

RINGS



Tupperware
Confidence becomes you

RINGS



Avec ses formes qui rappellent des anneaux, le **MultiFlex Rings** permet de réaliser des recettes variées et savoureuses, pour le plaisir des grands et des petits.

Chaudes ou froides, crues ou cuites, venez explorer toutes les possibilités du MultiFlex Rings !

Il est idéal, pour toutes les occasions : petits déjeuners, encas, accompagnements, desserts, fêtes... Sa forme originale fera tourner toutes les têtes et mettra de la gaieté dans vos assiettes et sur vos buffets.

Soyez créatifs et utilisez le MultiFlex Rings pour faire des préparations ouvertes comme les donuts ou fermées pour remplir le centre d'un accompagnement de votre choix, comme pour les Rings Piña Colada.

Des recettes faciles et amusantes à réaliser, autant qu'à déguster. À vous de "jouer" dans votre cuisine pour créer encore plus de recettes !





RÉUSSIR LES RECETTES

- Le MultiFlex Rings permet de réaliser 6 Rings. Sa souplesse permet un démoulage très facile, tout en douceur.
- Léger, durable, le MultiFlex Rings convient aux températures de -25 °C à +220 °C et passe ainsi facilement du congélateur, au réfrigérateur, au four ou au micro-ondes.
- Pour un démoulage inratable des recettes froides plus délicates, mettez votre MultiFlex Rings rempli dans une **Boîte Igloo 2,25 l** au congélateur pendant 15 mn avant de démouler.
- Selon la recette et le niveau de remplissage des cavités, vous obtiendrez une forme de donut ou une forme de donut-muffin que vous pourrez garnir de belles surprises.



RINGS AU SAUMON



Préparation
15 mn



160 °C
± 15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 200 g de saumon sans peau et sans arêtes
- 1 œuf
- 150 ml de crème liquide
- 2 ml de sel
- 1 pincée de poivre
- 6 petites tranches de pain de mie

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four sans la grille à 160 °C.
2. Dans l'**ExtraChef**, mixez le saumon coupé en morceaux pour obtenir une purée homogène.
3. Ajoutez l'œuf, la moitié de la crème liquide et mixez encore environ 20 sec.
4. Ajoutez le reste de crème, le sel, le poivre et mixez pour obtenir une préparation homogène.
5. Répartissez la préparation dans les alvéoles du **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four. Lissez bien le dessus à l'aide de la **Spatule en Silicone Étroite** et faites cuire environ 15 mn dans le four préchauffé.
6. À l'aide d'une **Forme à Biscuits Cercle**, découpez 6 cercles dans le pain de mie toasté. Démoulez les Rings de saumon sur un cercle de pain de mie et servez avec une salade d'herbes assaisonnée à l'huile d'olive ou de jeunes pousses.



BALLOTINES DE VOLAILLE



Préparation
15 mn



180 °C
± 30 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 BALLOTINES

- 270 g de blancs de poulet
- 100 g d'épinards frais
- ½ oignon
- 50 g de pain de mie
- 1 œuf
- 1 petit suisse
- 5 ml (1 c. à c.) de sel
- 2 ml de 5 épices ou épices asiatiques
- 100 ml de crème épaisse
- 100 ml de raifort ou 25 ml de wasabi

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four sans la grille en chaleur tournante à 180 °C.
2. Dans le **Bol Espace 1,5 l**, mélangez le poulet coupé en morceaux, les épinards lavés et essorés dans l'**EssorChef**, l'oignon épluché et coupé en morceaux dans le **TurboChef**, et le pain de mie en morceaux.
3. Avec le **Hachoir AdaptaChef** muni de la grille fine, hachez le contenu du Bol Espace 1,5 l au-dessus du **Bol Mélangeur 3 l** en finissant par un morceau de pain de mie.
4. Ajoutez l'œuf, le petit suisse, le sel, les 5 épices et mélangez vivement pour que la préparation soit bien homogène.
5. Dans le **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four, répartissez la préparation et faites cuire environ 30 mn dans le four préchauffé.
6. Mélangez la crème épaisse avec le raifort et servez avec les ballotines de volaille bien chaudes et une salade de jeunes pousses ou de betterave.



TORTILLA

**SANS
GLUTEN**

**SANS
LACTOSE**



**Préparation
15 mn**



**600 watts
± 8 mn**



**200 °C
± 20 mn**

INGRÉDIENTS POUR 6 TORTILLAS

- 1 petite échalote
- ½ gousse d'ail
- 5 ml (1 c. à c.) d'huile
- 375 g de pommes de terre
- 15 ml (1 c. à s.) d'eau
- 3 œufs
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four sans la grille à 200 °C.
2. Épluchez l'échalote et l'ail, et hachez-les avec le **TurboChef**. Mettez-les dans le **Pichet MicroCook 1 l** avec l'huile et faites cuire 1 mn à 600 watts.
3. Épluchez les pommes de terre avec l'**Éplucheur Universel** et coupez-les en cubes avec le **Coup'AdaptaChef 10 mm**.
4. Dans le Pichet MicroCook, ajoutez les cubes de pommes de terre, l'eau, mélangez et faites cuire environ 8 mn, en mélangeant à mi-cuisson.
5. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, fouettez les œufs, le sel et le poivre avec le **Fouet Souple**. Ajoutez les pommes de terre cuites et mélangez avec la **Spatule en Silicone**. Rectifiez l'assaisonnement et répartissez la préparation dans les alvéoles du **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four. Faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé. Attendez quelques minutes avant de démouler.
6. Servez seul, avec des poivrons confits à l'huile, égouttés et hachés avec du persil dans le TurboChef ou une betterave cuite mixée dans le TurboChef avec un peu de vinaigre balsamique.



RINGS VERTS

**SANS
GLUTEN**



**Préparation
10 mn**



**600 watts
5 mn**



**200 °C
± 20 mn**

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 200 g de bouquets de brocoli
- 150 ml d'eau
- 80 g de fromage râpé
- 2 œufs
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 L**, faites cuire le brocoli avec l'eau 5 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Laissez reposer 1 mn. Égouttez bien et laissez tiédir 5 mn.
2. Faites préchauffer le four sans la grille à 200 °C.
3. Dans l'**ExtraChef**, mixez le fromage, ajoutez les œufs, le brocoli, le sel, le poivre et finissez de mixer.
4. Versez la préparation dans les alvéoles du **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé.
5. Laissez reposer 5 mn avant de démouler et de servir en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.



RINGS PETITS POIS & CHÈVRE

**SANS
GLUTEN**



**Préparation
5 mn**



**900 watts
10 mn**



**180 °C
± 25 mn**

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 200 g de petits pois surgelés
- 2 ml de paprika
- sel et poivre
- 150 g de fromage de chèvre frais
- 20 g de pignons de pin
- 2 œufs

PRÉPARATION

1. Mettez les petits pois dans la passoire inférieure du **Micro Urban Family** posée sur le réservoir rempli de 400 ml d'eau, couvrez et faites cuire 10 mn à 900 watts.
2. Faites préchauffer le four sans la grille à 180 °C.
3. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mélangez vivement avec le **Fouet Souple**, le paprika, le sel, le poivre, le fromage de chèvre, les pignons de pin et les œufs. Ajoutez les petits pois égouttés et mélangez avec la **Spatule en Silicone**.
4. Répartissez la préparation dans les alvéoles du **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé.
5. Servez en entrée ou en accompagnement d'une viande.



RÖSTIS AUX CHAMPIGNONS

**SANS
GLUTEN**



Préparation
30 mn



210 °C
± 55 mn



Cuisson
± 5 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 RÖSTIS

- 600 g de pommes de terre
- 30 g de beurre fondu
- sel et poivre

Poêlée de champignons (facultatif)

- 250 g de champignons de Paris
- 1 gousse d'ail
- 15 ml (1 c. à s.) de d'huile
- sel et poivre
- 50 ml (10 c. à c.) de crème liquide
- 3 brins de persil

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four sans la grille à 210 °C.
2. Épluchez les pommes de terre et râpez-les avec le **Cône à Râper Gros AdaptaChef** au-dessus du **Bol Mélangeur 3 l**. Ajoutez le beurre fondu, le sel, le poivre et mélangez.
3. Répartissez les pommes de terre dans le **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four, tassez et faites cuire environ 55 mn, dans le four préchauffé. Laissez reposer 5 mn avant de démouler.
4. Coupez les champignons de Paris. Râpez la gousse d'ail épluchée avec la **Râpe à Main**. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites revenir les champignons et l'ail à feu vif, 2 à 3 mn. Salez, poivrez, ajoutez la crème liquide, le persil effeuillé et haché, et mélangez. Finissez la cuisson 1 à 2 mn à feu moyen.
5. Servez les röstis avec la poêlée de champignons au centre, en accompagnement d'une viande.



RINGS PANAIS

**SANS
GLUTEN**



Préparation
± 5 mn



600 watts
± 12 mn



180 °C
± 35 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 250 g de panais
- 100 ml d'eau
- 150 ml de crème liquide
- 2 œufs
- 25 g de fromage râpé

PRÉPARATION

1. Épluchez le panais, coupez-le en morceaux et mettez-le dans le **MicroCook Rond 2,25 l** avec l'eau. Couvrez et faites cuire environ 12 mn à 600 watts.
2. Faites préchauffer le four sans la grille en chaleur tournante à 180 °C.
3. Égouttez le panais et écrasez-le avec le **Presse-Purée**. Ajoutez la crème liquide, les œufs, le fromage râpé et mélangez vivement avec la **Spatule en Silicone**.
4. Répartissez la préparation dans les alvéoles du **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 35 mn dans le four préchauffé.
5. Servez bien chaud avec des tranches de magret fumé et de la salade, ou en accompagnement d'une viande.



BAGELS VARIÉS

**SANS
LACTOSE**



**Préparation
20 mn**



**600 watts
± 8 mn**



**Levée
30 mn**



**200 °C
± 20 mn**

INGRÉDIENTS POUR 12 BAGELS

- 20 g de levure fraîche de boulanger (ou 1 sachet de levure de boulanger déshydratée)
- 200 ml d'eau tiède/froide (30 °C)
- 2 ml de sucre (± 2 g)
- 1 pomme de terre (± 220 g)
- 350 g de farine
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive
- 7 ml de sel

PRÉPARATION

1. Dans un **Bol Espace 300 ml**, mélangez la levure dans l'eau tiède avec le sucre.
2. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites cuire la pomme de terre, peau piquée, avec 15 ml d'eau, 7 à 9 mn à 600 watts. Laissez reposer 2 mn. Égouttez-la, épluchez-la et écrasez-la avec le **Presse-Purée**.
3. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mettez la farine, l'huile et la pomme de terre écrasée. Ajoutez la levure dissoute dans l'eau, le sel et mélangez bien à l'aide de la **Spatule en Silicone**. Terminez de pétrir la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit bien élastique en ajoutant de la farine si nécessaire. Couvrez et laissez lever 30 mn.
4. Faites préchauffer le four sans la grille en chaleur tournante à 200 °C.
5. Coupez la pâte en 12 morceaux réguliers et formez des boules.
6. Aplatissez légèrement chaque boule pour qu'elle forme un disque de la taille des alvéoles du **MultiFlex Rings**. Placez la pâte dans 2 MultiFlex Rings posés sur la grille froide du four et dégagez le centre avec vos doigts pour que la pâte laisse apparaître la partie en silicone. Faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé. Démoulez et laissez tiédir sur une grille.
7. Coupez les pains en 2 et garnissez-les selon vos goûts.

Garnitures au choix

- **Bagels nordiques** : étalez une couche de fromage frais mélangé à de l'aneth effeuillé et recouvrez d'une tranche de saumon fumé.
- **Bagels italiens** : beurrez les bagels, déposez une tranche de jambon italien, une fine tranche de mozzarella et un peu de roquette.
- **Bagels mexicains** : étalez un peu de crème fraîche mélangée avec un peu d'épices mélange Mexicain, une tranche de poulet cuit et des morceaux d'avocat citronnés.
- **Bagels américains** : étalez un peu de sauce burger ou de ketchup, des tranches de lard fumé grillé, une rondelle de tomate et une rondelle d'oignon cru.



RINGS DE RIZ

**SANS
GLUTEN**



**Préparation
15 mn**



**600 watts
9 mn**



**200 °C
± 25 mn**

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 160 g de riz à risotto (Arborio)
- 330 ml d'eau
- 15 g de beurre
- 1 ml de sel
- une capsule de safran
- 35 g de parmesan râpé
- 1 œuf
- 120 g de poivrons confits à l'huile
- 50 g de petits pois en conserve
- 30 g de dés de mozzarella ou gruyère

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four sans la grille à 200 °C.
2. Dans le **Maxi Cuiseur à Grains**, rincez-le riz à l'aide de l'insert, ajoutez l'eau et faites cuire 9 mn à 600 watts.
3. Ajoutez le beurre, le sel, le safran, 20 g de parmesan et mélangez. Ajoutez l'œuf préalablement battu et mélangez avec la **Spatule en Silicone**.
4. Dans le **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four, répartissez une couche de riz dans les alvéoles, ajoutez les poivrons égouttés et recouvrez avec le riz restant.
5. Saupoudrez le reste de parmesan et faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé.
6. Servez-les avec les petits pois et les dés de mozzarella au centre.



SHAKER RINGS



Préparation
20 mn



180 °C
± 20 mn

INGRÉDIENTS POUR 12 RINGS

- 100 ml de lait
- 2 œufs
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile
- 130 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 60 ml de sucre (±60 g)
- 10 ml (2 c. à c.) de sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four sans la grille à 180 °C.
2. Dans le **Shaker 600 ml**, mettez les ingrédients dans l'ordre. Fermez et secouez bien pour obtenir une préparation homogène.
3. Versez la préparation dans 2 **MultiFlex Rings** posés sur la grille froide du four et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé.
4. Laissez refroidir 10 mn avant de démouler et de glacer les donuts avec un glaçage chocolat, un glaçage orange ou citron ou de les servir avec de la confiture, du miel, du coulis de fruits rouges...



CHEESECAKES CITRONNÉS



Préparation
15 mn



600 watts
40 s



180 °C
± 25 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 CHEESECAKES

- 300 g de fromage frais
- 35 ml (7 c. à c.) de sucre (±35 g)
- 1 œuf
- le zeste d'1 citron
- 30 g de beurre
- 80 g de spéculoos ou de biscuits bretons

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four sans la grille à 180 °C.
2. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, fouettez le fromage frais avec le **Fouet Souple**, ajoutez le sucre, l'œuf, le zeste de citron et fouettez pour avoir une préparation homogène.
3. Répartissez la préparation dans le **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four.
4. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le beurre en morceaux, 40 sec. à 600 watts, puis ajoutez les spéculoos réduits en miettes à l'aide du **Moulin à Fromage Plus** et mélangez avec le Fouet Souple.
5. Saupoudrez ce mélange sur la préparation au fromage frais en appuyant délicatement et faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé. Démoulez immédiatement.
6. Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur.
7. Servez les cheesecakes avec des zestes de citron ou un coulis de fruits rouges.



RINGS AUX 2 CHOCOLATS

**SANS
LACTOSE**



Préparation
15 mn



360 watts
± 4 mn



180 °C
± 17 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 100 g de chocolat noir à dessert
- 50 g de beurre
- 50 ml (10 c. à c.) de sucre (±50 g)
- 2 œufs
- 60 ml de farine (±30 g)

Glaçage

- 50 g de chocolat blanc (ou noir)
- 20 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 15 ml (1 c. à s.) d'eau

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four sans la grille en chaleur tournante à 180 °C.
2. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le chocolat en morceaux et le beurre coupé en dés, 2 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez bien avec le **Fouet Souple**. Refaites chauffer 30 sec. à 360 watts, si besoin.
3. Ajoutez le sucre et mélangez. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant entre chaque pour bien les incorporer. Ajoutez la farine et mélangez bien.
4. Versez la préparation dans le **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 17 mn dans le four préchauffé. Démoulez les Rings délicatement lorsqu'ils sont tièdes.
5. Glaçage: dans le Pichet MicroCook 1 l, faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre, 1 mn 30 à 2 mn à 360 watts. Mélangez avec la **Spatule en Silicone** puis ajoutez le sucre glace. Incorporez l'eau en mélangeant pour que la préparation soit lisse.
6. Servez les Rings après les avoir glacés avec le **Pinceau en Silicone** en laissant couler le glaçage ou en l'étalant sur le dessus.



BABA RINGS



Préparation
20 mn



600 watts
40 s



180 °C
± 17 mn



Cuisson
10 mn

INGRÉDIENTS POUR 12 BABAS

- 50 g de beurre
- 3 œufs, jaunes et blancs séparés
- 150 ml de sucre (± 150 g)
- 45 ml (3 c. à s.) de lait
- 120 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Sirop

- 500 ml d'eau
- 175 ml de sucre (± 175 g)
- 200 ml de rhum*

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le beurre coupé en morceaux, 40 sec. à 600 watts.
2. Faites préchauffer le four sans la grille en chaleur tournante à 180 °C.
3. Mettez les jaunes d'œufs et le sucre dans le **Bol Mélangeur 3 l** et fouettez vivement avec le **Batteur** pour que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez le lait, la farine, la levure et le beurre fondu. Mélangez bien à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
4. Montez les blancs en neige dans le **Speedy Chef** et à l'aide de la **Spatule en Silicone**, incorporez-les délicatement en deux fois, à la préparation du Bol Mélangeur.
5. Versez la préparation dans deux **MultiFlex Rings** posés collés sur la grille froide du four et faites cuire environ 17 mn dans le four préchauffé. Sortez-les du four et laissez-les refroidir avant de les démouler en passant la **Spatule en Silicone Étroite** autour.
6. Sirop : mettez l'eau et le sucre dans une casserole et faites bouillir 5 à 10 mn pour que le sucre se dissolve et que le sirop épaississe légèrement. Ajoutez le rhum et laissez refroidir.
7. Dans 2 **Boîtes Igloo 2,25 l**, mettez les babas et versez le sirop refroidi dessus pour bien les imbiber.
8. Servez avec une chantilly sucrée et des fruits rouges ou des agrumes.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



AMANDINES AUX FRUITS ROUGES

**SANS
LACTOSE**



Préparation
5 mn



600 watts
1 mn



190 °C
± 17 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 AMANDINES

- 70 g de beurre
- 50 ml de farine (±25 g)
- 150 ml de sucre glace (±75 g)
- 100 ml de poudre d'amandes (±40 g)
- 1 ml de vanille en poudre ou liquide
- 2 blancs d'œufs
- 125 g de fruits rouges

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four sans la grille en chaleur tournante à 190 °C.
2. Dans le **Pichet MicroCook 1 L**, faites fondre le beurre coupé en morceaux, 1 mn à 600 watts.
3. Dans l'**ExtraChef**, mixez la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille et les blancs d'œufs. Ajoutez le beurre fondu et mixez à nouveau.
4. Posez le **MultiFlex Rings** sur la grille froide du four, répartissez les fruits rouges puis la pâte dans les alvéoles. Faites cuire environ 17 mn, dans le four préchauffé. Les amandines doivent être bien dorées.
5. Laissez-les reposer quelques minutes avant de les démouler.



SABLÉS AUX POMMES

**SANS
LACTOSE**



Préparation
10 mn



180 °C
± 25 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 SABLÉS

- 80 g de beurre
- 240 ml de farine (± 120 g)
- 1 ml de levure chimique
- 65 ml de sucre (± 65 g)
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pomme (± 200 g)

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four sans la grille en chaleur tournante à 180 °C.
2. Dans l'**ExtraChef**, mettez dans l'ordre le beurre en morceaux, la farine, la levure, le sucre, le sel, les jaunes œufs et mixez pour obtenir une préparation sablée.
3. Répartissez la pomme épluchée et coupée en petits cubes dans les alvéoles du **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four. Répartissez dessus la pâte de l'ExtraChef et tassez bien en recouvrant le centre. Faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé.
4. Laissez refroidir complètement avant de démouler. Goutez avec du caramel au beurre salé.



PANNA COTTA

**SANS
GLUTEN**



Préparation
15 mn



600 watts
4 mn



Réfrigérateur
5 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PANNA COTTA

- 5 g de gélatine
- 250 ml de crème liquide
- 125 ml de lait demi-écrémé
- 30 ml (2 c. à s.) de sucre (±30 g)
- 2 ml de vanille en poudre ou fève tonka
- fruits rouges

Coulis de fruits rouges

- 150 g de framboises
- 40 ml de sucre glace (±20 g)

PRÉPARATION

1. Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide pendant 10 mn.
2. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites chauffer la crème, le lait, le sucre et la vanille, 4 mn à 600 watts, couvercle position ouverte.
3. Ajoutez la gélatine essorée entre vos mains et mélangez avec le **Fouet Souple** pour qu'elle fonde bien.
4. Versez la préparation dans le **MultiFlex Rings** posé sur le couvercle de la **Boite Igloo 2,25 l** et mettez au réfrigérateur 5 h.
5. Coulis : mixez les framboises et le sucre glace dans le **TurboMax**, et filtrez le coulis à l'aide d'un chinois pour obtenir un coulis lisse.
6. Passez la **Spatule en Silicone Étroite** autour de chaque panna cotta pour les démouler directement dans les assiettes de service et servez-les avec le coulis et des fruits rouges.

Variante : Remplacez la gélatine par 2 g d'agar agar.

Dans le Pichet MicroCook, mélangez la crème, le lait, le sucre, la vanille, l'agar agar et faites chauffer 4 mn à 600 watts, couvercle position ouverte. Mélangez et versez la préparation dans le MultiFlex Rings. Mettez au réfrigérateur 5 h.



RINGS PIÑA COLADA

**SANS
LACTOSE**



Préparation
20 mn



190 °C
± 25 mn



Cuisson
5 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 160 g de noix de coco en poudre
- 140 ml de sucre (± 140 g)
- 10 g de farine
- 2 œufs
- 20 g de beurre fondu
- 300 g d'ananas frais, épluché
- 15 ml (1 c. à s.) de rhum*

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four sans la grille à 190 °C.
2. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mélangez avec la **Spatule en Silicone**, la noix de coco, 100 ml de sucre (± 100 g), la farine, les œufs et le beurre fondu pour avoir une préparation homogène.
3. Répartissez la pâte dans le **MultiFlex Rings** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé. Laissez reposer 15 mn avant de démouler délicatement.
4. Dans une poêle, mettez le sucre restant à caraméliser à feu moyen-fort. Réduisez le feu, ajoutez l'ananas coupé en cubes, le rhum et faites flamber. Laissez caraméliser à feu moyen 1 à 2 mn.
5. Garnissez le centre des gâteaux avec l'ananas caramélisé et servez.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



RINGS GLACÉS FRAMBOISES-BANANE



Préparation
5 mn



Congélateur
Min. 8 h

**SANS
GLUTEN**

**SANS
LACTOSE**

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 100 g de banane
- 250 g de framboises
- 15 ml (1 c. à s.) de jus de citron
- 40 ml de miel liquide

PRÉPARATION

1. Dans l'**ExtraChef**, mixez la banane coupée en morceaux, les framboises, le jus de citron et le miel pour obtenir une préparation bien homogène.
2. Répartissez cette préparation dans le **MultiFlex Rings** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 l** et mettez dans le congélateur 8 h minimum.
3. Démoulez 10 mn avant de servir.

SEMIFREDDO AU CAFÉ

**SANS
GLUTEN**



Préparation
5 mn



Congélateur
Min. 5 h

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 1 œuf, jaune et blanc séparés
- 40 ml de sucre (± 40 g)
- 1 tasse de café expresso (40 ml d'eau + 5 ml de café instantané)
- 125 ml de crème liquide entière très froide
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre glace

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet Gradué 1,25 l**, fouettez avec le **Batteur**, le jaune d'œuf et le sucre pour que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez le café et fouettez.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement en 2 fois avec la **Spatule en Silicone** au mélange du Pichet Gradué.
3. Dans le Speedy Chef propre, montez en neige le blanc d'œuf avec le sucre glace et incorporez-le délicatement à la préparation au café.
4. Répartissez cette préparation dans le **MultiFlex Rings** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 l** et mettez au congélateur 5 h minimum.
5. Démoulez et servez immédiatement.



CHEESECAKES AUX FRAMBOISES



Préparation
30 mn



180 °C
± 25 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 300 g de fromage frais
- 35 g de sucre
- 1 œuf moyen
- 80 g de spéculoos ou autres biscuits au beurre
- 30 g de beurre, fondu
- 125 g de framboises
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre glace

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four sans la grille à 180 °C.
2. Dans le **Pichet Gradué 1,25 l**, à l'aide du **Batteur**, mélangez le fromage frais et le sucre. Ajoutez l'œuf et fouettez à nouveau jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Émiettez les spéculoos et mélangez-les au beurre fondu.
4. Placez le **MultiFlex Rings** sur la grille froide du four.
5. Répartissez la préparation à base de fromage frais dans les cavités du MultiFlex Rings, ajoutez les miettes de biscuit par-dessus et tassez doucement avec la **Spatule en Silicone Étroite**.
6. Faites cuire pendant environ 25 mn. Laissez refroidir avant de démouler.
7. Dans le **TurboMax**, mixez les framboises avec le sucre glace puis passez au chinois pour obtenir un coulis sans pépins.
8. Servez les Rings de cheesecake froids avec le coulis.



RINGS POMME-CANNELLE



Préparation
20 mn



180 °C
± 25 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 1 petite pomme (± 150 g)
- 5 ml (1 c. à c.) de jus de citron
- 2 œufs moyens
- 100 g de sucre
- 70 g de beurre, fondu
- 100 g de farine tout usage
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 125 ml de crème épaisse, très froide
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre glace
- ± 2 ml (½ c. à c.) de cannelle

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four sans la grille à 180 °C.
2. Épluchez les pommes et coupez-les en petits dés. Arrosez d'un filet de jus de citron pour éviter qu'elles ne brunissent.
3. Dans le **Speedy Chef**, battez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux. Ajoutez le beurre fondu et battez pendant quelques secondes de plus. Ajoutez la farine et la levure chimique et mélangez doucement à l'aide de la **Spatule en Silicone**. Enfin, incorporez les dés de pommes.
4. Placez le **MultiFlex Rings** sur la grille froide du four.
5. Répartissez la pâte dans les cavités du MultiFlex Rings, mettez la grille au niveau le plus bas du four et faites cuire pendant environ 25 mn.
6. Après la cuisson, couvrez immédiatement avec un essuie de vaisselle propre et laissez reposer 15 mn. Démoulez ensuite délicatement.
7. Dans le Speedy Chef propre, battez la crème épaisse froide jusqu'à ce qu'elle soit ferme, ajoutez le sucre glace et la cannelle et battez pendant encore quelques sec.
8. Juste avant de servir, à l'aide d'une poche à douille avec embout en forme d'étoile, décorez les rings de pomme avec la crème fouettée à la cannelle.



RINGS FAÇON PAIN PERDU



Préparation
5 mn



Repos
15 mn



210 °C
± 15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 100 g de pain ou de brioche, rassis d'un jour, légèrement sec
- 2 œufs moyens
- 50 ml de lait
- 100 ml de crème épaisse
- 50 g de sucre
- 5 ml (1 c. à c.) d'extrait de vanille
- 25 g de raisins secs
- sucre glace pour la garniture

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four sans la grille à 210 °C.
2. Coupez le pain ou la brioche en petits morceaux.
3. Dans le **Pichet Gradué 1,25 l**, mettez les œufs, le lait, la crème épaisse, le sucre et l'extrait de vanille. À l'aide du **Batteur**, mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, puis ajoutez les raisins secs et les morceaux de pain ou de brioche. Laissez reposer environ 15 mn et mélangez à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
4. Placez le **MultiFlex Rings** sur la grille froide du four.
5. Répartissez le contenu du Pichet Gradué 1,25 l dans les cavités du MultiFlex Rings, mettez la grille au niveau le plus bas du four et faites cuire pendant environ 15 mn.
6. Laissez reposer 5 mn avant de démouler, puis saupoudrez de sucre glace et servez immédiatement.



RINGS FRAMBOISE & CHOCOLAT



Préparation
15 mn



600 watts
1 mn 40



180 °C
± 20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 RINGS

- 100 g de beurre
- 75 g de sucre
- 125 g de poudre d'amande
- 30 g de farine tout usage
- 1 pincée de sel
- 3 blancs d'œufs
- 60 g de framboises

Garniture

- 60 ml (4 c. à s.) de crème épaisse
- 60 g de chocolat noir
- 6 framboises

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four sans la grille en chaleur tournante à 180 °C.
2. Faites fondre le beurre dans le **Pichet MicroCook 1 l** pendant 1 mn à 600 watts. Ajoutez le sucre et fouettez à l'aide du **Batteur**. Ajoutez la poudre d'amande, la farine et le sel et fouettez à nouveau. Ajoutez les blancs d'œuf et continuez à fouetter jusqu'à obtenir une pâte homogène. Coupez les 60 g de framboises en 4 et incorporez-les doucement dans la pâte en utilisant la **Spatule en Silicone**.
3. Placez le **MultiFlex Rings** sur la grille froide du four.
4. Versez la pâte dans les cavités du MultiFlex Rings et faites cuire pendant environ 20 mn.
5. Laissez refroidir 15 mn puis démoulez doucement.
6. Versez la crème épaisse dans le Pichet MicroCook propre, couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant 40 sec. à 600 watts. Ajoutez le chocolat en morceaux, laissez reposer 1 mn puis mélangez à l'aide du Batteur jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Versez cette préparation au centre des Rings et décorez avec une framboise.
7. Laissez reposer 1 h avant de servir.





NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NOTES

A series of 15 horizontal dotted lines for writing notes.

INDEX

Rings au saumon	4
Ballotines de volaille.....	6
Tortilla.....	8
Rings verts.....	10
Rings petits pois & chèvre.....	12
Röstis aux champignons.....	14
Rings panais.....	16
Bagels variés.....	18
Rings de riz.....	20
Shaker Rings.....	22
Cheesecakes citronnés.....	24
Rings aux 2 chocolats.....	26
Baba Rings.....	28
Amandines aux fruits rouges.....	30
Sablés aux pommes.....	32
Panna cotta.....	34
Rings piña colada.....	36
Rings glacés framboises-banane.....	38
Semifreddo au café.....	38
Cheesecakes aux framboises.....	40
Rings pomme-cannelle.....	42
Rings façon pain perdu.....	44
Rings framboise & chocolat.....	46



Tupperware®

Confidence becomes you

© 2019 Tupperware. Tous droits réservés.