

Tupperware®

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СИЛИКОНОВОЙ ФОРМЫ
«ШАРМ»



СИЛИКОНОВАЯ ФОРМА «ШАРМ» TUPPERWARE

Силиконовая форма «Шарм» позволит Вам готовить быстрые, простые сладкие и ароматные блюда, которые изумят каждого! Наш буклет познакомит Вас с волшебными рецептами многих замечательных блюд, которые каждый раз впечатляют новым шармом!



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Лёгкая и в то же время прочная силиконовая форма «Шарм» может использоваться при температуре от -25 °С до +220 °С.

ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- выпекания в духовом шкафу или микроволновой печи,
- охлаждения в холодильнике или морозильной камере.

МАТЕРИАЛ

- Высококачественный антипригарный материал: нет необходимости смазывать.
- Легко извлекать продукт из формы благодаря гибкости силикона.
- Не ломается и не деформируется при нормальном домашнем использовании.
- Легко мыть.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

ДИЗАЙН

- Шесть ячеек по 75 мл, подходят для многих разнообразных рецептов.
- Благодаря гладкой внутренней поверхности формы на шоколадных шармах образуется отличный глянец.
- Размер силиконовой формы «Шарм» позволяет разместить 2 такие формы на большинстве решёток духового шкафа стандартного размера.
- Легко хранить, поставив 2 или более формы одну в другую, – драгоценное место в вашем шкафу остается свободным!

СОВЕТЫ

Чтобы легче было извлекать из силиконовой формы хрупкие холодные шармы, поставьте форму с продуктом в морозильную камеру на 15 минут.

Для получения оптимальных результатов при приготовлении в силиконовой форме «Шарм» шоколадных десертов растапливайте шоколад в кувшине «МикроКук» (1 л) при низкой мощности (360 Вт). Чрезмерное нагревание шоколада приведёт к изменению его структуры и внешнего вида: шарм из такого шоколада получится хрупким, его будет тяжело извлечь из силиконовой формы и поверхность будет не такой блестящей и с белым налётом.

При использовании на решетке духового шкафа двух силиконовых форм «Шарм» одновременно оставляйте между ними расстояние 1–2 см для лучшей циркуляции воздуха.

Для получения оптимальных результатов распределяйте тесто или подготовленную массу равномерно по всем ячейкам формы.

Результаты могут отличаться в зависимости от духового шкафа: адаптируйте время приготовления под свою плиту.

Для приготовления в обычном духовом шкафу: если другого не указано, используйте верхний и нижний уровень, без вентиляции.

При выпекании тесто должно быть примерно на 5 мм ниже верхней кромки ячейки, чтобы выпечка могла в процессе выпекания подняться.



При извлечении хрупких шармов, например из шоколада, аккуратно надавите 3–4 пальцами, чтобы распределить давление на максимальную площадь.

ПРАВИЛА

Перед первым использованием силиконовую форму «Шарм» необходимо промыть.

После каждого использования следует ополаскивать силиконовую форму внутри и снаружи мыльной водой и аккуратно высушивать, удаляя остатки жира.

Для мытья нельзя применять абразивные губки или порошковые моющие средства.

Для легкого обращения с силиконовой формой «Шарм» перед наполнением её смесью необходимо ставить форму:

- на холодную и чистую решётку духового шкафа при выпекании;
- на вращающуюся тарелку при приготовлении в микроволновой печи, если габариты СВЧ это позволяют;
- в охлаждающий лоток (2,25 л) при замораживании в холодильнике или морозильной камере.

Перед выпеканием духовой шкаф всегда необходимо предварительно разогреть (перед этим нужно вытащить оттуда решётку).

Нельзя ставить форму на варочную поверхность плиты, рядом с источником тепла или под гриль.

Из-за некоторых ингредиентов на поверхности формы могут образоваться пятна, но на качество продуктов и функционал изделия это никак не повлияет.

Карамель можно наливать в силиконовую форму «Шарм», если температура карамели не будет превышать 220 °С.

При вынимании силиконовой формы из микроволновой печи или духового шкафа всегда следует пользоваться прихватками и вытаскивать форму вместе с решёткой.

КАК ЗАПОЛНЯТЬ СИЛИКОНОВУЮ ФОРМУ «ШАРМ»

Чтобы было легче, сначала поместите силиконовую форму «Шарм» в охлаждающий лоток (2,25 л).

Пример 1: заполнение с кружочками огурца



Нарежьте огурец на тонкие кружочки с помощью тёрки-шинковки «Мандолина» (толщина 1 мм).



Разложите кружочки огурца равномерно и красиво в форме лепестков в каждой ячейке силиконовой формы «Шарм»



Наполните ячейки с огурцами приготовленной смесью.

Пример 2: заполнение копчёным лососем



Положите ломтик копчёного лосося в ячейку формы: ломтик должен быть больше, чем высота ячейки, чтобы потом можно было им накрыть начинку.



Наполните ячейки с лососем приготовленной смесью.



Накройте содержимое, свернув ломтик лосося.

ШАРМЫ ИЗ АВОКАДО

Время подготовки: 20 минут

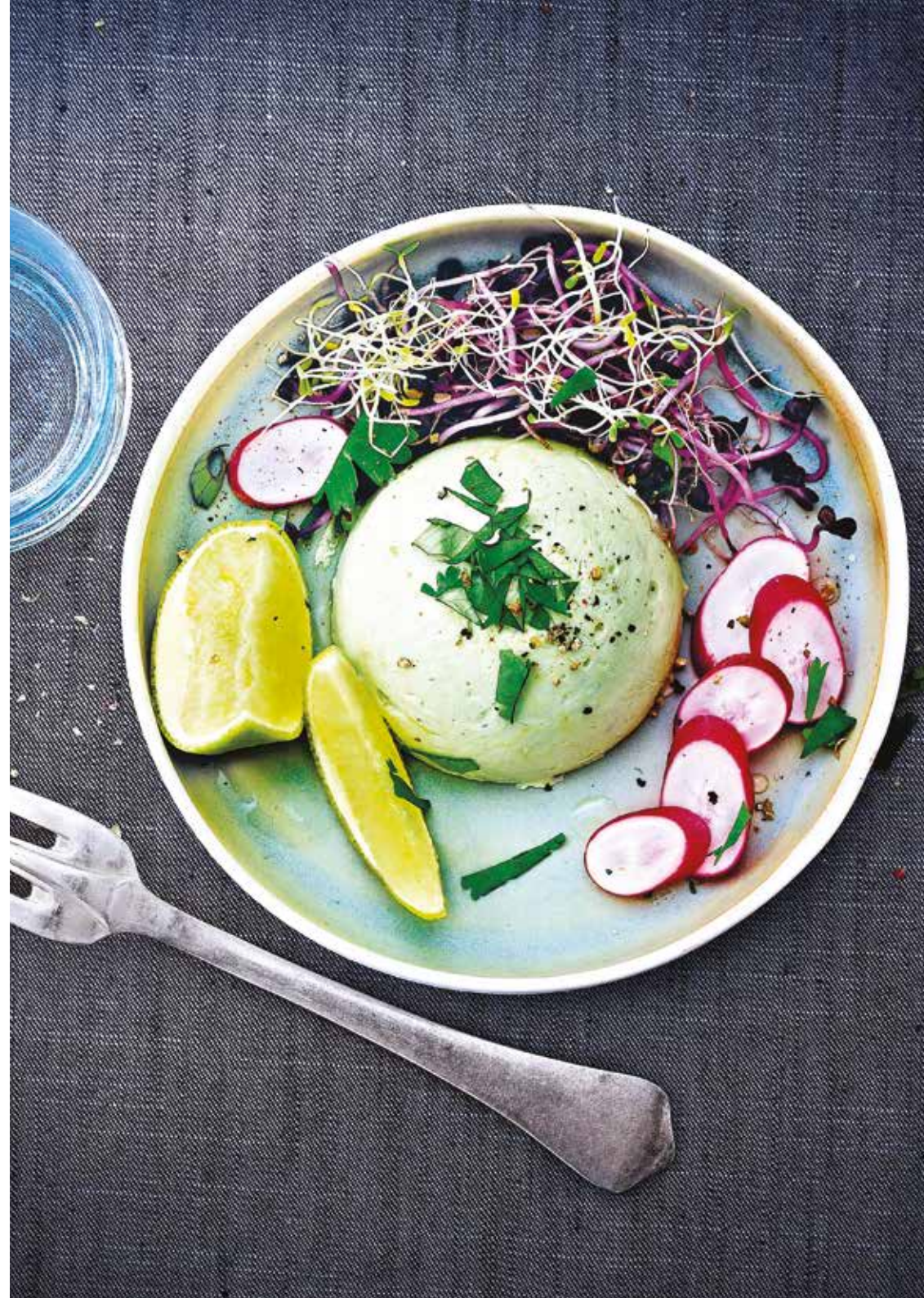
Способ приготовления:

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты:

- 2 спелых авокадо
- ½ лимона
- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- 30 г зелёного лука
- 300 г мягкого сыра
- Соль и перец
- Овощи / травы для украшения

1. Разрежьте авокадо пополам, удалите косточки, извлеките мякоть и смешайте до однородной массы с помощью **комбайна «Экстра-Шеф» (1,35 л)**. С помощью **насадки-соковыжималки** из набора **«Поварёнок»** выдавите сок из лимона и сбрызните им пюре из авокадо. Переложите в **ёмкость для смешивания (2 л)**.
2. Очистите луковицу, чеснок и мелко нашинкуйте вместе с зелёным луком в комбайне **«Экстра-шеф» (1,35 л)**. Добавьте получившуюся смесь к смеси из авокадо в ёмкость для смешивания (2 л). Добавьте сыр и перемешайте **силиконовым скребком**.
3. Посолите и поперчите. Выложите смесь в ячейки **силиконовой формы «Шарм»**, поставьте в морозильную камеру на 10–20 минут.
4. Аккуратно извлеките получившиеся шармы из формы и с помощью **лопатки** и перенесите на тарелку. Украсьте по желанию овощами или травами.



ШАРМЫ ИЗ СЫРА ФЕТА И ЦУКИНИ

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления:
3,5 минуты + 2 часа
в холодильнике

Ингредиенты:

- 150 г цукини
- 7–8 листочков мяты
- 200 г сыра фета
- 140 г сыра из козьего молока
- 2 г желатина
- 50 мл жирных сливок
- Соль и перец по вкусу

Для украшения:

- 3 спелых помидора
- 3 ст. л. оливкового масла
- 6 листочков мяты
- Соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Помойте цукини и нарежьте его на ломтики с помощью **тёрки-шинковки «Мандолина» (2/3)**, положите ломтики в **кувшин «МикроКук» (1 л)**, добавьте 1 ст. л. воды, накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 3 минуты при 600 Вт и охладите.
2. Нарубите мяту в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**, переложите в **ёмкость для смешивания (2 л)**, добавьте сыр фета, сыр из козьего молока, соль, перец и перемешайте с помощью **силиконового скребка**.
3. Распустите листья желатина в холодной воде в течение 5 минут, затем воду слейте.
4. Разогрейте сливки в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в течение 30 секунд при 600 Вт, добавьте желатин и помешайте. Оставьте на 1 минуту, затем осторожно добавьте в смесь сыров.
5. Поместите **силиконовую форму «Шарм» в охлаждающий лоток (2, 25 л)**. Положите по 3 ломтика цукини в каждую ячейку силиконовой формы, разложите половину смеси сыров равномерно по ячейкам формы. Положите оставшиеся ломтики цукини и заполните оставшимся сыром. Поставьте в холодильник на 2 часа.
6. Нарежьте помидоры с помощью **ножа для овощей Universal**, добавьте оливковое масло, посолите по вкусу и подавайте шармы вместе с помидорами, украсив листиком мяты.



ШАРМЫ ИЗ ОГУРЦА И ЛОСОСЯ

Время приготовления:

20 минут

Ингредиенты:

- 3 пучка укропа
- 1 лук-шалот
- 50 г филе лосося, отварного
- 50 мл майонеза
- Соль и перец
- 250 г огурца
- 2 ст. л. лососёвой икры или икры любой другой рыбы

Способ приготовления:

1. С помощью комбайна «Экстра-Шеф» (1,35 л) нашинкуйте укроп и лук-шалот. Добавьте отварной лосось и майонез, посолите, поперчите, затем ещё раз перемешайте.
2. Почистите огурец, затем нарежьте на очень тонкие кружочки с помощью **тёрки-шинковки «Мандолина»** (1/4).
3. Поместите **силиконовую форму «Шарм»** в **охлаждающий лоток (2,25 л)**. Разложите кружочки огурца равномерно по ячейкам силиконовой формы «Шарм» в форме лепестков.
4. Распределите содержимое комбайна «Экстра-Шеф» (1,35 л) равномерно по всем ячейкам силиконовой формы и разровняйте с помощью силиконового скребка малого, затем накройте несколькими кружочками огурца и уберите в холодильник до полного охлаждения.
5. Извлеките шармы, украсьте икрой и подавайте с поджаренным ломтиком хлеба.



ШАРМЫ ИЗ КОПЧЁНОГО ЛОСОСЯ И СЛИВОЧНОГО СЫРА

Время приготовления:

15 минут + 1 час охладить

Ингредиенты:

- 1 лук-шалот
- 50 г молодого шпината
- 300 г сливочного сыра
- 300 г копчёного лосося (6 широких ломтиков)
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Почистите лук-шалот, нашинкуйте его с помощью комбайна «Экстра-Шеф» (1,35 л), добавьте шпинат и ещё раз измельчите.
2. Извлеките насадку с ножами, добавьте сыр, соль и перец и аккуратно перемешайте с помощью **силиконового скребка** (не мешайте сливочный сыр слишком долго, иначе он станет жидким).
3. Поместите **силиконовую форму «Шарм»** в **охлаждающий лоток (2,25 л)**.
4. Положите ломтик копчёного лосося в ячейку силиконовой формы так, чтобы его края выступали из ячейки.
5. Выложите поверх ломтика лосося сливочный сыр и накройте выступающими краями лосося.
6. Повторите то же самое, заполнив оставшиеся 5 ячеек формы.
7. Поставьте в холодильник как минимум на 1 час.

Совет:

Чтобы легко было извлекать получившиеся шармы, поставьте перед этим силиконовую форму «Шарм» в морозильную камеру на 20 минут.



МИНИ- ЧИКЕНБУРГЕРЫ

Время подготовки: 30 минут

Способ приготовления:

Время приготовления: 30 минут

Для булочки:

- 100 г ржаной муки
- 40 г ржаных отрубей
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 10 г подсолнечных или тыквенных семечек
- 1 щепотка молотого кориандра
- 1 щепотка молотого тмина
- 1 яйцо
- 150 мл молока
- Соль по вкусу

Для котлеты:

- 300 г куриного филе
- ½ головки репчатого лука
- 1 яичный белок
- 10 мл оливкового масла
- 6 листьев зелёного салата
- 6 ломтиков помидора
- 1 ст. л. горчицы
- 2 ст. л. семян кунжута
- соль, перец по вкусу

1. Предварительно нагрейте духовой шкаф до 180 °С.
2. Смешайте просеянную муку, отруби, разрыхлитель, семечки (если вы используете тыквенные семечки, сначала измельчите их), все специи и соль в ёмкости для смешивания (2 л).
3. Добавьте яйцо, смешанное с молоком, и хорошо перемешайте, пока не получится густое тесто.
4. Поставьте **силиконовую форму «Шарм»** на холодную решётку духового шкафа и распределите тесто равномерно по ячейкам силиконовой формы, разровняйте **силиконовым скребком малым** и выпекайте 25–30 минут.
5. Извлеките готовые булочки из формы и оставьте их остывать. При необходимости подрежьте их снизу (чтобы они могли стоять на поверхности ровно) и разрежьте пополам горизонтально.
6. Нарежьте курицу и лук на маленькие кусочки и пропустите через **мясорубку Fusion Master** с насадкой с крупными отверстиями. Добавьте соль, яичный белок, тщательно перемешайте, сделайте 6 круглых одинаковых бифштексов высотой 1 см.
7. Налейте немного масла в **сковороду «От шефа» (28 см)** и обжарьте бифштексы с обеих сторон в течение 2 минут. Положите бифштексы на крышку «УльтраПро™» (800 мл) и поставьте в микроволновую печь на 3 минуты при мощности 600 Вт.
8. Положите на нижнюю половину булочки зелёный салат, котлету, помидор и накройте второй половиной булочки.
9. Сверху смажьте небольшим количеством горчицы и посыпьте семенами кунжута.



ШАРМЫ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА С СЫРОМ

Время подготовки: 20 минут

Способ приготовления:

Время приготовления: 45 минут
в духовом шкафу + 9 минут в СВЧ

Тесто:

- 100 г картофеля
- 10 г свежих дрожжей
- 75 мл воды комнатной температуры
- 1 щепотка сахара
- 125 г муки для выпечки
- 15 мл оливкового масла
- ½ ч. л. соли

Начинка:

- 60 г болгарского красного перца
- 5 мл оливкового масла
- 30 г сыра моцарелла
- Соль и перец по вкусу

1. Почистите и разрежьте картофель на 4 части, затем положите его в **кувшин «МикроКук» (1 л)**, добавьте 15 мл воды, накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 7 минут при мощности 600 Вт, оставьте на 2 минуты. Слейте воду и сделайте пюре.
2. Смешайте в **малом «Хит-параде» (300 мл)** дрожжи, тёплую воду и сахар. Оставьте на 10 минут.
3. Просейте в **замесочное блюдо (4,5 л)** муку, добавьте картофельное пюре, оливковое масло, соль и перемешайте. Добавьте дрожжи и замесите тесто, пока оно не станет однородным и не перестанет липнуть к стенкам замесочного блюда (при необходимости добавьте ещё немного муки).
4. Почистите болгарский перец, удалите семена, нарежьте кубиками, положите в кувшин «МикроКук», налейте оливковое масло, накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 2 минуты при 600 Вт, оставьте на 2 минуты, затем посолите и поперчите.
5. Добавьте перец к тесту и перемешайте, чтобы перец равномерно распределился.
6. Разложите тесто равномерно по ячейкам **силиконовой формы «Шарм»**, поставленной на холодную решётку духового шкафа. Уберите тесто в духовой шкаф подниматься в течение 30 минут при температуре 60 °С.
7. Вытащите силиконовую форму «Шарм» из духового шкафа вместе с решёткой и увеличьте температуру до 200 °С.
8. Нарежьте сыр на 6 кусочков, вставьте по одному кусочку в середину теста в каждую ячейку формы и выпекайте 15 минут, затем оставьте на 5 минут перед тем, как извлечь шармы из формы.



ШАРМЫ ИЗ ЛАПШИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

- 60 г тонкой рисовой лапши
- 50 г моркови
- 1 лук-шалот
- 1 зубчик чеснока
- 25 г орехов кешью
- 50 г цукини
- 50 г отварной курицы
- 4 пучка кинзы
- 5 мл соевого соуса
- 1 ч. л. сахара
- 15 мл подсолнечного масла
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 200 °C.
2. Замочите рисовую лапшу в чуть тёплой воде на 4 минуты, затем аккуратно слейте воду.
3. Почистите морковь, лук-шалот и чеснок. Разрежьте чеснок на 2 части и удалите маленькую зелёную сердцевину.
4. С помощью **тёрки Fusion Master с насадкой для тонкой стружки** натрите кешью, цукини и морковь.
5. Нарубите курицу с помощью **измельчителя «Турбо» (300 мл)**, добавьте кинзу, чеснок и лук-шалот.
6. Смешайте все ингредиенты в **ёмкости для смешивания (2 л)**.
7. Поставьте **силиконовую форму «Шарм»** на холодную решётку духового шкафа, распределите содержимое ёмкости для смешивания равномерно по ячейкам формы.
8. Готовьте в духовом шкафу 25 минут.



ШАРМЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И МЯСА

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

- 225 г лопаточной части свинины, ягнёнка или телятины
- 1 лук-шалот
- 1 зубчик чеснока
- 3 пучка петрушки
- 1 яйцо (среднего размера)
- Соль и перец
- 500 г картофеля небольшого размера
- 25 г сливочного масла

Способ приготовления:

1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
2. Пропустите мясо через **мясорубку Fusion Master** с решёткой для средней рубки.
3. Почистите лук-шалот, чеснок и нарубите вместе с петрушкой в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**.
4. В **ёмкости для смешивания (2 л)** смешайте фарш, содержимое измельчителя «Турбо», яйцо, посолите, поперчите и перемешайте с помощью **силиконового скребка** до образования однородной массы.
5. Почистите картофель, нарежьте его ломтиками с помощью **тёрки-шинковки «Мандолина» (1/2)**, положите его в **кувшин «МикроКук» (1 л)**, добавьте сливочное масло, накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 2 минуты при мощности 600 Вт. Перемешайте и поставьте ещё раз в микроволновую печь на 2 минуты при 600 Вт, оставьте на 5 минут.
6. Поставьте **силиконовую форму «Шарм»** на холодную решётку духового шкафа, разложите 2/3 ломтиков картофеля в виде лепестков в каждой ячейке силиконовой формы «Шарм». 1/3 ломтиков картофеля отложите.
7. Выложите на картофель содержимое ёмкости для смешивания (2 л) и накройте сверху оставшимися ломтиками картофеля.
8. Поставьте решётку на нижнюю полку духового шкафа и готовьте 20–25 минут.



ШАРМЫ-ГОЛУБЦЫ

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты:

- 6 листьев белокочанной капусты
- 1 зубчик чеснока
- 1 морковь (± 100 г)
- 1 красная луковица (± 100 г)
- 2 пучка петрушки
- 300 г мясного фарша
- 1 яйцо
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
2. Помойте листья капусты, отварите их в течение 5 минут в большом количестве солёной кипящей воды и сразу переложите в холодную воду, чтобы они не разварились и сохранили свой цвет.
3. Почистите чеснок, морковь, лук и нарубите их в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**.
4. Добавьте петрушку и ещё раз измельчите.
5. В **ёмкости для смешивания (2 л)** смешайте содержимое комбайна с мясным фаршем и яйцом с помощью **силиконового скребка**. Посолите и поперчите.
6. Поставьте **силиконовую форму «Шарм»** на холодную решётку духового шкафа, затем в каждую ячейку формы положите по одному листу капусты. Заполните смесью из ёмкости для смешивания (2 л) и накройте выступающими частями капустного листа.
7. Выпекайте 30 минут и подавайте с гарниром или как самостоятельное блюдо.



ШАРМЫ

«ПИНАКОЛАДА»

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления:
30 минут

Ингредиенты:

- 50 г сливочного масла
- 80 г ананасов
- 2 яйца
- 50 г сахара
- 15 мл рома
- 1 щепотка соли
- 30 г муки
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 50 г кокосовой стружки

Способ приготовления:

1. Предварительно нагрейте духовой шкаф до 180 °С.
2. Положите сливочное масло в **кувшин «МикроКук» (1 л)**, накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 30 секунд при мощности 600 Вт.
3. Нарезьте ананас на маленькие кусочки.
4. В **ёмкости для смешивания (2 л)** взбейте яйца, сахар, ром и соль с помощью **венчика**. Добавьте муку, разрыхлитель, кокосовую стружку, ананас и перемешайте. Добавьте растопленное масло и перемешайте ещё раз.
5. Поставьте **силиконовую форму «Шарм»** на холодную решётку духового шкафа. Выложите смесь из ёмкости для смешивания (2 л) в ячейки силиконовой формы.
6. Выпекайте 20 минут, оставьте на 10 минут, затем аккуратно извлеките выпечку из формы.
7. Подавайте с мороженым или сорбетом и украсьте кокосовой стружкой.



ШАРМЫ

«РОМОВАЯ БАБА»

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 50 г сахара
- 60 г шоколадной пасты
- 15 мл рома
- щепотка соли
- 50 г муки для выпечки
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 50 г сливочного масла (растопленного)

Способ приготовления:

1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 150 °С.
2. Взбейте яйца с сахаром, 10 г шоколадной пасты, ромом и солью в **миксере «От шефа» (1,35 л)** в течение 30 секунд. Добавьте муку и разрыхлитель и продолжайте смешивать с помощью **силиконового скребка**.
3. Добавьте растопленное сливочное масло и продолжите смешивать до однородной массы.
4. Поставьте **силиконовую форму «Шарм»** на холодную решётку духового шкафа. Распределите часть теста равномерно по ячейкам формы, добавьте оставшуюся шоколадную пасту, затем оставшееся тесто.
5. Выпекайте 20 минут, оставьте на 5 минут и аккуратно извлеките выпечку из формы.



ШАРМЫ ИЗ МИНДАЛЯ И БРУСНИКИ

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления:

16–17 минут

Ингредиенты:

- 40 г миндаля
- 25 г муки
- 75 г сахарной пудры
- 2 яичных белка
- 70 г сливочного масла (растопленного)
- 90 г брусники (или черники, или красной смородины)

Способ приготовления:

1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
2. Натрите миндаль с помощью **тёрки Fusion Master с насадкой для тонкой стружки**.
3. Просейте муку в **ёмкость для смешивания (2 л)**, добавьте миндальный порошок, сахарную пудру, яичные белки и перемешайте с помощью **силиконового скребка**. Добавьте растопленное сливочное масло и ещё раз перемешайте.
4. Поставьте **силиконовую форму «Шарм»** на холодную решётку духового шкафа и распределите смесь равномерно по каждой ячейке формы. Распределите по ячейкам бруснику.
5. Поставьте решётку на нижний уровень духового шкафа и выпекайте 16–17 минут. После оставьте на 10 минут, прежде чем извлечь выпечку из формы.
6. Подавайте со сладким кремом или шариком ванильного мороженого.



ШАРМЫ ИЗ ЯБЛОК

«ТАТЕН»

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 5 минут
при 600 Вт + 16–17 минут
при 220 °С

Ингредиенты:

- 500 г яблок
- 30 г сливочного масла (растопленного)
- 50 г сахара

Тесто:

- 100 г муки
- 40 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 1 щепотка соли
- 1 яичный желток

Способ приготовления:

1. Почистите яблоки, нарежьте на кубики, положите их в **кувшин «МикроКук» (1 л)**, накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 5 минут при 600 Вт, периодически помешивая. Оставьте на 2 минуты.
2. Процедите яблоки с помощью **универсального сита «Шинуа»** и смешайте их с растопленным сливочным маслом и сахаром.
3. Поставьте **силиконовую форму «Шарм»** на холодную решётку духового шкафа. Распределите яблоки равномерно по ячейкам формы.
4. С помощью **комбайна «Экстра-Шеф» (1,35 л)** смешайте муку, сахар, сливочное масло, добавьте яичный желток и ещё раз перемешайте. Извлеките насадку с ножами, скатайте тесто в шар, разделите на 6 одинаковых частей, придав каждой части форму круга, по диаметру соответствующего ячейке, и положите сверху яблоки.
5. Проколите по центру каждый круг из теста для выхода пара.
6. Поставьте решётку на нижний уровень разогретого до 220 °С духового шкафа и выпекайте 16–17 минут. После оставьте на 15 минут, затем аккуратно извлеките выпечку из формы.
7. Подавайте с шариком ванильного мороженого, взбитыми сливками или ложкой маскарпоне.



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ШАРМЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления:
1 час 30 минут

Ингредиенты:

- 150 мл апельсинового сока
- 15 г желатина
- 500 г клубники, ежевики, малины, киви, яблок (общий вес)
- Сахарная пудра для украшения

Способ приготовления:

1. Поместите **силиконовую форму «Шарм»** в **охлаждающий лоток (2,25 л)** и поставьте в морозильную камеру как минимум на 30 минут.
2. В **охлаждающем лотке (1 л)** **низком** распустите желатин, залив его холодной водой, и оставьте на 10 минут. Слейте воду, откинув набухший желатин на универсальное сито «Шинуа».
3. Налейте апельсиновый сок в **кувшин «МикроКук» (1 л)**, накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 1 минуту при мощности 700 Вт. Добавьте желатин, перемешайте до растворения и оставьте остывать до комнатной температуры.
4. Когда сок начнёт загустевать, с помощью **силиконовой кисточки «Совершенство»** смажьте ячейки **силиконовой формы «Шарм»** соком, поставьте обратно в морозильную камеру до полного застывания, повторите процедуру 4–5 раз, пока не используете всё апельсиновое желе. После завершения оставьте в морозильной камере как минимум на 1 час.
5. Подготовьте фрукты: промойте, обсушите и нарежьте их на кусочки.
6. Аккуратно вытащите образовавшиеся полусферы из формы, наполните фруктами, присыпьте сахарной пудрой и сразу же подавайте.



ШАРМЫ ИЗ ШОКОЛАДА, КОКОСА И БАНАНА

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления:
2,5 минуты при 360 Вт
+ 10 минут в морозильной камере

Ингредиенты:

- 200 г горького шоколада
- 100 г жирных сливок (очень холодных)
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 25 г кокосовой стружки
- 1 небольшой банан
- 5 мл лимонного сока

Способ приготовления:

1. Поломайте шоколад на кусочки, растопите его в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в микроволновой печи в течение 2,5 минут при 360 Вт. Оставьте на 1 минуту и перемешайте с помощью **силиконового скребка**.
2. Поместите **силиконовую форму «Шарм»** в **охлаждающий лоток (2,25 л)**, распределите растопленный шоколад равномерно по ячейкам формы с помощью **силиконовой кисточки «Совершенство»** и поставьте в морозильную камеру на 10 минут.
3. Взбейте сливки с помощью **миксера «От шефа» (1,35 л)**, добавьте сахарную пудру, кокосовую стружку и перемешайте. Нарежьте банан небольшими кубиками, сбрызните лимонным соком и осторожно добавьте бананы во взбитые сливки.
4. Выложите смесь в ячейки формы, выровняйте верхнюю часть с помощью **силиконового скребка малого**. Уровень должен быть на 2 мм ниже верхней кромки ячейки.
5. Положите оставшийся шоколад в кувшин «МикроКук», накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 2,5 минуты при 360 Вт. Оставьте на 1 минуту и перемешайте с помощью **силиконового скребка**.
6. Закройте растопленным шоколадом смесь из кокоса и банана в ячейках силиконовой формы и разровняйте с помощью малого силиконового скребка.
7. Поставьте в холодильник на 1 час и аккуратно извлеките десерт из формы.



ШАРМЫ ИЗ ШОКОЛАДА С ПЕСОЧНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления:

4,5 минуты при 360 Вт

+ 10 минут в морозильной камере

Ингредиенты:

- 160 г горького шоколада
- 100 мл жирных сливок (очень холодных)
- 2 ч. л. сахарной пудры
- 50 г песочного печенья
- 15 г сливочного масла, растопленного

Способ приготовления:

1. Поломайте шоколад на кусочки, растопите его в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в микроволновой печи в течение 2,5 минут при 360 Вт. Оставьте на 1 минуту и перемешайте с помощью **силиконового скребка**.
2. Поместите **силиконовую форму «Шарм»** в **охлаждающий лоток (2,25 л)**, распределите растопленный шоколад равномерно по ячейкам формы с помощью **силиконовой кисточки «Совершенство»** и поставьте в морозильную камеру на 10 минут.
3. Растопите оставшийся шоколад в кувшине «МикроКук» в микроволновой печи в течение 2 минут при 360 Вт. Перемешайте с помощью **силиконового скребка**.
4. Взбейте сливки с помощью **миксера «От шефа» (1,35 л)**, добавьте сахарную пудру и перемешайте с помощью силиконового скребка. Добавьте половину взбитых сливок в растопленный шоколад, перемешайте. Добавьте вторую половину и смешайте до однородной массы.
5. Распределите шоколадный мусс равномерно по ячейкам силиконовой формы «Шарм» и выровняйте верхнюю часть с помощью силиконового скребка. Уровень должен быть ниже верхней кромки ячейки.
6. Раскрошите печенье и соедините с растопленным сливочным маслом. Разложите эту смесь на верхнюю часть шоколадного мусса и аккуратно выровняйте.
7. Поставьте в холодильник на 1 час и аккуратно извлеките десерт из формы.



ШАРМЫ ИЗ ШОКОЛАДА

«ИСКУШЕНИЕ»

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

- 75 г муки для выпекания
- 25 г неподслащённого какао-порошка
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 2 яйца
- 75 г сахара
- 75 г сливочного масла, растопленного
- 15 мл молока
- Щепотка соли
- 100 г горького шоколада
- 100 мл жирных сливок
- 20 г сливочного масла
- 30 мл малинового желе
- Тёртый шоколад

Способ приготовления:

1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 170 °С.
2. В ёмкости для смешивания (2 л) взбейте яйца с сахаром с помощью **венчика**, добавьте растопленное масло, просейте муку, какао-порошок, разрыхлитель и перемешайте с помощью **силиконового скребка** до однородной массы. Добавьте молоко, соль и перемешайте ещё раз.
3. Поставьте **силиконовую форму «Шарм»** на холодную решётку духового шкафа. Распределите тесто равномерно по каждой ячейке формы и выпекайте 25 минут. Оставьте на 5 минут, затем извлеките шармы из формы и подождите до полного остывания.
4. Поломайте шоколад на кусочки и положите в ёмкость для смешивания. Нагрейте сливки в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в микроволновой печи в течение 1,5 минут при 600 Вт, вылейте их в ёмкость для смешивания. Оставьте на 1 минуту, затем перемешайте, пока шоколад полностью не растопится. Оставьте остывать примерно на 30 минут.
5. Разрежьте шоколадные шармы, извлечённые из формы, пополам горизонтально и наполните шоколадным кремом и малиновым желе. Украсьте шоколадными хлопьями.



РАСПУСКАЮЩИЙСЯ ЦВЕТOK

Время подготовки: 30 минут

Способ приготовления:

Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты:

- 180 г горького шоколада (80% какао)
- 80 мл жирных сливок (очень холодных)
- 1 ст. л. сахарной пудры
- 1/2 ч. л. ванилина
- 2 ст. л. йогурта 5% (± 30 г)
- 3 шт. свежей малины
- 80 мл цельного молока

1. Поломайте 80 г шоколада на кусочки, положите их в **кувшин «МикроКук» (1 л)**, накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 2 минуты при мощности 360 Ватт. Оставьте остывать на 1 минуту, затем перемешайте **силиконовым скребком малым**.
2. Поместите **силиконовую форму «Шарм»** в охлаждающий лоток (2,25 л). Распределите растопленный шоколад равномерно по ячейкам силиконовой формы. С помощью **силиконовой кисточки «Совершенство»** распределите шоколад по всей поверхности каждой ячейки; слой должен быть очень тонким. Поставьте в морозильную камеру на 10 минут.
3. Взбейте с помощью **миксера «От шефа» (1,35 л)** сливки до загустения, добавьте сахар, ванильный экстракт и перемешивайте несколько секунд. Добавьте йогурт и аккуратно перемешайте с помощью **силиконового скребка**. Залейте в **охлаждающий лоток (450 мл) низкий** и поставьте замораживаться.
4. Аккуратно вытащите из силиконовой формы «Шарм» шоколадные полусферы.
5. Возьмите одну полусферу, положите в неё 1 столовую ложку замороженной йогуртовой смеси. Сверху положите 1 ягоду малины. Возьмите другую шоколадную полусферу, положите её на 2–3 секунды на нагретую сковороду, чтобы у неё подтаяли края, затем склейте обе части так, чтобы йогурт с малиной оказался на дне. Поставьте замораживаться ещё на 5 минут.
6. Перед подачей добавьте 1 ч. л. замороженного йогурта на каждую тарелку, затем сверху поставьте шоколадный шарик.
7. Положите 100 г шоколада, добавив молоко, в кувшин «МикроКук» (1 л), накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 2 минуты при мощности 600 Вт, в процессе помешивая: смесь должна быть очень горячей. Затем тонкой струёй вылейте горячий шоколад на шоколадный шарик перекрёстными движениями. Шарик раскроется, как лепестки цветка.



ШАРМЫ ИЗ ЛИМОНА И БЕЛОГО ШОКОЛАДА

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления:
3 минуты в микроволновой
печи + 30 минут в морозильной
камере

Ингредиенты:

- 100 г белого шоколада

Лимонный крем:

- 2 яйца (среднего размера)
- 80 г сахара
- 100 мл лимонного сока
- 2 ч. л. крахмала
- 75 г сливочного масла

Бисквитные крошки:

- 50 г сдобного печенья
- 15 г растопленного масла

Способ приготовления:

1. Поломайте шоколад на кусочки, растопите его в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в микроволновой печи в течение 1,5 минут при 360 Вт и перемешайте **силиконовым скребком**.
2. Поместите **силиконовую форму «Шарм»** в **охлаждающий лоток (2,25 л)**, распределите растопленный шоколад равномерно по ячейкам формы с помощью **силиконовой кисточки «Совершенство»** и поставьте в морозильную камеру на 10 минут.
3. Взбейте яйца с сахаром с помощью **миксера «От шефа» (1,35 л)** до образования пены и увеличения в объёме в 2 раза.
4. В **кувшине «МикроКук» (1 л)** соедините лимонный сок с крахмалом, добавьте содержимое миксера «От шефа», перемешайте с помощью **венчика**, накройте крышкой, поставьте в микроволновую печь на 1,5 минуты при 600 Вт и перемешайте, ещё раз поставьте в микроволновую печь на 1 минуту при 600 Вт и снова перемешайте. Оставьте на 1 минуту, затем добавьте сливочное масло, перемешайте и оставьте остывать на 20 минут, время от времени перемешивая.
5. Распределите лимонный крем равномерно по ячейкам силиконовой формы «Шарм». Уровень должен быть ниже верхней кромки ячейки.
6. Раскрошите печенье в **малый «Хит-парад» (300 мл)**, соедините его с растопленным сливочным маслом и распределите эту смесь сверху лимонного крема. Поверхность разровняйте.
7. Поставьте в морозильную камеру на 30 минут, затем аккуратно извлеките десерт из формы.



СОРБЕТ ИЗ КЛУБНИКИ И БАНАНА

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 8 часов

Ингредиенты:

- 250 г клубники
- 100 г бананов
- 15 мл лимонного сока
- 40 г мёда
- 20 г сухого безе

Способ приготовления:

1. Помойте клубнику и удалите плодоножки. Почистите банан.
2. Измельчите в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)** клубнику, банан, добавьте лимонный сок, мёд и перемешайте.
3. Поместите **силиконовую форму «Шарм» в охлаждающий лоток (2,25 л)**.
4. Поломайте безе на части и разложите по ячейкам формы. Равномерно распределите содержимое комбайна «Экстра-Шеф» (1,35 л).
5. Поставьте в морозильную камеру на 8 часов. Извлеките десерт из формы за 10–15 минут перед подачей.



СОДЕРЖАНИЕ

ШАРМЫ ИЗ АВОКАДО	6
ШАРМЫ ИЗ СЫРА ФЕТА И ЦУКИНИ	8
ШАРМЫ ИЗ ОГУРЦА И ЛОСОСЯ	10
ШАРМЫ ИЗ КОПЧЁНОГО ЛОСОСЯ И СЛИВОЧНОГО СЫРА	12
МИНИ-ЧИКЕНБУРГЕРЫ	14
ШАРМЫ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА С СЫРОМ.	16
ШАРМЫ ИЗ ЛАПШИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ.	18
ШАРМЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И МЯСА.	20
ШАРМЫ-ГОЛУБЦЫ.	22
ШАРМЫ «ПИНАКОЛАДА»	24
ШАРМЫ «РОМОВАЯ БАБА».	26
ШАРМЫ ИЗ МИНДАЛЯ И БРУСНИКИ	28
ШАРМЫ ИЗ ЯБЛОК «ТАТЕН»	30
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ШАРМЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА	32
ШАРМЫ ИЗ ШОКОЛАДА, КОКОСА И БАНАНА.	34
ШАРМЫ ИЗ ШОКОЛАДА С ПЕСОЧНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ.	36
ШАРМЫ ИЗ ШОКОЛАДА «ИСКУШЕНИЕ»	38
РАСПУСКАЮЩИЙСЯ ЦВЕТOK	40
ШАРМЫ ИЗ ЛИМОНА И БЕЛОГО ШОКОЛАДА.	42
СОРБЕТ ИЗ КЛУБНИКИ И БАНАНА.	44

Tupperware®

За более подробной информацией о продукции, услугах и возможностях компании Tupperware, пожалуйста, обращайтесь к Вашему Консультанту или в один из Дистрибьюторных Центров. © Tupperware. Все права защищены. Права на тексты, изображения и товарный знак принадлежат головной компании Dart Industries Inc. Никакие части настоящего издания не могут быть воспроизведены, использованы или переданы в любой форме одним из способов передачи и размножения информации без предварительного письменного согласия правообладателя. Это положение относится к фотокопированию, размножению, воспроизведению, переводам, а также к сохранению и обработке на компьютере. Компания оставляет за собой право на замену цветовой гаммы любого изделия, представленного в рецептурном буклете.

www.tupperware.ru – официальный сайт Tupperware СНГ
www.tupperwarebrands.com – глобальный сайт Компании