

Tupperware®

Браво-Дилайт

Аппетитные и вкусные
блюда в микроволновой
печи за считанные минуты!



«Браво-Дилайт» -
получайте удовольствие от приготовления
вкусных и полезных блюд!



С «Браво-Дилайт» Вы сможете легко
и быстро приготовить питательный завтрак,
сытный обед и лёгкий ужин без добавления
масла. Сочные омлеты, фриттаты,
папильот с мясом, фланы, пудинги
и множество других восхитительных
блюд, приготовленных в «Браво-Дилайт»,
сохранят оригинальность вкуса
и витамины.

Рекомендации по использованию и уходу

Перед использованием «Браво-Дилайт»
ознакомьтесь со следующими инструкциями:

1. Оптимальный режим приготовления рецептов на основе яиц в микроволновой печи – 350-400 Вт.
2. Добавьте молока или воды при взбивании, чтобы блюдо получилось однородной консистенции.
3. Во время приготовления взбитые яйца увеличиваются в объеме, поэтому лучше всего готовить из расчёта не более 4 яиц.
4. Используйте не менее 2 яиц, чтобы омлет не подгорел в отдельных участках.
5. Для равномерного приготовления блюда не рекомендуется ставить в микроволновую печь одновременно два «Браво-Дилайт».
6. Если вы добавляете в блюдо овощи, нарежьте их мелкими кубиками, чтобы все ингредиенты прогрелись.
7. При добавлении сыра или бекона, тщательно смешайте их со взбитыми яйцами и готовьте на самом слабом режиме (в диапазоне 350–400 Вт).
8. После использования промойте «Браво-Дилайт» холодной водой, чтобы в изделии не оставалось резких запахов и следов пищи.
9. «Браво-Дилайт» можно мыть в посудомоечной машине.
10. Пятна, образовавшиеся вследствие окрашивания продуктами, не влияют на функциональность изделия «Браво-Дилайт», этот случай не гарантийный.

Меры предосторожности

1. «Браво-Дилайт» можно использовать в микроволновой печи при температуре от 0 °С до 120 °С (350- 400 Вт).
2. Вынимая «Браво-Дилайт» из микроволновой печи, пользуйтесь прихваткой.
3. Когда снимаете крышку, обязательно открывайте ее на себя.
4. Не рекомендуется использовать абразивные моющие средства, а также металлические принадлежности, которые могут повредить изделие.
5. Нельзя ставить «Браво-Дилайт» в микроволновую печь в режиме гриль.
6. Нельзя использовать «Браво-Дилайт» в духовом шкафу и на плите.
7. Не добавляйте растительные и животные жиры.
8. Не готовьте яйца в скорлупе в «Браво-Дилайт», поскольку в микроволновой печи они могут взорваться.

характеристики

«Браво-Дилайт»

- Изделие обладает эргономичной формой
- Размеры «Браво-Дилайт» идеально подходят для использования в любых микроволновых печах
- Компактное хранение

Изогнутая форма позволяет уверенно удерживать изделие в одной руке и легко вынимать содержимое после приготовления

Отверстия для выхода пара способствуют равномерному прогреванию



Рифленая поверхность для защиты от высокой температуры

Широкие бортики для удобства захвата изделия

Отверстия расположены далеко от бортиков для обеспечения безопасного перемещения изделия

Габариты: 14 см x 22,4 см x 6,8 см
Объем: 430 мл

рекомендации

по приготовлению блюд

Ознакомьтесь с графической инструкцией на внутренней стороне крышки.

Разбейте 2-4 яйца в Супер «Хит-парад» (1,5 л).

Залейте 15 мл молока или воды.

Перемешайте с помощью венчика «Диско», пока цвет смеси не станет светло-желтым, при этом следите, чтобы не образовывалось слишком много пены, иначе при нагревании вся масса начнет подниматься.



Простой омлет

Залейте взбитые яйца в «Браво-Дилайт», закройте и поставьте готовиться.

Время приготовления будет зависеть от мощности микроволновой печи, а также объема, размера и температуры яиц (комнатной температуры или из холодильника).

Среднее время приготовления:

2 яйца – 3 минуты

3 яйца – 4 минуты

5 яиц – 5-6 минут

Добавление соли никак не влияет на продолжительность приготовления.

Снимите крышку, чтобы блюдо не перегрелось, и подавайте.

Готовьте ваши блюда на слабом режиме (в диапазоне 350-400 Вт), чтобы они получились вкусными и аппетитными.

Простая фриттата

Нарежьте мелкими кубиками овощи на выбор (общая масса не более 150 г). Выложите овощи в «Браво-Дилайт».

Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 4 минуты при мощности 600 Вт.

При необходимости слейте лишнюю жидкость.

Затем залейте овощи смесью из 2 взбитых яиц.

Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на слабый режим (в диапазоне 350-400 Вт) на 3 минуты.

Снимите крышку, чтобы блюдо не перегрелось, и подавайте.

Детям очень понравится фриттата с овощами разных цветов – с ними ваши блюда приобретут очень аппетитный вид.

ОМЛЕТЫ

для всей семьи

Начинки

С копченым лососем

40 г филе копченого лосося
15 г крабового мяса
мелкорубленая зелень укропа
соль, перец.

С луком и сыром эмменталь

25 г лука-порей
25 г тертого сыра эмменталь
70 г шампиньонов, нарезанных ломтиками
соль, перец.

С беконом

25 г зеленого сладкого перца, нарезанного кубиками
40 г бекона, нарезанного кубиками
мелкорубленая зелень.

С сыром

50 г тертого сыра по вкусу
соль, перец.

Способ приготовления

Соедините 3 яйца с молоком или водой комнатной температуры и взбейте до образования легкой пены.

На дно «**Браво-Дилайт**» уложите ингредиенты и залейте взбитыми яйцами. Закройте крышкой и поставьте готовиться.

ГОТОВИМ

в микроволновой печи
под крышкой в течение 5 минут при 360 Вт.
подавайте сразу.



ОМЛЕТЫ

для всей семьи

По-вегетариански

Ингредиенты

2 яйца
1/2 головки репчатого лука
1/4 моркови
3 шампиньона
1/4 зеленого или красного сладкого перца
соль и перец

Способ приготовления

Нарубите овощи и прогревайте в «Браво-Дилайт» в течение 2 минут при мощности 360 Вт. Затем залейте все взбитыми яйцами. Снова закройте и поставьте готовиться.

По-итальянски

Ингредиенты

2 яйца
1/2 помидора, нарезанного кружочками
1/2 шарика сыра моцареллы, нарезанного кубиками
соль, перец
для оформления зелень базилика

Способ приготовления

На дно «Браво-Дилайт» уложите слоями моцареллу и помидоры. Приправьте солью и перцем. Затем залейте все взбитыми яйцами. Готовое блюдо оформите листочками базилика.

ГОТОВИМ

в микроволновой печи
под крышкой в течение 5 минут при 360 Вт.
Подавайте сразу.



фриттата МИКС

из расчета на 2 порции

Ингредиенты

50 г жареного бекона
50 г цуккини
6 помидоров черри (60 г)
2 яйца
100 мл сгущенного стерилизованного молока без сахара (7,8% жирности)
55 г муки
10 листиков базилика
соль, перец

Способ приготовления

Бекон и цуккини нарежьте мелкими кубиками.

На дно «Браво-Дилайт» уложите бекон, цуккини и черри.

Оставшиеся ингредиенты смешайте в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл), используя насадку с лезвиями.

Залейте готовой смесью бекон и овощи.

Закройте крышкой и поставьте готовиться.

На заметку

Это блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

ГОТОВИМ

в микроволновой печи
под крышкой в течение 7 минут при 360 Вт.



КИШ с крабовыми палочками

из расчета на 2 порции

Ингредиенты

8 крабовых палочек (125 г)
50 мл сливок (33% жирности)
20 г муки
1 яйцо
5 мл острой горчицы

Способ приготовления

Крабовые палочки нарежьте в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**, используя насадку с лезвиями.

Измельченные палочки переложите в **Супер «Хит-парад» (1,5 л)**.

В измельчителе «Турбо-Микс» замените насадку с лезвиями на венчик.

Смешайте оставшиеся ингредиенты и залейте готовой смесью крабовые палочки.

Перемешайте все компоненты **малым силиконовым скребком** и равномерно выложите массу в **«Браво-Дилайт»**.

Закройте крышкой и поставьте готовиться.

На заметку

Это очень ароматное блюдо, поэтому лучше подавать его горячим.

ГОТОВИМ

в микроволновой печи
под крышкой в течение 5 минут при 360 Вт.
Подавайте сразу.



СЛОЙКА ИЗ ЦУККИНИ

из расчета на 2 порции

Ингредиенты

180 г цуккини
1 зубчик чеснока
2 яйца
50 мл сливок (33% жирности)
соль, перец
22 г панировочных сухарей (по желанию)

Способ приготовления

Цуккини нарежьте соломкой с помощью тёрки-шинковки «Мандолина».

Оставшиеся ингредиенты смешайте в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл), используя насадку с лезвиями.

Нарезанный цуккини уложите на дно «Браво-Дилайт» и залейте яичной смесью.

На заметку

По желанию для придания аппетитного вида посыпьте слойку сухарями.

ГОТОВИМ

в микроволновой печи
под крышкой в течение 5 минут 30 секунд при 360 Вт.
Дайте постоять 1 минуту.
Прогрейте еще 3 минуты при 360 Вт.



ОМЛЕТ С ТУНЦОМ

из расчета на 2 порции

Ингредиенты

135 г консервированного тунца
2 яйца
80 мл молока
50 г томатной пасты
соль, перец

Способ приготовления

Слейте жидкость из банки с тунцом и измельчите его вилкой.

Смешайте с остальными ингредиентами в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**, используя насадку с лезвиями.

Взбивайте, пока консистенция смеси не будет напоминать крем.

Выложите готовую смесь в **«Браво-Ди-лайт»**.

Когда омлет будет готов, снимите крышку и дайте ему полностью остыть, а затем переложите на тарелку и подавайте.

На заметку

Идеально сочетается с зеленым листовым салатом и заправкой из бальзамического уксуса.

ГОТОВИМ

в микроволновой печи под крышкой в течение 4 минут при 360 Вт. Дайте постоять 1 минуту. Прогрейте еще 2 минуты 30 секунд при 360 Вт.



СЛОЙКА с ежевикой и гренкой

из расчета на 2 порции

Ингредиенты

70 г черники
1 яйцо
100 мл нежирного молока
50 г сахара
2 ломтика хлеба

Способ приготовления

С помощью формочки вырежьте из хлеба кружочки диаметром 9 см.

Поджарьте хлеб в тостере, чтобы блюдо получилось аппетитным.

На дно «Браво-Дилайт» уложите 2 ломтика хлеба.

Яйца взбейте с молоком и сахаром и залейте этой смесью хлеб.

Дайте хлебу хорошо пропитаться яичной смесью в течение 10 минут. Во время приготовления хлеб впитает всю жидкость.

Сверху выложите ежевику.

Закройте крышкой и поставьте готовиться.

На заметку

В качестве оформления идеально подойдет шарик мороженого.

ГОТОВИМ

в микроволновой печи
под крышкой в течение 7 минут при 360 Вт.



ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ

из расчета на 2 порции

Ингредиенты

200 мл нежирного молока
50 г шоколада
2 яйца
25 г сахара

Способ приготовления

Молоко соедините с шоколадом в **Кувшине «Микрокук» (1л)** и поставьте прогреваться на 30 секунд (600 Вт).

Затем выньте из печи и размешайте, пока шоколад полностью не растопится в молоке.

Яйца взбейте с сахаром. Затем залейте в яйца молочно-шоколадную смесь и взбейте.

Перелейте смесь в **«Браво-Дилайт»**.

Закройте крышкой и поставьте готовиться.

Когда пудинг будет готов, снимите крышку и дайте ему остыть в течение 3 минут, а затем переложите на тарелку и подавайте.

На заметку

В качестве оформления идеально подойдет шоколадная стружка.

ГОТОВИМ

в микроволновой печи
под крышкой в течение 7 минут при 360 Вт.



ФЛАН С КОКОСОМ И КИВИ

из расчета на 2 порции

Ингредиенты

2 киви (135 г)
15 мл жидкой карамели (сироп)
150 мл кокосовых сливок
2 яйца
25 г сахара

Способ приготовления

Киви очистите от кожицы и нарежьте кружочками.

Влейте охлажденную карамель в «Браво-Дилайт».

Равномерно выложите ломтики киви на дне «Браво-Дилайт».

Яйца взбейте с кокосовыми сливками и сахаром в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл), используя насадку-венчик.

Готовой смесью залейте киви.

Закройте крышкой и поставьте готовиться.

Снимите крышку и дайте остыть в форме, а затем переложите на тарелку и подавайте.

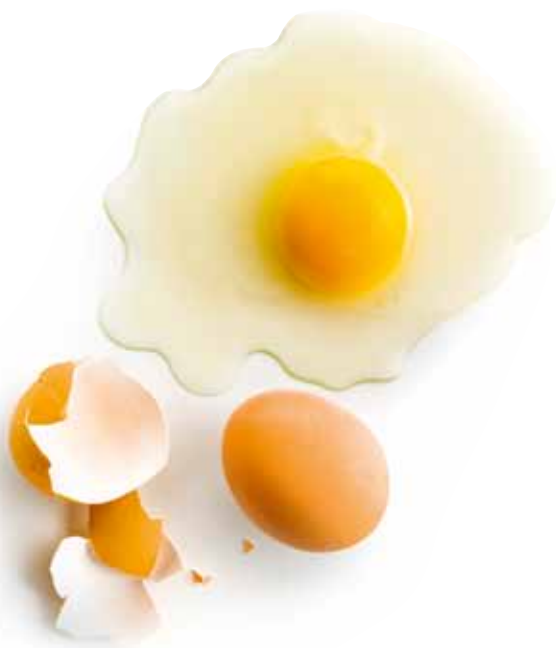
На заметку

Карамель нужна только для придания цвета готовому блюду. Охладите карамель, чтобы не испортить блюдо.

ГОТОВИМ

в микроволновой печи
под крышкой в течение 5 минут 30 секунд при 360 Вт.
Дайте постоять 1 минуту.
Прогрейте еще 3 минуты при 360 Вт.





Tupperware®

Информацию об изделиях Tupperware® Вы можете узнать на сайте www.tupperware.ru или по телефону **8 800 200 6000** (звонки по России – бесплатно).

© 2014 Tupperware. Все права защищены.
Права на все товарные знаки принадлежат Dart Industries Inc.