

Tupper-башня

для профессионального
приготовления блюд в домашних условиях



Tupperware®

Добавьте немного изысканности и внешней привлекательности Вашим домашним творениям с помощью «Tupper-башни». Представляя собой уникальную систему, основанную на экономии пространства и легком использовании, эти универсальные контейнеры (125 мл) могут применяться для формирования различных салатов, муссов, риса, тарталеток, пудингов, овощных пюре, измельченных овощей, фруктовых десертов и даже мороженого.

2)





Содержание

закуски	6
десерты	14
замороженные десерты	20

Практическое руководство

Внимательно прочитайте все указания и рекомендации перед использованием «Tupper-башни».

1. Перед первым использованием форму необходимо тщательно промыть и высушить.
2. Не ставьте изделие в духовку или микроволновую печь.
3. Не используйте с кипящими ингредиентами, такими как карамель, горячие, жирные, тушеные или жареные блюда.
4. Не разбирайте до подачи на стол.
5. Не используйте острые кухонные принадлежности, чтобы есть прямо из изделия или для разбора.
6. Возможные изменения цвета изделия не влияют на его функциональность.
7. «Tupper-башня» не предназначена для формования жидких смесей.
8. После использования промойте каждую деталь в холодной воде.
9. Форму можно мыть в посудомоечной машине или вручную мягкой губкой с жидким мылом.

Гарантия

Компания предоставляет гарантию на изделие «Tupper-башня», которая предусматривает замену изделий в течение 30 лет в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях были выявлены фабричные дефекты производства или материала.

Tupper-башня

Характеристики

Состоит из 3 контейнеров, 3 дисков и 1 крышки.

Изделие подходит для холодильников и морозильных камер.

В составленном виде «Tupper-башня» соответствует стандартному размеру полки холодильника.

Емкость каждого контейнера 125 мл – это идеальный объем для индивидуальных порций.

Габариты: 7,7 см в диаметре и 5 см высотой.

Специальный ободок для придания прочности.

Линия максимального заполнения, чтобы содержимое не касалось верхнего контейнера.

Герметичная крышка для защиты верхнего контейнера «Tupper-башни».

Отверстие в центре для легкого извлечения продукта.

Гладкая внутренняя поверхность, способствующая легкому извлечению продукта.

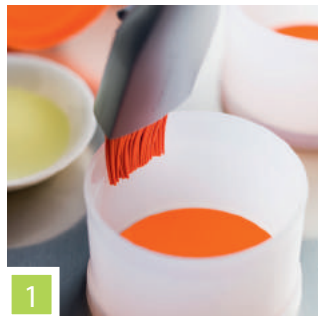
Прозрачный материал позволяет видеть содержимое контейнеров.

Материал подходит для использования в морозильной камере.

3 внутренних диска, придающие форму блюдам и способствующие извлечению продукта. Вставляются в центральное отверстие и обеспечивают непротекаемое закрытие.

Защищенная от царапин матовая внешняя поверхность.

Поместите диск в контейнер «Tupper-башни» ободком вниз. Сполосните внутренние части холодной водой или немного смажьте растительным маслом.



Наполните контейнер до линии максимального заполнения.



Составьте контейнеры один над другим.



Закройте крышкой и поставьте в холодильник или морозильную камеру в зависимости от рецепта.

Снимите крышку, отделите контейнеры друг от друга. Переверните контейнер на охлажденную сервировочную тарелку. Дайте постоять при комнатной температуре 5 минут для форм, стоявших в холодильнике, и 15 минут для форм, стоявших в морозильной камере. Осторожно надавите на внутренний диск, выталкивая его пальцем через отверстие контейнера. Готовое блюдо выйдет из контейнера.

Уберите диск, сдвигая его в сторону.

Инструкция

Закуски

Тимбале из копченого лосося И шпината

Время приготовления: 20 мин.

Время охлаждения: 2 ч.

Ингредиенты для 3 порций

100 г свежего молодого шпината

1 отварная картофелина (150 г)

50 мл воды

100 г филе копченого лосося

6 г листового желатина (3 листа)

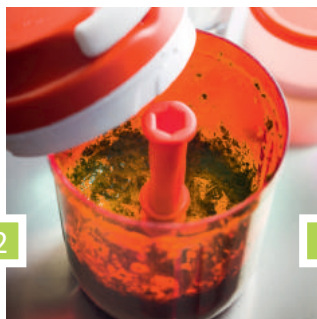
5 мл растительного масла

соль по вкусу

Промойте и высушите шпинат. Удалите твердые стебли. Разрежьте отваренную и очищенную картофелину на 4 части. Налейте в ковш «От шефа™» (1л) воды, поместите листья шпината и кусочки картофеля, закройте крышкой и поставьте на слабый огонь на 5 минут.

Снимите ковш с огня и мелко порубите шпинат и картофель вместе с оставшейся в ковше водой в измельчителе «Турбо-Микс» с лезвиями.

Размягчите листья желатина, опустив их в емкость с холодной водой. Отожмите и растворите листья один за другим в теплом пюре из шпината.



Разрежьте филе лосося на 9 кружков при помощи одного из контейнеров или «Турбо-кольца».

Слегка смажьте растительным маслом внутреннюю поверхность каждого контейнера, влейте немного пюре из шпината и накройте одним кружком лосося. Затем сделайте еще 2 аналогичных слоя.

Поставьте контейнеры друг на друга, закройте крышечкой и поставьте в холодильник минимум на 2 часа. Выньте из формы и подавайте с тонкими кусочками поджаренного в духовке хлеба.



Китайский салат

Время приготовления: 15 мин.

Время охлаждения: 15 мин.

Ингредиенты на 3 порции

100 г вареной курицы или рыбы
200 г свежих соевых бобов
2 моркови
3 длинных тонких ломтика огурца
20 г базилика
30 мл оливкового масла
соус для заправки по вкусу

Приготовьте соевые бобы на пару, поместив их в емкость 101°МикроГурмэ с 400мл воды, время приготовления – 15 минут. Снимите крышку, слейте воду и дайте остыть. Почистите 2 моркови и натрите на терке «Веселый кулинару».

Нарежьте огурец длинными ломтиками.

Смешайте морковь с соевыми бобами. Добавьте нарезанную курицу или рыбу.



Смажьте каждый контейнер растительным маслом, затем положите внутрь ломтик огурца.

Наполните каждый контейнер смесью.

Немного прижмите, составьте контейнеры «Турре-башни», накройте крышкой и поставьте в холодильник. Перед подачей на стол добавьте соус по вкусу.



Башенки Из крабового мяса водяного кресса

Время приготовления: 15 мин.

Время охлаждения: 10 мин.

Ингредиенты на 3 порции

1/2 пучка водяного кресса

15 г сливочного масла

120 г крабового мяса

30 г майонеза

помидоры черри

икра лосося

30 г манной крупы



1 Промойте и высушите листья водяного кресса (отрежьте жесткие стебли). Разогрейте в ковше «От шефа™» (1л) 15г масла, добавьте водяной кресс и готовьте до тех пор, пока листья не станут мягкими, но останутся ярко-зелеными (около 2 минут). Порубите водяной кресс в измельчителе «Турбо-Микс» с лезвиями. Добавьте воды до линии заполнения в 400 мл и вылейте приготовленную смесь в ковш. Снова разогрейте и добавьте 30г манной крупы. Дайте повариться 5 минут, пока манная крупа не начнет густеть. Снимите с огня и дайте остыть.



2 Смешайте 120г крабового мяса с 30г майонеза. Разрежьте помидоры черри на 4 части.



3 Заполняйте контейнер, слегка смазанный растительным маслом, начиная с заготовки с водяным крессом. Используйте силиконовый скребок «Диско» для выравнивания поверхностей. Затем выложите крабовую смесь и дольки помидоров. Составьте контейнеры «Тиррег-башни», закройте крышкой и поставьте в холодильник минимум на 10 минут. Выньте из формы и украсьте икрой и полейте бальзамическим соусом.



Башенки из помидора И сыра «Моцарелла» с соусом Песто

Время приготовления: 30 мин.

Время охлаждения: 30 мин.

Ингредиенты на 6 порций

6 средних помидоров
(по 130 г)
5 г чабреца
2 шарика сыра
«Моцарелла»
соус «Песто»
35 г тертого сыра
«Пармезан»

35 г кедровых орехов
10 свежих листьев
базилика
1 зубчик чеснока
100 мл оливкового масла
соль и перец по вкусу

Разогрейте духовку до температуры 200°C.

Поместите силиконовый коврик на холодную решетку.

Помидоры промойте, удалите плодоножку и разрежьте на 4 толстых ломтика. Разложите ломтики на коврик, смажьте маслом при помощи силиконовой кисточки. Посыпьте солью, перцем, чабрецом и выпекайте в духовке 15 минут при температуре 200°C.

Порубите базилик в измельчителе «Турбо-Микс», добавьте кедровые орешки, чеснок и измельчите до получения однородной массы. Добавьте натертый сыр «Пармезан», оливковое масло, перемешайте до получения однородного соуса. Добавьте соль и перец по вкусу.



Разрежьте шарики сыра «Моцарелла» на 9 ломтиков. Поместите в слегка смазанный растительным маслом контейнер ломтик помидора, а сверху – ломтик сыра.

Покройте ломтик сыра сверху слоем соуса «Песто». Повторите процедуру еще 2 раза. Составьте контейнеры «Турре-башни», закройте крышкой и поставьте в холодильник минимум на 30 минут, затем выньте из формы и подавайте на стол.



Десерты

Королевское ШОКОЛАДНОЕ пралине

Время приготовления: 35 мин.

Время охлаждения: 2 ч.

Ингредиенты на 6 порций

150 г шоколада
20 г сливочного масла
25 г сахарной пудры
200 мл сливок
(30% жирности)

Хрустящее основание:
125 г шоколада «Пралине»
60 г бисквита
Посыпка:
30 г тертого шоколада



1

В кувшине «Микроплюс™» (1 л) растопите шоколад с маслом в микроволновой печи в течение 2 минут при мощности 360 Вт. Подождите 3 минуты и перемешайте силиконовым скребком «Диско» до однородной массы. Смажьте внутреннюю поверхность контейнера растительным маслом. Взбейте 200 мл сливок в миксере «От шефа». Когда появится пена, добавьте 25 г сахарной пудры. Взбивайте до образования устойчивой пены. Затем смешайте с растопленным шоколадом.



2

Наполните каждый контейнер приготовленной смесью наполовину, выровняйте верх силиконовым скребком «Диско» и поставьте в холодильник, пока будете готовить хрустящее основание.



3

Измельчите бисквит в крошку в измельчителе «Турбо-Микс» с лезвиями. В кувшине «Микроплюс™» (1 л) растопите шоколад «Пралине» в микроволновой печи в течение 1 минуты при мощности 360 Вт. Подождите, прежде чем добавлять бисквитную крошку. Распределите смесь в контейнере «Туррег-башни», выровняйте верх силиконовым скребком, составьте контейнеры, закройте крышкой и поставьте в холодильник на 2 часа перед подачей на стол.

Посыпьте верх тертым шоколадом и подавайте на стол.



Десерты

Ванильный крем С каштанами

Время приготовления: 20 мин.

Время охлаждения: 12 ч.

Ингредиенты на 6 порций

1 лист желатина (2 г)

2 яичных желтка

50 г сахара

100 г сливочного сыра

200 мл сливок (30% жирности)

90 г каштановой пасты

6 сухих круглых бисквитов



1

Размягчите лист желатина, опустив его в чашку с холодной водой на 5 мин. В кувшине «Микроплюс™» (1л) смешайте яичные желтки с сахаром до однородной массы. Закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи в течение 20 секунд при мощности 360 Вт. Перемешайте и снова поставьте на 20 секунд при мощности 360 Вт. Добавьте отжатый желатин и перемешайте до полного растворения. Дайте постоять 2 минуты. Добавьте 100 г сливочного сыра и хорошо перемешайте.



2

Взбейте сливки в миксере «От шефа» до образования устойчивой пены.

Добавьте взбитые сливки к содержимому кувшина «Микроплюс™» (1л) по одной столовой ложке, постоянно помешивая силиконовым скребком «Диско».



3

Наполните слегка смазанный растительным маслом контейнер приготовленной массой до середины, добавьте 1 столовую ложку каштановой пасты и накройте оставшимися сливками.

Накройте сверху двумя бисквитами.

Составьте контейнеры «Туррег-башни», закройте крышкой и поставьте в холодильник приблизительно на 12 часов, затем выньте из формы и подавайте на стол.



Десерты

Тропическое удовольствие

Время приготовления: 15 мин.

Время охлаждения: 20 мин.

Ингредиенты на 6 порций

3 киви

50 мл ананасового сока

9 бисквитных печений «Савоярди»,
разломленных пополам

240 г сливочного сыра или йогурта

60 г сахара



1

Почистите и нарежьте кубиками 3 киви. Налейте в чашку 50 мл ананасового сока. Опустите печенье в сок. Выложите 6 пропитанных соком половинок печенья вдоль стенок каждого контейнера.



2

Смешайте 240 г сливочного сыра или йогурта с 60 г сахара.

Добавьте нарезанные кубиками киви и перемешайте. Наполните полученной смесью каждый контейнер до линии заполнения. Составьте контейнеры «Туррег-башни», закройте крышкой и поставьте в холодильник на 20 минут, чтобы бисквиты стали мягкими и сочными.

Выньте из формы и подавайте на стол с кусочками киви в качестве украшения.



Замороженные десерты

Замороженный апельсиновый ЧИЗКЕЙК

Время приготовления: 30 мин.

Время охлаждения: 6 ч.

Ингредиенты на 6 порций

100 г сливочного сыра

цедра 1 апельсина

2 яйца (отдельно белки и желтки)

100 г сахара

5 маленьких бисквитов (70 г)



1

Смешайте сливочный сыр с яичными желтками и апельсиновой цедрой. Взбейте яичные белки в миксере «От шефа», добавьте сахар и взбейте снова.

Соедините взбитые белки со сливочным сыром.



2

Наполните слегка смазанный растительным маслом контейнер ниже границы линии заполнения. Измельчите бисквит в крошку в измельчителе «Турбо-Микс». Распределите бисквитную крошку поверх сырной смеси в каждом контейнере.

Составьте контейнеры, накройте крышкой и заморозьте минимум на 6 часов.

Выньте блюдо из контейнеров за 10–15 минут до подачи на стол.



Замороженные десерты

Замороженный малиново-шоколадный заварной крем

Время приготовления: 30 мин.	Заварной крем:	Ягодный соус:	Шоколад:
Время охлаждения: 6 ч.	200 мл молока	150 г малины	100 г шоколада
Ингредиенты на 6 порций	3 яичных желтка	50 г сахара	30 мл воды
	100 г сахара		



1

Заварной крем

Доведите до кипения молоко в ковше «От шефа™» (1 л). В измельчителе «Турбо-Микс» с венчиком смешайте яичные желтки с сахаром до образования бледно-желтой массы. Перелейте смесь в кипящее молоко. Уменьшите температуру и помешивайте до загустения. Не давайте смеси закипеть, иначе она станет неоднородной. Снимите с огня и дайте остыть.



2

Ягодный соус и шоколад

Помойте и высушите измельчитель «Турбо-Микс», замените венчик на насадку с лезвиями и смешайте малину с остатками сахара. В кастрюле вскипятите смесь сахара и малины и варите в течение 5 минут до загустения. Растопите шоколад с водой в кувшине «Микроплюс™» (1 л) в микроволновой печи в течение 1,5 минут при мощности 360 Вт.



3

Наполните контейнер, слегка смазанный растительным маслом, на одну треть заварным кремом. Равномерно выложите малиновый мусс, снова покройте кремом и завершите растопленным шоколадом.

Составьте контейнеры «Туррег-башни», закройте крышкой и заморозьте минимум на 6 часов.

Выньте блюдо из формы за 10–15 минут до подачи на стол.





Tupperware®

©2011 Tupperware, все права защищены.
Телефон горячей линии: 8-800-200-6000 (звонки по России бесплатно)
www.tupperware.ru