

DÉCOTOUR



Tupperware®

DÉCOTOUR

Le couvercle conserve les aliments et leurs saveurs.

Ouverture pour démouler le contenu à l'aide du poussoir.

Empilable et donc peu encombrant dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Ligne de remplissage maximale.

Capacité de 125 mL.

Poussoir pour démouler le contenu.



CONSEILS PRATIQUES

- Enduisez les tours d'une huile neutre pour faciliter le démoulage.
- Veillez à bien respecter la quantité maximale de remplissage afin d'éviter que les aliments ne débordent.
- Veillez à ne pas remplir les tours d'aliments liquides ou bouillants.
- Après emploi, utilisez toujours de l'eau froide pour le rinçage afin d'éviter toute décoloration.

UTILISATIONS



1. Enduisez l'intérieur d'une tour avec un peu d'huile de tournesol à l'aide de **Pinceau Silicone** et ajoutez les ingrédients jusqu'à la ligne de remplissage maximal.



2. Empilez les tours les unes sur les autres et refermez-les. Placez-les au réfrigérateur ou au congélateur selon la recette.



3. À l'aide du poussoir, maintenez la préparation en place et soulevez la tour délicatement vers le haut.



4. Enlevez le poussoir avec précaution.

UNE PRÉSENTATION PARFAITE !



Astuce :
Coupez un concombre en fines tranches dans le sens de la longueur pour tapisser la paroi intérieure.



Remplissez de crudités ou de salade de couscous (page 16), empilez les tours, placez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

CAVIAR D'AUBERGINE ET FROMAGE BLANC SUR TOAST DE PAIN COMPLET



Préparation
20 mn



Cuisson
9 à 10 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 6 tranches de pain complet grillées
- 2 branches de romarin
- 40 ml (7 c. à c.) d'huile d'olive
- 350 g d'aubergine pelée
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym citron
- 30 ml (2 c. à s.) de jus d'orange
- 2 tomates pelées, épépinées et coupées en dés fins
- 15 ml (1 c. à s.) de vinaigre balsamique
- 125 g de fromage blanc maigre
- sel, poivre de Cayenne
- 15 ml (1 c. à s.) de ciboulette ciselée
- 15 ml (1 c. à s.) de jus de citron
- 50 g roquette
- 40 g d'amandes grillées

Pour huiler les tours

- un peu d'huile de tournesol

PRÉPARATION

1. Dans une poêle, faites revenir le pain avec le romarin 2 mn dans la moitié de l'huile d'olive, puis épongez-le.
2. Découpez l'aubergine en dés à l'aide du **MandoChef (6/6)**.
3. Faites chauffer le reste de l'huile d'olive dans la même poêle, et faites revenir les dés d'aubergine pendant 3 mn, pressez-y l'ail et ajoutez également le thym citron. Ajoutez le jus d'orange et les dés de tomates, déglacez au vinaigre balsamique et laissez mijoter à feu doux pendant 3 à 4 mn. Retirez la poêle du feu et laissez refroidir.
4. Dans un **Bol Espace 300 ml**, mélangez le fromage blanc avec le sel, le poivre de Cayenne, la ciboulette ciselée et le jus de citron.
5. Découpez les toasts en forme de cercle à l'aide d'une tour et réservez.
6. Huilez légèrement l'intérieur des 6 tours à l'aide de **Pinceau Silicone** puis versez-y le mélange d'aubergine. Ajoutez une pincée de roquette et le fromage blanc, couvrez avec une tranche de pain et tassez légèrement avec le poussoir.
7. Ensuite, démoulez les tartelettes et servez.





TIMBALES DE SAUMON FUMÉ ET D'ÉPINARDS



Préparation
20 mn



200 °C
12 mn



Réfrigération
2 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

Pour la génoise

- 4 œufs
- 225 g d'épinards en branches (surgelés)
- sel, poivre
- 2 ml (½ c. à c.) de noix de muscade râpée
- 15 ml (1 c. à s.) de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique

Pour la garniture

- 350 g de fromage frais
- 20 g de feuilles d'aneth finement hachées
- sel, poivre fraîchement moulu
- 300 g de saumon fumé coupé en fines tranches

Pour huiler les tours

- un peu d'huile de tournesol

PRÉPARATION

1. Séparez les blancs des jaunes des œufs à l'aide de l'**Aide-Gastronome** muni du séparateur d'œufs. Mixez les jaunes d'œufs avec les épinards, la noix de muscade, le sel et le poivre dans l'**ExtraChef**. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel grâce au **Speedy Chef**. Enlevez les lames de l'ExtraChef et placez la pale. Mélangez-y le mélange aux épinards, les blancs en neige, la farine et la levure chimique.

2. Étalez la pâte sur le **Feuille de Cuisson MultiFlex** et placez au four préchauffé pendant environ 12 mn à 200 °C (chaleur inférieure et supérieure) puis laissez refroidir.

3. Réservez 15 ml (1 c. à s.) de fromage frais pour la décoration. Mélangez le reste du fromage frais avec l'aneth dans un **Bol Espace 600 ml** et assaisonnez avec les épices. Découpez le saumon en 12 cercles à l'aide d'une tour du **Décotour**.

4. Sortez la génoise aux épinards du four et découpez 18 cercles également à l'aide d'une tour.

5. Huilez légèrement l'intérieur de 6 tours à l'aide du **Pinceau Silicone** et placez un disque de saumon dans chaque tour. Tartinez les cercles de génoise de fromage frais et posez-les sur le saumon. Ajoutez le reste des ingrédients en alternance, en terminant par la génoise. Empilez les tours par trois, refermez-les à l'aide du couvercle et placez-les au réfrigérateur pendant 2 h. Puis servez.

Astuce: Décorez les timbales démoulées avec une noisette de fromage frais et des herbes fraîches.

MOUSSE DE FROMAGE DE CHÈVRE AUX OLIVES



Préparation
15 mn



Réfrigération
4 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

- 6 tranches de pain complet grillées
- 75 g d'olives noires dénoyautées
- 3 jeunes oignons
- 300 g de fromage de chèvre frais
- sel, poivre
- 200 g de crème à fouetter

Pour huiler les tours

- un peu d'huile neutre

PRÉPARATION

1. Découpez des cercles dans les tranches de pain à l'aide d'une tour du **Décotour**.

2. Égouttez, séchez puis hachez les olives dans le **TurboMax**.

3. Hachez finement les jeunes oignons lavés dans le TurboMax propre, ajoutez-les au fromage frais, salez, poivrez le tout et mélangez à l'aide de la pale du TurboMax. Fouettez la crème jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme dans le **Speedy Chef**.

Dans un **Bol Espace 600 ml**, mélangez la crème et le fromage de chèvre aux oignons.

4. Huilez légèrement l'intérieur de 6 tours à l'aide de **Pinceau Silicone** et répartissez-y les olives hachées. Ajoutez le mélange crémeux et lissez la surface. Déposez une tranche de pain sur le dessus et tassez légèrement.

5. Empilez les tours par 3, refermez-les à l'aide du couvercle et placez-les au réfrigérateur pendant 4 h. Puis servez.

Astuce : Décorez la mousse démoulée avec des herbes fraîches.





TARTARE DE HARENG AUX POMMES



Préparation
10 mn



Réfrigération
2 h

INGRÉDIENTS POUR 3 PORTIONS

Pour le tartare

- 4 petits harengs
- 1 gros cornichon
- 1 oignon rouge
- 1 pomme
- 1 tige d'aneth, finement hachée
- 5 brins de ciboulette, finement hachées
- 5 ml (1 c. à c.) de sucre
- 5 ml (1 c. à c.) de jus d'un citron
- 5 ml (1 c. à c.) de huile d'olive
- sel, poivre

Pour les étages

- 1 grosse pomme de terre épluchée et cuite
- 1 betterave épluchée et cuite
- 1 pomme épluchée

Pour huiler les tours

- un peu d'huile neutre

PRÉPARATION

1. Laissez les harengs se vider de leur jus pendant 15 mn dans la **Passoire Double** puis séchez-les. Coupez-les ensuite en petits dés.
2. Épluchez l'oignon et la pomme après avoir enlevé le trognon. Coupez-les ainsi que le cornichon en petits morceaux dans le **TurboMax**. Mélangez le tout avec le sucre, le jus de citron, l'huile d'olive et les herbes dans un **Bol Espace 600 ml** puis assaisonnez.
3. Découpez 3 tranches de pomme de terre, de betterave et de pomme à l'aide du **Mando Junior** ensuite découpez les tranches en cercle à l'aide d'une tour du **Décotour**.
4. Huilez légèrement l'intérieur de 3 tours à l'aide de **Pinceau Silicone** puis superposez les ingrédients comme ceci : tartare, pomme, tartare, betterave, tartare, pomme de terre.
5. Refermez les tours et empilez-les. Placez au réfrigérateur pendant 2 h. Puis servez.

SALADE DE COUSCOUS À ÉTAGES



Préparation
15 mn



900 watts
5 mn



Réfrigération
1 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

Pour le couscous

- 1 cube de bouillon de légumes dégraissé
- 230 ml d'eau
- 150 g de couscous instantané
- ½ botte de persil plat
- 4 tiges de menthe

Pour la vinaigrette

- 30 ml (2 c. à s.) de jus de citron vert
- 30 ml (2 c. à s.) de jus d'orange
- 5 ml (1 c. à c.) de miel
- 45 ml (3 c. à s.) d'huile d'olive
- sel, poivre fraîchement moulu

Pour la garniture

- 150 g de poivron vert
- 100 g de tomates cerises
- 200 g de fromage de brebis
- 6 tranches de pain grillées

Pour huiler les tours

- un peu d'huile de tournesol

PRÉPARATION

1. Dans le **Maxi Cuiseur à Grains**, placez 150 g de couscous, 230 ml d'eau et émiettez-y le cube de bouillon de légumes dégraissé. Refermez avec les couvercles et faites cuire 5 mn à 900 watts. Une fois cuit et égoutté, placez le couscous dans un **Bol Espace 1 l**. Incorporez le persil et les feuilles de menthe finement hachés dans le **TurboChef**.
2. Secouez les ingrédients destinés à la vinaigrette dans votre **Shaker 300 ml** et mélangez-les avec le couscous.
3. Coupez les poivrons et les tomates en deux, épépinez et coupez chaque moitié en petits morceaux de 1 cm. Émiettez finement le fromage de brebis.
4. Huilez légèrement l'intérieur de 6 tours à l'aide de **Pinceau Silicone**, versez-y le poivron, les tomates, le fromage de brebis et le couscous en couches successives. Tassez légèrement le couscous.
5. Empilez les tours par 3, refermez-les à l'aide du couvercle et placez la salade au réfrigérateur pendant 1 h.
6. Pour servir, démoulez la salade sur une assiette. Servez avec une tranche de pain grillée.

Astuce: Tapissez la paroi intérieure des tours avec une tranche de concombre coupée dans le sens de la longueur, versez la salade à l'intérieur et placez au réfrigérateur (voir page 3).





TARTELETTES GLACÉES À LA VANILLE ET À LA MANGUE



Préparation
15 mn



Cuisson
± 6 mn



Congélation
5 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pour la crème

- 2 feuilles de gélatine
- 3 jaunes d'œufs frais
- 80 g de sucre en poudre
- 30 ml (2 c. à s.) de sucre vanillé
- 200 ml de lait
- ½ gousse de vanille
- 150 g de crème à fouetter

Pour la purée de fruits

- 1 feuille de gélatine
- 200 g de chair de mangue mûre
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre vanillé

Pour huiler les tours

- un peu d'huile de tournesol

PRÉPARATION

1. Faites tremper la gélatine pour la crème dans de l'eau froide dans un **Bol Espace 1 L**. Battez les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé dans le **TurboMax** muni de la pale jusqu'à l'obtention d'une pâte jaune claire crémeuse.
2. Portez le lait à ébullition avec la pulpe de la gousse de vanille dans un poêlon, baissez le feu et ajoutez le mélange composé d'œufs et de sucre au lait. Dès que le mélange commence à s'épaissir, retirez-le du feu et continuez à remuer.
3. Pressez les 2 feuilles de gélatine, faites-la dissoudre dans le lait chaud et laissez refroidir en remuant de temps en temps.
4. Pour la purée de fruits, faites également tremper la gélatine dans de l'eau froide dans le Bol Espace 1 L. Coupez la mangue en morceaux et réduisez-les en purée fine avec le sucre vanillé à l'aide du TurboMax lavé. Pressez la gélatine et faites-la dissoudre (30 s à 650 watts) selon les instructions dans le **Pichet MicroCook 1 L**. Incorporez d'abord 1 c. à s. de purée de mangue dans la gélatine liquide, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Puis ajoutez le mélange à la purée de fruits restante. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle devienne ferme dans le **Speedy Chef** et incorporez-la à la crème refroidie.
5. Huilez légèrement l'intérieur de 6 tours à l'aide de **Pinceau Silicone**. Ajoutez la crème et la purée de fruits en alternance (attention au repère de remplissage !). Empilez les tours par trois et refermez-les à l'aide du couvercle. Placez le tout au congélateur pendant 5 h.
6. Démoulez le dessert et laissez-le brièvement décongeler avant de servir.

MINI PANA COTTA



Préparation
15 mn



650 watts
6 mn



Réfrigération
3 à 4 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pour la crème

- 4 feuilles de gélatine
- 400 ml de crème à fouetter
- 60 g de sucre en poudre
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille
- 250 g de fromage blanc (20 %)

Pour huiler les tours

- un peu d'huile neutre

Pour décorer l'assiette

- fruits rouges ou coulis de fruits rouges

PRÉPARATION

1. Faites tremper la gélatine dans un volume suffisant d'eau froide dans un **Bol Espace 1 L**.
2. Versez la crème, le sucre, le sucre vanillé, la pulpe de la gousse de vanille dans le **MicroCook Rond 2,25 L**, mélangez et chauffez au micro-ondes avec le couvercle pendant 4 mn à 650 watts. Mélangez pendant 15 s et replacez au micro-ondes pendant 2 mn supplémentaires à 650 watts.
3. Quand le mélange du **MicroCook Rond** ne bouille plus, pressez la gélatine et incorporez-la au mélange.
4. Laissez le mélange refroidir, puis ajoutez le fromage blanc et mélangez le tout à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
5. Lorsque le mélange commence à se gélifier, huilez légèrement l'intérieur de 6 tours à l'aide de **Pinceau Silicone** et versez-y la crème.
6. Empilez les tours de 3 étages et refermez-les à l'aide du couvercle. Placez-les au réfrigérateur pendant 3 à 4 h.
7. Servez avec des fruits rouges ou un coulis de fruits rouges.





TIRAMISU AUX FRUITS



Préparation
15 mn



Réfrigération
1 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

Pour la crème

- 250 g de mascarpone
- 250 g de fromage blanc (20 %)
- 75 g de sucre en poudre
- 60 ml (4 c. à s.) de liqueur d'amandes
- 12 boudoirs
- 150 ml de café fort froid

Pour huiler les tours

- un peu d'huile neutre

Pour servir

- 250 g de fraises
- 10 ml (2 c. à c.) de jus de citron
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre vanillé
- un peu de cacao

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol Espace 1 l**, mélangez le mascarpone, le fromage blanc, le sucre et la liqueur d'amandes jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
2. Trempez brièvement les boudoirs dans le café dans un **Bol Espace 300 ml**, puis coupez-les en fonction du diamètre d'une tour.
3. Huilez légèrement l'intérieur de 6 tours à l'aide de **Pinceau Silicone** et versez-y la moitié de la crème. Continuez avec une couche de boudoir imbibé et tassez un peu. Versez le reste de la crème et terminez avec une couche de boudoirs.
4. Assemblez les tours par 3 et refermez-les à l'aide du couvercle. Laissez le tiramisù refroidir au réfrigérateur pendant 1 h.
5. Pendant ce temps, lavez les fraises dans la **Passoire Double**, séchez et équeutez-les. Coupez les fruits en petits morceaux, mélangez-les dans un **Bol Espace 600 ml** avec le jus de citron et le sucre vanillé et laissez reposer jusqu'au moment de servir.
6. Démoulez le tiramisù sur une assiette, saupoudrez de cacao et servez avec les fraises marinées.

TARTELETTES À LA CRÈME AU CHOCOLAT



Préparation
25 mn



360 watts
4 mn



Réfrigération
2 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

Pour la crème

- 150 g de chocolat noir
- 20 g de beurre
- 200 g de crème à fouetter
- 23 ml (1½ c. à s.) de sucre en poudre

Pour la base

- 60 g de biscuits au beurre
- 150 g de chocolat au nougat

Pour huiler les tours

- un peu d'huile de tournesol

Pour la décoration (optionnel)

- physalis
- copeaux de chocolat

PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat avec le beurre pendant 2 mn à 360 watts dans le **Pichet MicroCook 1 L**. Laissez reposer pendant 3 mn puis remuez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
2. Fouettez la crème avec le sucre en poudre jusqu'à ce qu'elle soit ferme à l'aide du **Speedy Chef** et incorporez au mélange de chocolat.
3. Huilez légèrement l'intérieur de 6 tours à l'aide de **Pinceau Silicone**, versez et lissez la crème. Empilez les tours par 3, refermez-les et placez-les au réfrigérateur.
4. Broyez les biscuits dans l'**ExtraChef**. Faites fondre le chocolat au nougat dans le Pichet MicroCook 1 L propre pendant 2 mn à 360 watts. Laissez refroidir et ajoutez les biscuits émiettés.
5. Versez le mélange dans les tours par-dessus la crème et lissez la surface. Empilez à nouveau les tours du **Décotour**, refermez-les et placez-les au congélateur pendant 2 h.
6. Décorez les tartelettes démoulées avec des moitiés de physalis et des copeaux de chocolat.





TARTELETTES AU FROMAGE FRAIS



Préparation
20 mn



Cuisson
3 mn



Réfrigération
3 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

Pour la crème

- 150 g de fromage frais
- 60 g de sucre
- 30 ml (2 c. à s.) de sucre vanillé
- 30 ml (2 c. à s.) de jus de citron
- 1 sachet de gélatine (6 g)
- 100 ml de jus de pomme
- 250 g de crème à fouetter

Pour la base

- 1 base de génoise claire

Pour huiler les tours

- un peu d'huile de tournesol

Pour la décoration

- fruits au choix (groseilles, quartiers d'orange, raisins...)

PRÉPARATION

1. Mélangez le fromage frais, le sucre et le jus de citron dans un **Bol Espace 600 ml**. Mélangez la gélatine avec le jus de pomme et faites chauffer dans un poêlon (attention : ne laissez pas le liquide bouillir). Laissez refroidir un peu la gelée liquide puis mélangez-la avec le fromage frais. Fouettez la crème à l'aide du **Speedy Chef** et incorporez-la au mélange de gelée et fromage frais.
2. Découpez la génoise en 6 cercles à l'aide d'une tour du **Décotour** et réservez. Huilez légèrement l'intérieur de 6 tours à l'aide de **Pinceau Silicone** et répartissez-y la crème. Déposez un cercle par-dessus, tassez légèrement. Empilez ensuite les tours par 3 et refermez.
3. Placez les tartelettes empilées au réfrigérateur pendant environ 3 h.
4. Démoulez les tartelettes et décorez-les au choix avec les différents fruits.

Pour faire une génoise maison : fouettez 3 œufs avec 95 g de sucre dans le **Speedy Chef** jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Ajoutez 95 g de farine et fouettez à nouveau. Étalez la pâte sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** et faites cuire 12 mn à 180 °C.

TARTELETTES AUX FRAMBOISES



Préparation
15 mn



Cuisson
3 mn



Réfrigération
3 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

- 1 base de génoise foncée
- 300 g de framboises
- 3 à 4 feuilles de gélatine
- 200 g de yaourt à la vanille
- 50 à 60 g de sucre
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre vanillé
- 15 ml (1 c. à s.) de jus de citron
- 15 ml (1 c. à s.) d'alcool de framboise
- 250 g de crème à fouetter
- 75 g de chocolat de couverture

Pour huiler les tours

- un peu d'huile de tournesol

Pour décorer

- chocolat blanc fondu ou copeaux de chocolat blanc

PRÉPARATION

1. Pour la base, découpez la génoise en 6 cercles à l'aide d'une tour du **Décotour**. Réservez 6 framboises pour la décoration.
2. Réduisez le reste des framboises en purée dans le **TurboMax** et filtrez à l'aide d'un chinois. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide dans un **Bol Espace 1 L**.
3. Mélangez la purée de framboises, le yaourt à la vanille, le sucre, le sucre vanillé et le jus de citron dans le **Bol Mélangeur 3 L**. Pressez la gélatine et faites-la dissoudre à feu moyen avec l'alcool de framboise dans un poêlon (attention : la gélatine ne doit pas bouillir). Ajoutez d'abord 60 ml (4 c. à s.) du mélange de yaourt dans la gélatine liquide, puis ajoutez le tout dans le reste du yaourt en remuant.
4. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme dans le **Speedy Chef** et incorporez-la au mélange aux framboises dans le poêlon.
5. Huilez légèrement l'intérieur de 6 tours à l'aide de **Pinceau Silicone** et répartissez-y la crème. Posez un cercle de génoise dans chaque tour et tassez légèrement. Ensuite, empilez les tours, fermez et placez-les au réfrigérateur pendant environ 3 h.
6. Démoulez les tartelettes sur une assiette et décorez avec du chocolat blanc fondu ou des copeaux de chocolat blanc et le reste des framboises.

Pour faire une génoise maison : fouettez 3 œufs avec 95 g de sucre dans le **Speedy Chef** jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Ajoutez 95 g de farine, 20 g de cacao et fouettez à nouveau. Étalez la pâte sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** et faites cuire 12 mn à 180 °C.





MINI CRÈME AU FROMAGE



Préparation
15 mn



Réfrigération
4 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

- 1 base de génoise claire
- 125 g de moitiés d'abricots pelés
- 4 feuilles de gélatine
- 200 g de fromage blanc
- 50 g de sucre
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre vanillé
- 15 ml (1 c. à s.) de jus de citron
- 15 ml (1 c. à s.) de jus d'orange
- 150 g de crème fouettée

Pour huiler les tours

- un peu d'huile de tournesol

Pour décorer

- 12 feuilles de mélisse citronnée
- 30 ml (2 c. à s.) de crème fouettée

PRÉPARATION

1. Pour la base, découpez la génoise en 6 cercles à l'aide d'une tour du **Décotour**.
2. Coupez les moitiés d'abricots en fines tranches, réservez la moitié et coupez le reste en petits dés.
3. Faites tremper la gélatine dans un volume suffisant d'eau dans un **Bol Espace 1 L**. Mélangez le fromage blanc, le sucre, le sucre vanillé, les jus de citron et d'orange dans le **Bol Mélangeur 3 L**.
4. Pressez la gélatine et cuisez-la dans le **Pichet MicroCook 1 L** pendant 2 mn à 650 watts. Ajoutez 3 c. à s. du mélange de fromage blanc à la gélatine liquide. Incorporez la gélatine mélangée au reste du fromage blanc et aux dés d'abricots. Lorsque le mélange commence à se gélifier, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme dans le **Speedy Chef** et incorporez-la au fromage blanc.
5. Huilez légèrement l'intérieur de 6 tours à l'aide de **Pinceau Silicone** et placez les quartiers fins d'abricots en cercle. Étalez la crème, posez un cercle de génoise dans chaque tour et tassez légèrement.
6. Empilez les tours, refermez-les et placez les tartelettes au réfrigérateur pendant au moins 4 h. Décorez les tartelettes avec une noisette de crème et quelques feuilles de mélisse citronnée.

Pour faire une génoise maison : fouettez 3 œufs avec 95 g de sucre dans le **Speedy Chef** jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Ajoutez 95 g de farine et fouettez à nouveau. Étalez la pâte sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** et faites cuire 12 mn à 180 °C.

RÊVE DE FRAISES



Préparation
20 mn



Cuisson
10 à 12 mn



200 °C
10 à 12 mn



650 watts
2 mn



Réfrigération
6 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

Pour la base de génoise

- 3 œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 40 g de farine de maïs
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 45 ml (3 c. à s.) d'amandes effilées

Pour la crème

- 3 feuilles de gélatine
- 175 g de petites fraises
- 150 g de yaourt à la vanille
- 30 (2 c. à s.) de sucre vanillé
- 15 ml (1 c. à s.) de jus de citron
- 150 g de crème fouettée

PRÉPARATION

1. Séparez les blancs des jaunes œufs pour la génoise à l'aide de l'**Aide-Gastronome** muni du séparateur d'œufs. Battez les blancs dans le **Speedy Chef**, ajoutez le sucre en poudre et montez en neige. Incorporez délicatement les jaunes d'œufs, ajoutez également au mélange la farine, la farine de maïs, la levure chimique et mélangez avec la **Spatule en Silicone**.
2. Placez la **Feuille de Cuisson MultiFlex** sur la grille du four puis versez-y la pâte de manière homogène. Saupoudrez d'amandes effilées et faites cuire le tout au four préchauffé à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure) pendant 10 à 12 mn. Laissez refroidir après la cuisson.
3. Faites tremper la gélatine dans un volume suffisant d'eau froide dans un **Bol Espace 1 L**. Lavez les fraises et séchez-les. Équeutez puis coupez-les en tranches.
4. Mélangez le yaourt, le sucre vanillé et le jus de citron dans un **Bol Espace 600 mL**. Pressez et faites fondre la gélatine dans le **Pichet MicroCook 1 L** dans le micro-ondes pendant 2 min à 650 watts. Puis incorporez 2 à 3 c. à s. de crème à la gélatine liquide. Incorporez ensuite la gélatine au reste de la crème. Lorsque le mélange commence à se gélifier, incorporez la crème fouettée.
5. Découpez 12 cercles dans la base de génoise à l'aide d'une tour du **Décotour**. Huilez légèrement l'intérieur de 6 tours à l'aide de **Pinceau Silicone** et placez un cercle de génoise dans chaque tour. Placez les tranches de fraises sur les parois intérieures des tours. Versez la crème dans les tours et lissez la surface. Enfin, placez un autre cercle de génoise sur le dessus et tassez légèrement.
6. Empilez les tours par 3, refermez-les et placez les tartelettes au réfrigérateur pendant au moins 6 h avant de servir.





DOUCEUR CROUSTILLANTE



Préparation
20 mn



Cuisson
8 mn



Congélation
1 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 150 g de marshmallows
- 150 g de chocolat noir
- 60 g de beurre
- 5 gouttes d'extrait de vanille
- 180 g de céréales (par exemple des flocons de maïs ou des grains de riz soufflé)
- 1 l de yaourt glacé ou glace stracciatella
- vermicelles de chocolat ou multicolores en sucre

PRÉPARATION

1. Dans un poêlon, faites fondre le beurre, les marshmallows et le chocolat noir à feu doux. Une fois qu'ils ont commencé à fondre, mélangez à l'aide de la **Cuillère à Mélange**.
2. Ajoutez l'extrait de vanille et les céréales et mélangez bien le tout. Étalez la préparation sur le **Feuille de Cuisson MultiFlex** et réfrigérez.
3. Une fois la préparation dure, sortez-la du réfrigérateur quelques minutes avant de commencer à la découper. Utilisez une des tours pour découper 12 cercles identiques.
4. Placez un cercle de la préparation dans chaque tour. Par-dessus, étalez une couche de yaourt glacé et finissez en plaçant un autre cercle par-dessus. Empilez les tours et placez-les au congélateur pendant 1 h.
5. Démoulez les sandwichs glacés et roulez la circonférence dans les vermicelles de votre choix.



Tupperware®

www.tupperware.be

© 2019 Tupperware. Tous droits réservés.