УльтраПро™
уникальные кокотницы

для приготовления оригинальных порционных блюд

Tupperware®

Идеально подходит для приготовления разнообразных блюд:

- **Яичницы и омлеты**
- **Спагетти и рис**
- **Паштеты и блюда из мяса, птицы и дичи**
- **Блюда из овощей и фруктов, посыпанные сыром и обжаренные в сухарях**
- **Кексы и пудинги**
- **Домашний порционный хлеб**

Размеры: 11,5 см x 11,5 см x 8,3 см (с крышкой)

Удобная ручка на крышке позволяет легко брать крышку голыми руками или при помощи прихваток

Приготовление под крышкой обеспечивает чистоту духовки и предотвращает высыхание приготовляемого продукта

Кромка кокотницы также может служить в качестве ручек для безопасной переноски

Основание емкостью 250 мл – идеальный объем для порции на одну персону

Прямоугольный дизайн, экономящий время приготовления и пространство при размещении нескольких кокотниц на решетке в духовке

Компактное модульное исполнение, позволяющее складывать крышки и основания для оптимальной экономии места

Кокотницы «УльтраПро™» – это универсальные формы для порционного приготовления, которые можно использовать в морозильной камере, холодильнике, обычной духовке, а также в микроволновой печи. Как и другие изделия из серии «УльтраПро™», кокотницы изготовлены из термостойкого материала. Прямоугольная форма идеально подходит для размещения на противне в духовке сразу нескольких кокотниц и позволяет одновременно готовить от 4 до 6 отдельных порций.

Кокотницы «УльтраПро™»

Содержание:

9 рецептов закусок

7 рецептов основных блюд

1 рецепт домашнего хлеба

9 рецептов десертов

Разработано при сотрудничестве с 13 европейскими странами

Советы по применению

Перед использованием кокотниц «УльтраПро™» внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Всегда предварительно разогревайте духовку без решетки до необходимой температуры (максимум – 250 °C).
2. В связи с малым объемом кокотниц «УльтраПро™» и небольшим временем приготовления нет необходимости прибегать к высоким температурам. В большинстве случаев для достижения отличного результата оптимальной является температура 180–200 °C.
3. Важная информация, например, относительно предварительного нагрева духовки, соблюдения расстояния в 5 см до стенок духовки, значок «не для гриля» и температурный диапазон от –25 до +250 °C, выгравирована на оборотной стороне крышки.
4. Не режьте продукты непосредственно в кокотницах «УльтраПро™». Перед приготовлением ингредиенты необходимо нарезать небольшими кубиками. В процессе приготовления и подачи на стол пользуйтесь только пластиковыми и деревянными столовыми приборами.
5. Контролируйте объем ингредиентов. После заполнения кокотницы «УльтраПро™» до верха должно оставаться не менее 1 см для возможного поднятия блюда во время приготовления и выхода пара после закрытия крышкой.
6. В микроволновую печь можно ставить 2 кокотницы «УльтраПро™» и готовить без увеличения времени приготовления.
7. В зависимости от размеров духовки на решетке одновременно можно размещать от 2 до 6 кокотниц «УльтраПро™».
8. За 5 минут до окончания приготовления снимите крышки, чтобы на поверхности образовалась золотисто-коричневая корочка.
9. После окончания приготовления при обращении с изделием всегда пользуйтесь прихватками и осторожно открывайте крышку в направлении на себя.
10. После завершения приготовления охладите блюдо перед подачей на стол в течение 5 минут.
11. Оставляйте крышку закрытой, чтобы сохранить содержимое горячим до подачи на стол.
12. Если после приготовления на кокотнице остались жженые пятна, никогда не разогревайте пищу повторно, а замочите кокотницу в горячей воде.

Так почему же кокотницы «УльтраПро™»?

Ультра-компактное хранение за счет складывания крышек и оснований.

Небольшой вес и размер изделия – отлично подходит для ежедневного использования.

Материал обеспечивает равномерное распределение тепла и бережное приготовление с использованием небольшого количества воды и жира для получения здоровой пищи.

Благодаря небольшому объему время приготовления значительно меньше по сравнению с классическими кастрюлями, сделанными из чугуна с эмалированным покрытием, из керамики, стекла или камня.

Позволяет экспериментировать с ингредиентами для каждой порции.

Меньше грязной посуды – одна и та же форма используется для хранения, приготовления и подачи на стол.

Уход

Кокотницы «УльтраПро™» можно мыть в посудомоечной машине. Избегайте абразивных чистящих средств и аккуратно мойте кокотницы в теплой мыльной воде. Для облегчения очистки рекомендуется использовать изделия из микрофибры от Tupperware.

При длительном приготовлении регулярно проверяйте содержимое кокотницы и при необходимости добавляйте жидкость. Обращайтесь с изделием осторожно, гарантия не распространяется на повреждения. Запрещается использовать кокотницы на газовой конфорке или гриле.

Гарантия

Компания предоставляет гарантию на кокотницы «УльтраПро™», которая предусматривает замену изделия в течение 30 лет в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях были выявлены фабричные дефекты изготовления или материала.

1 порция

Ингредиенты:

15 мл сливок

15 г тертого сыра

15 г нарезанной ломтиками ветчины

30 г болгарского перца

1 яйцо

Подготовка ингредиентов:
5 мин.

Время приготовления:
10 мин.

Совет:

Это основной рецепт яичницы в кокотнице. Существуют также несколько вариаций. Среди других ингредиентов, которые можно добавить в яичницу, можно использовать слегка отваренную спаржу, нарубленный лук-порей, копченый лосось или слегка отваренное мясо пикши

Кокотница «УльтраПро™»

Яичница в кокотнице

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °C.
2. Поместите по порядку в **кокотницу «УльтраПро™»** сливки, тертый сыр, ветчину, порубленную в **измельчителе «Без хлопот»** и болгарский перец, нарезанный кубиками на **Чудо-резке с лезвиями 10 мм**.
3. Разбейте сверху яйцо и готовьте под крышкой в течение 10 минут.

Сырная яичница

4 порции

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
2. Смажьте **4 кокотницы «УльтраПро™»** сливочным маслом и в каждую поместите сыр «Эмменталь», тонко нарезанный **овощечисткой универсальной**.
3. Разбейте в каждую кокотницу по яйцу, посыпьте тертым твердым сыром и измельченной зеленью петрушки.
4. Добавьте соль и перец по вкусу и готовьте без крышки в течение 10 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

Ингредиенты:

- 120 г сыра «Эмменталь»
- 4 яйца
- 100 г тертого твердого сыра
- 60 г измельченной зелени петрушки
- соль и перец по вкусу

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
10 мин.

Совет:

Перед приготовлением блюдо можно полить 5 мл белого вина

Кокотница «УльтраПро™»

4 порции

Ингредиенты:

4 картофелины

1 луковица

4 яйца

20 мл оливкового масла

соль по вкусу

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
16 мин.
в микроволновой печи,
15 мин. в духовке

Испанский омлет

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °C.
2. Почистите картофель **овощечисткой универсальной** и нарежьте ломтиками.
3. Распределите картофель по **4 кокотницам «УльтраПро™»** и добавьте по 5 мл оливкового масла.
4. Накройте крышками и готовьте в микроволновой печи в течение 5 минут при мощности 600 Вт.
5. Добавьте к картофелю лук, порубленный в **измельчителе «Без хлопот»**, и перемешайте.
6. Накройте крышками и готовьте еще 1 минуту.
7. Разбейте в каждую кокотницу по яйцу и посолите.
8. Накройте крышками и запекайте в разогретой духовке в течение 15 минут.

Совет:

Из ингредиентов, при желании, можно исключить лук

Кокотница «УльтраПро™»

Сыр «Бри» в кокотнице

4 порции

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
2. Смажьте каждый пласт теста маслом и поместите по 4 пласта в каждую **кокотницу «УльтраПро™»**.
3. Разрежьте сыр «Бри» на 4 части и разложите по кокотницам. На поверхности сыра сделайте множество надрезов. Сыр также можно нарезать ломтиками.
4. Полейте сыр белым вином, посыпьте розмарином, добавьте чеснок, измельченный в **Чудо-чесночнице**, лимонную цедру, соль и перец по вкусу.
5. Накройте крышкой и готовьте в разогретой духовке в течение 25 минут.
6. Аккуратно вынимайте приготовленное блюдо при помощи **силиконового скребка «Диско»**.

Ингредиенты:

16 пластов теста «Фило» (13 x 13 см)

30 мл растопленного сливочного масла

500 г сыра «Бри»

60 мл белого вина

10 г розмарина

4 зубчика чеснока

цедра ½ лимона

соль и перец по вкусу

Подготовка ингредиентов: 20 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Совет:

Тесто «Фило» можно заменить пресным слоеным тестом. Раскатывайте тесто на 4 пласта по 50 г размером 13 x 13 см. Поместите по одному пласту в каждую кокотницу и запекайте примерно на 10 минут дольше до образования золотистой корочки

Кокотница «УльтраПро™»

4 порции

Ингредиенты:

16 пластов теста «Фило» (13 x 13 см)

30 мл растопленного сливочного масла

300 г вареных креветок без панциря

50 г белого хлеба

20 г измельченной зелени петрушки

3 зубчика чеснока

100 г размягченного сливочного масла

7 капель соуса «Табаско»

Подготовка ингредиентов: 15 мин.

Время приготовления: 30 мин.

Совет:

Можно также использовать пресное слоеное тесто. Поместите по одной части теста в каждую кокотницу и следуйте рецепту. Запекайте в духовке на 10 минут дольше до образования золотистой корочки

Кокотница «УльтраПро™»

Креветки «в конверте»

1. Разогрейте духовку до температуры 210 °С.
2. Смажьте каждый пласт теста маслом и поместите по 2 пласта в каждую **кокотницу «УльтраПро™»**.
3. Разморозьте креветки, если они были заморожены и слейте воду. Распределите креветки равномерно по 4 кокотницам.
4. Срежьте корку с белого хлеба и раскрошите его в **измельчителе «Без хлопот»**.
5. Переложите раскрошенный хлеб в **емкость для смешивания (2 л)**, добавьте зелень петрушки, чеснок, измельченный в **Чудо-чесночнице**, размягченное сливочное масло, соус «Табаско» и тщательно перемешайте.
6. С помощью **силиконового скребка «Диско»** распределите полученную смесь на креветки, полностью накрыв их. Сверху выложите еще по 2 пласта теста.
7. Накройте крышкой и запекайте в разогретой духовке в течение 30 минут. Для образования хрустящей золотистой корочки за 5 минут до окончания приготовления снимите крышки.
8. Выньте приготовленное блюдо из кокотниц и подавайте горячим.

Луковый суп

4 порции

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °C.
2. Измельчите чеснок при помощи **Чудо-чесночницы** и распределите в **4 кокотницы «УльтраПро™»**. Разложите измельченный лук по кокотницам и добавьте по 50 мл бульона.
3. Накройте крышками и готовьте в микроволновой печи в течение 6 минут при мощности 600 Вт.
4. Добавьте по 100 мл бульона, перемешайте, положите сверху по 1 ломтику поджаренного хлеба, посыпьте по 30 г тертого сыра и продолжайте готовить без крышки в разогретой духовке в течение 10 минут до образования золотисто-коричневой корочки.
5. Подавайте на стол в кокотницах.

Ингредиенты:

- 4 зубчика чеснока
- 2 измельченные крупные луковицы
- 600 мл бульона
- 125 г тертого сыра «Пармезан»
- 4 ломтика круглого поджаренного хлеба
- 5 г измельченной зелени петрушки

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
16 мин.

Совет:

Чтобы избежать переливания, важно добавлять все количество бульона только на второй стадии

Кокотница «УльтраПро™»

1 порция

Ингредиенты:

- 50 г крабового мяса
- 1 яйцо
- 10 мл портвейна
- 1 измельченная головка лука-шалота
- 30 г тертого сыра «Пармезан»
- 15 мл сливок
- 5 г зелени петрушки
- соль и перец по вкусу

Подготовка ингредиентов: 10 мин.

Время приготовления: 20 мин.

Совет:

Оставляйте до верха кокотницы не менее 1 см для поднятия пирога во время приготовления.

Крабовое мясо можно заменить измельченными креветками, а также тертым сыром или овощным пюре

Кокотница «УльтраПро™»

Крабовый пирог

1. Разогрейте духовку до температуры 150 °С.
2. Перемешайте все ингредиенты в **емкости для смешивания (2 л)** и распределите полученную смесь в **4 кокотницы «УльтраПро™»**.
3. Готовьте под крышками в разогретой духовке в течение 15 минут, а затем 5 минут без крышки до образования золотисто-коричневой корочки.
4. Подавайте холодным с зеленым салатом и майонезом.

Манный кекс с зеленью и беконом

4 порции

1. Разогрейте духовку до температуры 170 °С.
2. В **ковше «От шефа™» (2,8 л)** доведите до кипения молоко, добавив сливочное масло и соль по вкусу. Добавьте манную крупу и варите 5 минут на слабом огне, постоянно помешивая.
3. На **сковороде «От шефа™» (20 см)** обжарьте лук с беконом на оливковом масле.
4. В **емкости для смешивания (2 л)** перемешайте приготовленную манку, яичные желтки, лук, бекон, зелень и сыр «Пармезан».
5. Взбейте яичные белки в **миксере «От шефа»** и добавьте в смесь. Посолите и поперчите по вкусу.
6. Смажьте **4 кокотницы «УльтраПро™»** растопленным маслом и посыпьте мукой.
7. Разделите подготовленную смесь по кокотницам и выпекайте без крышки в разогретой духовке в течение 35 минут. Затем подождите 5 минут, прежде чем вынимать кексы из кокотниц.

Ингредиенты:

- 400 мл молока
- 40 г сливочного масла
- 140 г манной крупы
- 2 яйца
- 1 измельченная луковица
- 25 мл оливкового масла
- 5 г измельченной зелени петрушки
- 5 г измельченного чеснока
- 3 г измельченной зелени чабреца
- 100 г рубленого бекона
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- соль по вкусу

Для кокотниц:
- 30 мл растопленного сливочного масла
- 15 г муки

Подготовка ингредиентов: 25 мин.

Время приготовления: 35 мин.

Совет:

Это итальянское блюдо подают с томатным соусом и украшают измельченной зеленью

Кокотница «УльтраПро™»

2 порции

Ингредиенты:

300 г охлажденного филе лосося

100 мл густых сливок

1 яйцо

5 измельченных веточек укропа

соль и перец по вкусу

Соус:

10 г лука-шалота

2 веточки укропа

125 г натурального йогурта

соль и перец по вкусу

Подготовка ингредиентов: 10 мин.

Время приготовления: 5 мин.

Деликатес из лосося с укропом

1. Измельчите филе лосося в **комбайне «От шефа»**.
2. Перемешайте в **емкости для смешивания (2 л)** сливки, яйца, укроп, соль и перец. Добавьте измельченное филе лосося и разделите полученную смесь в **2 кокотницы «УльтраПро™».**
3. Готовьте без крышки в микроволновой печи в течение 3 минут при мощности 600 Вт. Подождите 2 минуты и готовьте еще 2 минуты без крышки.
4. Для приготовления соуса порубите все ингредиенты в **измельчителе «Турбо»**.
5. Охладите блюдо перед тем, как вынимать из кокотниц и подавайте с соусом.

Совет:

Оставляйте до верха кокотницы не менее 1 см во избежание переполнения при поднятии теста во время приготовления

Кокотница «УльтраПро™»

Цыпленок с имбирем

1 порция

1. Разогрейте духовку до температуры 200 °С.
2. Перемешайте все ингредиенты в **емкости для смешивания (2 л)** и выложите в **кокотницу «УльтраПро™».**
3. Накройте крышкой и готовьте в разогретой духовке в течение 20 минут.

Ингредиенты:

100 г куриного филе, нарезанного кубиками

50 г молодой моркови, нарезанной кубиками

1 измельченная луковица

50 г свежего зеленого горошка

25 г тертого имбиря

15 мл меда

15 мл соевого соуса

соль и перец по вкусу

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
20 мин.

Совет:

Блюдо также можно готовить в микроволновой печи в течение 10 минут при мощности 600 Вт.

Кокотница «УльтраПро™»

1 порция

Ингредиенты:

150 г очищенного картофеля

перец по вкусу

30 г нарезанного бекона или грудинки

15 г ветчины, нарезанной ломтиками

30 г нарезанного мягкого сыра «Реблошон»

Подготовка ингредиентов:
5 мин.

Время приготовления:
25 мин.

Картофельно-сырная запеканка

1. Разогрейте духовку до температуры 200 °С.
2. Нарежьте картофель кубиками при помощи **Чудо-резки с лезвиями 10 мм**.
3. Приправьте картофель перцем и выложите половину слоем в **кокотницу «УльтраПро™»**.
4. Посыпьте сверху беконом, ветчиной, половиной сыра и приправьте.
5. Выложите оставшуюся часть картофеля и посыпьте сыром так, чтобы полностью покрыть картофель.
6. Накройте крышкой и поставьте в разогретую духовку на 25 минут.

Совет:

До верха должно оставаться не менее 1 см для равномерной циркуляции пара во время приготовления

Кокотница «УльтраПро™»

Спагетти в кокотнице

4 порции

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
2. При помощи **Паста-БРАВО** отварите спагетти и слейте воду.
3. Приправьте филе телятины солью и перцем.
4. Растопите сливочное масло на **сковороде «От шефа™» (24 см)** и обжарьте телятину на среднем огне с каждой стороны по 3 минуты. Снимите с огня и оставьте.
5. Разогрейте сливки в **кувшине «Микроплюс™» (1 л)** в течение 1,5 минут в микроволновой печи при мощности 600 Вт. Добавьте тертый сыр «Пармезан» и взбивайте до тех пор, пока сыр не расплавится. Затем добавьте лимонный сок.
6. Нарежьте филе ломтиками, смешайте со спагетти и соусом и разложите в **4 кокотницы «УльтраПро™».**
7. Положите сверху кружочки помидоров черри, накройте крышками и готовьте в разогретой духовке в течение 15 минут.

Ингредиенты:

- 200 г спагетти
- 150 г филе телятины
- 15 г сливочного масла
- соль и перец по вкусу
- 50 мл жидких сливок
- 30 г тертого сыра «Пармезан»
- 15 мл лимонного сока
- 4 помидора черри

Подготовка ингредиентов:
20 мин.

Время приготовления:
15 мин.

Совет:

Не стесняйтесь добавлять в рецепт овощи. Дети любят спагетти, и такой рецепт заставит их есть различные овощи. В случае приготовления для детей исключите из ингредиентов сливки

Кокотница «УльтраПро™»

4 порции

Ингредиенты:

2 очищенные и нарезанные луковицы

400 г говядины и свинины, нарезанные мелкими кусочками

30 мл оливкового масла

1 красный болгарский перец, нарезанный кубиками

150 мл густых сливок

10 мл горчицы

10 мл томатной пасты

по 8 г паприки, сушеного майорана, орегано и чабреца

15 мл крема-бальзамик

соль и перец по вкусу

Подготовка ингредиентов: 20 мин.

Время приготовления: 50–60 мин.

Немецкое рагу

1. Разогрейте духовку до температуры 200 °C.
2. Смешайте лук с мясом и обжарьте на оливковом масле около 20 минут до образования коричневой корочки. Приправьте солью, перцем и снимите с огня.
3. В **емкости для смешивания (2 л)** перемешайте сливки, горчицу, специи, приправы и крем-бальзамик. Добавьте мясо с луком, болгарский перец и перемешайте.
4. Разложите смесь в **4 кокотницы «УльтраПро™»,** накройте крышками и запекайте в разогретой духовке в течение 50–60 минут.

Совет:

Подавайте немецкое рагу с макаронными изделиями или овощами, приготовленными на пару

Кокотница «УльтраПро™»

Фрикадельки

4 порции

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
2. Порубите петрушку в **измельчителе «Турбо»** и переложите в **емкость для смешивания (2 л).**
3. Порубите в измельчителе «Турбо» хлеб с молоком и переложите полученную массу в емкость для смешивания к петрушке. Добавьте горчицу, кетчуп, говяжий фарш, яйцо и тщательно перемешайте.
4. Посолите, поперчите и разделите массу на 4 части.
5. Поместите в каждую часть по вареному яйцу и скатайте небольшие шарики.
6. Поместите по одной фрикадельке в каждую **кокотницу «УльтраПро™»**, накройте крышками и готовьте в разогретой духовке в течение 20 минут.
7. Снимите крышки и готовьте еще 10 минут.

Ингредиенты:

350 г говяжьего фарша

15 мл крепкой горчицы

15 мл кетчупа

30 г белого хлеба без корочки, размоченного в 20 мл молока или воды

1 яйцо

5 веточек петрушки

соль и перец по вкусу

Для начинки:
4 вареных яйца

Подготовка ингредиентов: 15 мин.

Время приготовления: 30 мин.

Совет:

Добавки к блюду:

Греческая: 20 г шпината
50 г нарезанного сыра «Фета»

Средиземноморская:
3 измельченных сушеных помидора в масле

20–30 г нарезанных оливок без косточек

Мужской стиль: 30 г бекона, нарезанного и обжаренного

Кокотница «УльтраПро™»

4 порции

Ингредиенты:

4 больших капустных листа

2–3 г шафрана

100 г сыра «Фета»

1 луковица

200 г помидоров

3-4 листочка майорана

5 веточек петрушки

5 измельченных грибов

60 мл растительного масла

соль по вкусу

Подготовка ингредиентов: 15 мин.

Время приготовления: 30 мин.

Капуста по-гречески

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
2. Поместите капустные листья в очень горячую воду на 2 минуты. Затем ополосните холодной водой для фиксации зеленого цвета. Удалите прожилки, слейте воду и высушите.
3. Измельчите лук, помидоры, майоран, петрушку и грибы в **комбайне «От шефа».**
4. Добавьте нарезанный сыр «Фета» и тщательно перемешайте массу **силиконовым скребком «Диско»**.
5. Поместите по одному листу в каждую **кокотницу «УльтраПро™»**.
6. Разложите приготовленную смесь по кокотницам, заверните капустные листы, накройте крышками и готовьте в разогретой духовке в течение 30 минут.

Совет:

Подавайте приготовленное блюдо с говядиной или бараниной

Кокотница «УльтраПро™»

Кебаб из баклажанов

4 порции

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
2. Почистите баклажаны и разрежьте вдоль на 16 пластин **ножом для овощей «Космос»**.
3. Посолите баклажаны и поместите в **двойной дуршлаг** на 30 минут. Просушите их и обжарьте на части оливкового масла. Затем выложите на салфетку, чтобы масло полностью стекло.
4. Нарежьте баранину, лук и обжарьте на оставшемся масле.
5. Приправьте солью и перцем, добавьте томатную пасту, нарежьте помидоры и болгарский перец. Промешайте несколько раз и снимите с плиты.
6. Поместите по 4 пластины баклажанов в каждую **кокотницу «УльтраПро™»**, выложите начинку, заверните края, накройте крышкой и готовьте в разогретой духовке в течение 25 минут.

Ингредиенты:

350 г баклажанов
250 г баранины
80 г репчатого лука
25 мл томатной пасты
130 г помидоров
1 болгарский перец
40 мл оливкового масла
соль и перец по вкусу

Подготовка ингредиентов:
30 мин.

Время приготовления:
25 мин.

Совет:

Подавайте приготовленное блюдо с рисом

Кокотница «УльтраПро™»

4 порции

Ингредиенты:

500 г муки

10 г соли

2 пакетика сухих дрожжей

300 мл воды

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
20–25 мин.

Домашний порционный хлеб

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
2. Насыпьте муку в **замесочное блюдо (3 л)**, добавьте дрожжи, посолите и перемешайте.
3. Добавьте воды и хорошо перемешайте. Замешивайте тесто приблизительно 10 минут, пока оно не примет форму шара. Если тесто липнет к рукам, добавьте еще муки.
4. Закройте крышкой и дайте тесту постоять в течение 1 часа, чтобы оно поднялось. Тесто должно увеличиться в размерах вдвое.
5. Снова промесите тесто, разделите на 4 части и поместите каждую часть в **кокотницу «УльтраПро™»**, не накрывая крышкой. Оставьте на 20 минут или до увеличения объема теста в 2 раза.
6. Выпекайте хлеб в разогретой духовке в течение 20–25 минут. Хлеб должен быть золотисто-коричневого цвета и хрустеть при нажатии. Выньте хлеб из кокотниц и оставьте охлаждаться на решетке.

Совет:

Изделия из коллекции «УльтраПро™» прекрасно подходят для выпекания хлеба. Перед тем как класть тесто, основание не надо смазывать маслом. При выпекании хлеб поднимается равномерно

Кокотница «УльтраПро™»

Фруктовый крамбл

1 порция

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °C.
2. Поместите в **емкость для смешивания (2 л)** муку, сахар, ванильный сахар, корицу и тщательно перемешайте. Вмешивайте кубики масла в полученную смесь одновременно по несколько штук до тех пор, пока масса не будет похожа на хлебные крошки.
3. Выложите смесь яблока и малины на дно **кокотницы «УльтраПро™»** и сверху посыпьте приготовленной массой из емкости для смешивания (2 л).
4. Накройте крышкой и готовьте в разогретой духовке 15 минут. Снимите крышку и готовьте еще 5 минут для получения золотисто-коричневой корочки.

Ингредиенты:

Крамбл:
30 г муки
50 г сахара
30 г размягченного сливочного масла, нарезанного кубиками
5 г ванильного сахара
1–2 г корицы

Начинка:
1 очищенное и нарезанное яблоко без сердцевины
20 г свежей малины

Подготовка ингредиентов: 10 мин.

Время приготовления: 20 мин.

Совет:

Фруктовый крамбл – один из самых быстрых и простых в приготовлении десертов, который можно сделать за 10 минут и поставить в духовку непосредственно перед тем, как сесть за стол и приступить к основному блюду

Кокотница «УльтраПро™»

4 порции

Пудинг из сыра «Рикотто» под яблочно-ягодным соусом

Ингредиенты:

250 г сыра «Рикотто»
2 яйца
40 г сахара
35 г манной крупы
20 г разрыхлителя теста
1 яблоко «Ранет»
1-2 г соли

Для кокотниц:
30 мл растопленного сливочного масла
15 г муки

Ягодный соус:
250 г ягод (ежевика, малина, черника)
50 г сахара

Подготовка ингредиентов: 15 мин.

Время приготовления: 30 мин.

Совет:

Сыр «Рикотто» можно заменить густыми сливками

1. Разогрейте духовку до температуры 150 °С.
2. Смешайте яйца с сахаром и взбивайте до консистенции сливок. Добавьте сыр «Рикотто» и тщательно перемешайте.
3. Почистите яблоко и потрите на мелкой терке. Затем смешайте со смесью с сыром «Рикотто», добавьте манную крупу, разрыхлитель, посолите и перемешайте.
4. Смажьте **кокотницы «УльтраПро™»** растопленным маслом, посыпьте мукой и разложите приготовленную смесь.
5. Накройте крышками и готовьте в разогретой духовке в течение 30 минут. Охладите десерт перед тем, как вынимать из кокотниц.
6. Для приготовления соуса растопите в **ковше «От шефа™» (1 л)** сахар с ягодами в течение 2 минут. Выньте пудинг из кокотниц и полейте их теплым соусом. Посыпьте сахарной пудрой и украсьте листочками мяты.

Кокотница «УльтраПро™»

Апельсиново-яичный пудинг

1. Смешайте в **миксере «От шефа»** яйца, молоко, сахар и цедру апельсина.
2. Разделите карамель по **2 кокотницам «УльтраПро™»**.
3. Выложите сверху смесь из миксера и готовьте без крышек в пароварке в течение 15 минут, пока поверхность пудинга не приобретет золотисто-коричневый цвет.

2 порции

Ингредиенты:

3 яйца

150 мл молока

50 г сахара

цедра 1 апельсина

Сироп:
10 мл жидкой карамели

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
15 мин.

Совет:

Вынимайте пудинг из кокотниц только после полного остывания

Кокотница «УльтраПро™»

2 порции

Ингредиенты:

25 г грецких орехов

30 г муки

60 г сахара

20 г разрыхлителя

30 г сладкого какао-порошка

1 яйцо

45 мл растительного или растопленного сливочного масла

45 мл молока

Для кокотниц:

5 мл растопленного сливочного масла

10 г муки

Подготовка ингредиентов: 10 мин.

Время приготовления: 4 мин.

Совет:

До верха кокотницы должно оставаться не менее 1 см для равномерной циркуляции пара во время приготовления

Кокотница «УльтраПро™»

Богемный кекс

1. Порубите орехи в **измельчителе «Без хлопот»** и пересыпьте в **емкость для смешивания (2 л)**. Добавьте остальные ингредиенты и тщательно перемешайте.
2. Разделите смесь на **2 кокотницы «УльтраПро™»**, предварительно смазанные маслом и посыпанные мукой.
3. Накройте крышкой и выпекайте в течение 4 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт. Затем подождите 5 минут.
4. Выньте кексы из кокотниц, охладите и полейте ванильным соусом перед подачей на стол.

Австрийский шоколадный кекс

4 порции

1. Разогрейте духовку до температуры 150 °С.
2. Поместите шоколад и масло в **кувшин «Микроплюс™» (1 л)** и растопите в течение 1,5 минут в микроволновой печи при мощности 600 Вт. Затем перемешайте до получения однородной массы.
3. Добавьте сахар, сливки, яйца, муку и тщательно перемешайте.
4. Смажьте маслом и посыпьте мукой **4 кокотницы «УльтраПро™»**.
5. Разделите подготовленную смесь в кокотницы и выпекайте без крышки в разогретой духовке в течение 40 минут.
6. Подавайте кекс с ванильным мороженым.

Ингредиенты:

240 г темного шоколада

80 г сливочного масла

40 г тростникового сахара

100 мл густых сливок

4 яйца

50 г муки

Для кокотниц:

30 мл растопленного сливочного масла

15 г муки

Подготовка ингредиентов:
20 мин.

Время приготовления:
40 мин.

Совет:

Чтобы обеспечить поднятие теста во время выпекания, до верха кокотницы должно оставаться не менее 1 см

Кокотница «УльтраПро™»

1 порция

Ингредиенты:

1 яйцо

50 г муки

30 г сахара

10 г разрыхлителя

30 мл молока

15 г растопленного сливочного масла

½ очищенного и нарезанного яблока

Подготовка ингредиентов:
5 мин.

Время приготовления:
15 мин.

Яблочный кекс

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
2. Взбейте яйца в **емкости для смешивания (2 л)**, добавьте молоко, сахар, разрыхлитель, муку, масло и тщательно перемешайте.
3. Вылейте половину жидкого теста в смазанную маслом и слегка посыпанную мукой **кокотницу «УльтраПро™».** Распределите кусочки яблока равномерно по тесту и сверху вылейте оставшуюся часть теста.
4. Выпекайте без крышки в разогретой духовке в течение 15 минут.
5. Готовые и остывшие кексы можно посыпать сахарной пудрой.

Совет:

Нарежьте кекс тонкими ломтиками и подавайте теплым или охлажденным

Кокотница «УльтраПро™»

Ванильно-грушевый кекс

1. Разогрейте духовку до температуры 210 °C.
2. Смажьте маслом и посыпьте мукой **2 кокотницы «УльтраПро™»**.
3. В **емкости для смешивания (2 л)** перемешайте сахар, муку, разрыхлитель и ванилин. Добавьте яйцо, растопленное масло и перемешайте. Затем добавьте нарезанную грушу и еще раз тщательно перемешайте.
4. Разделите приготовленную смесь на 2 кокотницы и запекайте без крышки в разогретой духовке в течение 22 минут.
5. Подождите 10 минут, прежде чем вынимать кексы из кокотниц.

2 порции

Ингредиенты:

50 г сахара

50 г муки

5 г разрыхлителя

2 г ванилина

1 яйцо

50 г растопленного сливочного масла

1 очищенная и нарезанная груша без косточек

Для кокотниц:
15 г растопленного сливочного масла

10 г муки

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
22 мин.

Совет:

Чтобы обеспечить поднятие теста во время выпекания, до верха кокотницы должно оставаться не менее 1 см

Кокотница «УльтраПро™»

4 порции

Ингредиенты:

16 пластов теста «Фило» (13 x 13 см)

Начинка:
4 очищенных и мелко нарезанных яблока

30 г хлебных крошек

30 г сахара

2–3 г корицы

60 г растопленного сливочного масла

1 яйцо

Для смазки кокотниц:
30 мл растопленного сливочного масла

Подготовка ингредиентов: 10 мин.

Время приготовления: 40 мин.

Совет:

Яблоки в начинке можно заменить грушами или сливами. Чтобы яблоки оставались мягкими, и при запекании образовалась золотисто-коричневая корочка, необходимо следить за температурой

Кокотница «УльтраПро™»

Яблочный штрудель

1. Разогрейте духовку до температуры 150 °C.
2. Смажьте каждый пласт теста маслом и поместите по 4 пласта в каждую **кокотницу «УльтраПро™»**.
3. Поместите в каждую форму по 1 нарезанному яблоку.
4. Перемешайте все ингредиенты начинки в **емкости для смешивания (2 л)**, разделите на 4 порции и распределите по кокотницам.
5. Сложите пласты теста в виде конверта, закрепив их кулинарной нитью.
6. Выпекайте без крышки в разогретой духовке в течение 40 минут.
7. Подавайте штрудель горячим прямо в кокотницах или выньте и подавайте охлажденным. Можно добавить ванильный соус или ванильное мороженое.

Печеные яблоки

4 порции

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
2. Срежьте верхушки у яблок, чтобы устойчиво поставить их в **кокотницы «УльтраПро™»**.
3. Поместите в каждую кокотницу по яблоку и воткните в каждое яблоко по 5 бутончиков гвоздики.
4. Наполните яблоки подготовленной смесью из орехов и ягод.
5. Посыпьте сверху корицей, накройте крышками и запекайте в разогретой духовке в течение 50 минут.

Ингредиенты:

- 4 яблока без сердцевины
- 60 г смеси из изюма, миндаля, орехов кешью, фундука и сушеной клюквы
- 20 бутончиков гвоздики
- 10 г молотой корицы

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
50 мин.

Совет:

Перед подачей на стол выньте гвоздику и украсьте ванильным мороженым

Кокотница «УльтраПро™»

Оглавление:

а

Австрийский шоколадный кекс 27
Апельсиново-яичный пудинг 25

б

Богемный кекс 26

в

Ванильно-грушевый кекс 29

д

Деликатес из лосося с укропом. 14
Домашний порционный хлеб. 22

и

Испанский омлет 8

к

Капуста по-гречески. 20
Картофельно-сырная запеканка 16
Кебаб из баклажанов 21
Крабовый пирог 12
Креветки «в конверте». 10

л

Луковый суп 11

м

Манный кекс с зеленью и беконом 13

н

Немецкое рагу. 18

п

Печеные яблоки 31
Пудинг из сыра «Рикотто» под яблочно-ягодным соусом 24

с

Спагетти в кокотнице. 17
Сыр «Бри» в кокотнице 9
Сырная яичница 7

ф

Фрикадельки 19
Фруктовый крамбл 23

ц

Цыпленок с имбирем 15

я

Яблочный кекс. 28
Яблочный штрудель 30
Яичница в кокотнице 6

Телефон горячей линии: **8-800-200-6000**
Звонки по России бесплатно. **www.tupperware.ru**

Tupperware®