettez le lait, le sucre, la Maïzena, la vanille et les jaunes d'œufs. Laissez reposer 2 mn, fouettez et faites cuire 6 à 7 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Fouettez vivement, puis laissez refroidir en fouettant de temps en temps pour éviter qu'une croûte ne se forme dessus.

Glaçage chocolat : faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre, 1 mn 30 à 360 watts. Mélangez puis ajoutez le sucre glace. Incorporez l'eau en mélangeant pour que la préparation soit lisse.

Garnissez les choux avec la crème pâtissière et nappez les choux avec le glaçage chocolat.

Variantes : parfumez la crème pâtissière :

Choux chocolat : ajoutez à la crème pâtissière chaude, 60 g de chocolat noir et 30 ml de cacao en poudre. € 4,80

Choux café : ajoutez à la crème pâtissière chaude, 2 à 5 ml d'extrait de café. € 4,20

Choux praliné ou caramel : ajoutez à la crème pâtissière chaude, 60 g de chocolat praliné ou caramel. € 4,75

Variantes de glaçage : remplacez le chocolat noir par autant de chocolat au lait, de chocolat blanc ou de chocolat praliné.

Astuce :

pour réussir votre pâte à choux, la farine doit être intégrée dans un liquide bouillant afin qu'elle cuise.



Paris-Brest

€ 5,60

☰ **30 à 35 mn** bas dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C ☰ **2 mn** à 360 watts

Ingrédients pour 9 couronnes

- 1 recette de pâte à choux (recette ci-contre)
- 25 ml de pépites de praliné
- Sucre glace (décor)

Mousse pralinée

- 225 g de chocolat praliné
- 225 ml de crème liquide entière bien froide

Faites une pâte à choux et sur la **Feuille à rebords**, formez 9 couronnes (schéma p 3). Aplatissez légèrement le dessus avec une fourchette trempée dans la dorure, saupoudrez les pépites de praliné et faites cuire. Laissez refroidir avant de les couper en 2 dans l'épaisseur.

Mousse pralinée : faites fondre le chocolat 2 mn à 360 watts. Laissez reposer 2 mn avant de mélanger et d'incorporer délicatement la crème liquide montée en chantilly bien ferme. Garnissez les couronnes de cette mousse, puis saupoudrez-les de sucre glace.

Biscuits cuiller

€ 0,75

☰ 15 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 5 ou 150°C

Ingrédients pour 22 à 26 biscuits de 7 cm

- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 50 ml de sucre (± 50 g)
- 1 ml de vanille liquide
- 100 ml de farine (± 50 g)
- Sucre glace

Montez les blancs en neige et finissez avec le sucre mélangé à la vanille. Ajoutez les jaunes et fouettez encore. Incorporez la farine mixée. A l'aide de la Boule décors, faites des bâtonnets de 7 cm de long sur la Feuille à rebords. Saupoudrez de sucre glace et faites cuire.

Variantes : parfumez votre pâte en ajoutant au choix : 50 g de chocolat noir râpé, 50 g de noix, noisettes ou noix de pécan réduites en poudre, 5 ml de thé vert matcha ou de mélange d'épices pour pain d'épices.

Chocolats fantaisie

€ 8 à 15

☰ 5 mn 50 à 6 mn 40 à 360 watts

Ingrédients pour 1 plaque de 1 kg environ

- 300 g de garniture au choix mélangée (amandes, noisettes, noix de pécan, pistaches, pistaches, raisins secs, muesli, corn flakes, oranges confites...)
- 200 g de chocolat blanc
- 500 g de chocolat noir

Répartissez sur la Feuille à rebords, la garniture de votre choix. Faites fondre le chocolat blanc en morceaux 1 mn 50 à 2 mn 10 à 360 watts en mélangeant à mi-cuisson. Versez-le sur la garniture. Faites fondre 350 g de chocolat noir en morceaux 4 à 4 mn 30 à 360 watts en mélangeant à mi-cuisson. Ajoutez les 150 g de chocolat noir restants en morceaux dans le chocolat fondu et mélangez pour obtenir une préparation lisse (si besoin, refaites chauffer par séquences de 15 s à 360 watts). Étalez le chocolat noir sur le chocolat blanc et placez minimum 1 h au réfrigérateur. Conservez la tablette cassée dans un bol hermétique au réfrigérateur.

Shortbread

€ 3,10

☰ 30 mn dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C

Ingrédients

- 250 g de beurre
- 400 g de farine
- 150 ml de sucre (± 150 g)
- 5 ml de vanille en poudre
- Le zeste d'une orange ou d'un citron non traité
- 2 ml de sel

Mélangez tous les ingrédients et travaillez-les à la main jusqu'à ce que la préparation commence à former une pâte qui se tient. Répartissez uniformément la préparation sur la Feuille à rebords en tassant légèrement avec les doigts et faites cuire.

Variantes : ajoutez dans la pâte des pépites de chocolat, des fruits confits, des fruits secs, des épices...

Astuce :

des biscuits cuiller de 7 cm sont parfaits pour les charlottes ou les tiramisus.



Les indispensables...

... pour réussir vos préparations !

Bol batteur 3 l

Muni d'une double paroi : lisse à l'intérieur et antidérapante à l'extérieur, il vous accompagnera dans toutes vos préparations.



Cuillers mesures, petites et grandes

Parfaites pour mesurer et verser de petites et moyennes quantités.



Spatule silicone et Spatule silicone longue

Elles sont parfaitement adaptées pour étaler vos préparations.



Speedy Chef

Rapide et sans effort, il est indispensable pour monter des blancs en neige, réussir votre chantilly, blanchir vos jaunes d'œufs...

Une démonstration s'impose !

Demandez conseil à votre Animateur/Animatrice Commercial/e.



TurboTup et TurboMAX

Des robots écologiques qui permettent de mixer, hacher, émulsionner ou réduire en poudre les ingrédients.

Demandez conseil à votre Animateur/Animatrice Commercial/e.



Garantie

La Feuille à rebords bénéficie de la garantie légale contre les vices cachés.

La garantie Tupperware (de 10 ans) s'applique à ce produit contre tout défaut de fabrication ou de matière, survenu dans des conditions normales d'utilisation.



Tupperware France

8, rue Lionel Terray - 92506 Rueil-Malmaison Cedex - Tél. : 01 41 39 24 24

Tous droits réservés pour tous pays Tupperware France

Photos : Sandra Mahut - Création : Studio des plantes - Impression : Koryo - Avec la collaboration de : Françoise Maleplate et Grégoire Dettai (recettes), Clarisse Taupin (éditions) Tupperware France.

Sous réserve d'erreur d'impression - Réf. : NTX4728 - ISSN : 1962-6444 - Dépôt légal 3^{ème} trimestre 2015.

Tupperware se réserve le droit de modifier sans préavis les coloris de ses produits.

Il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement sur quelque support que ce soit le présent ouvrage (article L-122-4 et L-122-5 du Code de la propriété intellectuelle) sans l'autorisation de Tupperware France.

Les prix indiqués sur l'ensemble de cet ouvrage ont été calculés sur la base de prix moyens constatés en grandes et moyennes surfaces en août 2015.

Table des matières

Feuille à rebords

Béchamel parfumée	6	Gougères au chorizo	6
Biscuits cuiller	24	Gougères au roquefort	6
Chocolats fantaisie	24	Gougères aux anchois	6
Choux café	22	Gougères aux herbes	6
Choux chocolat	22	Gougères aux olives	6
Choux praliné ou caramel	22	Gougères aux tomates séchées	6
Choux vanille-chocolat	22	Lemond curd	16
Crème café	20	Macarons chocolat (et variantes)	20
Crème chocolat passion	15	Millefeuille framboise pistache	18
Crème mascarpone	12	Mousse chocolat-marron	10
Crème pâtissière	22	Mousse de tarama	6
Crème vanille	20	Mousse pralinée	23
Croque polenta	8	Nappage chocolat	10
Croustillant praliné <small>SANS GLUTEN</small>	18	Orange curd	16
Dacquoise coco <small>SANS GLUTEN</small>	19	Pamplemousse curd	16
Dacquoise noisette <small>SANS GLUTEN</small>	19	Paris-Brest	23
Dacquoise noix <small>SANS GLUTEN</small>	19	Passion chocolat	15
Dacquoise pistache <small>SANS GLUTEN</small>	19	Petits éclairs au saumon fumé et wasabi	8
Entremets citron meringué	16	Rillettes de la mer	6
Entremets orange meringuée	16	Rolls campagnards	4
Entremets pamplemousse meringué	16	Rolls César	4
Forêt noire	14	Rolls cocktail	4
Fromage frais au poivron	6	Rolls marins	4
Ganache aux fruits	20	Rolls nordiques	4
Ganache chocolat blanc	20	Rolls parisien	4
Ganache chocolat noir	20	Roulé chocolat-marron	10
Ganache pralinée	20	Roulé confiture	10
Gâteau à pois	12	Roulé fraise sirop d'érable <small>SANS GLUTEN</small>	11
Gâteau girafe	13	Roulé tiramisu	12
Gâteau léopard	13	Shortbread	24
Gougères à l'emmental	6	Tortilla roulée (et variantes)	5