

Рецептурный буклет  
**Конусы «УльтраПро™»**



**Tupperware®**

## Описание

- В набор входят четыре **Конуса «УльтраПро™»** и универсальное кольцо-нож.
- Размеры: один конус – 10 см х Ø 6,8 см, набор – 14 см х Ø 8,4 см.

## Правила использования

- Температурный диапазон от -25 °С до +250 °С, можно готовить в духовом шкафу и микроволновой печи, ставить в холодильник и морозильную камеру.
- Антипригарный материал **«УльтраПро™»** – можно не смазывать конусы маслом.
- Уникальный дизайн – можно готовить блюда, используя внешнюю и внутреннюю сторону конусов.
- Универсальное кольцо-нож предназначено для разрезания теста на полоски, а также хранения **Конусов «УльтраПро™»**.
- Можно готовить блюда, используя разные виды теста: слоеное, песочное, дрожжевое, фило, кадаиф.
- Разметка на конусах позволяет легко выравнивать тесто при обматывании конусов.
- Четыре **Конуса «УльтраПро™»** прекрасно встают в **Охлаждающий лоток (1,1 л), высокий**.
- При запекании между краями **Конусов «УльтраПро™»** и стенками духового шкафа или микроволновой печи должно оставаться не менее 5 см.
- Нельзя использовать режим «Гриль», когда готовите в **Конусах «УльтраПро™»**, это может испортить изделия.
- Ставьте **Конусы «УльтраПро™»** в заранее разогретый духовой шкаф, на холодный противень или решётку.
- Используйте с **Конусами «УльтраПро™»** изделия из **коллекции «Диско»** и **Силиконовые скребки**.
- Не рекомендуем использовать с **Конусами «УльтраПро™»** приборы из стали, которые могут поцарапать изделия.
- Мойте **Конусы «УльтраПро™»** тёплой мыльной водой, используйте мягкую неабразивную губку или салфетку из микрофибры.



# РОЖКИ «ПИЦЦА»



Время  
подготовки  
30 минут



Время  
поднятия теста  
20 минут



Температура  
190 °С  
12 минут



Время  
остывания  
5 минут

## НА 8 КОНУСОВ

- 5 г сухих или 20 г свежих дрожжей
- 125 мл тёплой воды
- 30 мл оливкового масла
- щепотка сахара
- 200 г муки
- ½ ст. л. соли

### Для посыпки

- 2 ст. л. оливкового масла
- 100 г тёртого пармезана

### Начинка по вкусу

- нарезанные кубиками помидоры
- моцарелла
- маслины
- рункола

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте дрожжи, воду, оливковое масло и сахар в **Малом «Хит-параде» (300 мл)**. Оставьте на 10 минут.
2. Смешайте муку и соль в **Замесочном блюде (3 л)**. Перелейте смесь из **Малого «Хит-парада» (300 мл)** и перемешайте тесто **Ложкой для смешивания**. Перемешивайте до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к краям **Замесочного блюда (3 л)** (при необходимости добавьте немного муки). Немного помесите тесто руками.
3. Закройте **Замесочное блюдо (3 л)** крышкой и поставьте в ёмкость с тёплой водой (например, в раковину с водой 35 °С). Оставьте тесто примерно на 20 минут.
4. Достаньте решётку из духового шкафа и разогрейте его при температуре 190 °С.
5. Снова помесите тесто, присыпьте его мукой и раскатайте скалкой, наполненной тёплой водой. нарежьте тесто продольными полосками универсальным кольцом-ножом. Затем обмотайте полоски теста вокруг **Конусов «УльтраПро™»**.
6. Смажьте тесто оливковым маслом **Силиконовой кисточкой «Совершенство»** и обваляйте в тёртом пармезане.
7. На холодную решётку положите **Силиконовый противень** и поставьте на него конусы.
8. Выпекайте около 12 минут. Оставьте остыть на 5 минут и снимите с формы.
9. Наполните рожки из теста начинкой по своему выбору: нарезанными на кубики помидорами, моцареллой, маслинами, рунколой.



# ФРУКТОВЫЙ СОРБЕТ



Время  
подготовки  
10 минут



Время  
заморозки  
8 часов

## НА 4 КОНУСА

- 150 г малины, клубники, манго, киви или других мягких фруктов на ваш выбор
- 30 г сахарной пудры
- 125 г йогурта или густой сметаны

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбейте фрукты с сахарной пудрой в **Комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**. Добавьте йогурт и взбейте ещё раз.
2. Поместите 4 **Конуса «УльтраПро™»** в **Охлаждающий лоток (1,1 л, высокий)**. Края конусов должны упираться друг в друга и в края лотка, чтобы конусы находились в фиксированном вертикальном положении.
3. Вылейте фруктовую смесь в конусы.
4. Вставьте деревянную палочку в центр каждого конуса и поставьте в морозильную камеру на 8 часов.
5. Чтобы достать рожки из конусов, полейте их снаружи тёплой водой из-под крана в течение нескольких секунд и затем аккуратно достаньте рожок за палочку.



# ТВОРОЖНЫЕ РОЖКИ



Время  
подготовки  
30 минут



Мощность  
360 Вт  
1 минута



Время  
поднятия теста  
30 минут



Температура  
180 °С  
14–15 минут



Время  
остывания  
5 минут

## НА 8 КОНУСОВ

- 50 г сливочного масла
- 30 г измельчённого миндаля
- 2 ст. л. сахара
- 125 г муки
- 1 яйцо среднего размера
- 15 мл ликёра «Амаретто»

### Начинка

- 500 г мягкого творога
- 120 г сахара
- 60 г шоколадной стружки
- ½ столовой ложки ванильного сахара
- толчёные орехи (фундук, фисташки и т. д.)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Положите масло в **Кувшин «МикроКук» (1 л)**, закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 1 минуту при 360 Вт. Добавьте измельчённый миндаль, сахар, муку, яйцо, столовое вино или ликёр «Амаретто». Перемешивайте **Силиконовым скребком** до однородной массы, тесто не должно прилипнуть к краям кувшина.
2. Закройте крышкой и уберите в холодильник примерно на 30 минут.
3. Достаньте решётку из духового шкафа и разогрейте его при температуре 180 °С.
4. Разделите тесто на 8 частей и сформируйте 8 шариков. При помощи скалки, наполненной холодной водой, раскатайте первый шарик в овал примерно 10x15 см. Затем обмотайте тестом **Конус «УльтраПро™»** и соедините края. Повторите с оставшимся тестом то же самое.
5. Выложите конусы на холодную решётку и запекайте в течение 14–15 минут. Оставьте на 5 минут, затем снимите с формы и оставьте остывать.
6. Смешайте творог с сахаром, шоколадной стружкой и ванильным сахаром в **Замесочном блюде (3 л)**.
7. Наполните готовые рожки творожной смесью и посыпьте толчёными орехами.



# ШОКОЛАДНЫЕ ЁЛОЧКИ



Время  
подготовки  
10 минут



Мощность  
500 Вт  
2 минуты



Время  
остывания  
5–10 минут

## НА 8 КОНУСОВ

- 50 г тёмного шоколада
- 15 мл воды
- 25 г сливочного масла
- 40 г сахара
- 60 г муки + ¼ ч. л. разрыхлителя
- 1 яйцо
- 30 мл нежирного молока

### Три варианта смазки внутренней стороны рожков

#### Вариант 1

15 г растопленного сливочного масла с 1 ст. л. муки налить внутрь конуса + оставить на 5 минут после приготовления

#### Вариант 2

15 г растопленного сливочного масла + оставить на 5 минут после приготовления

#### Вариант 3

Без смазки внутренней стороны рожка + оставить на 10 минут после приготовления

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поломайте шоколад на кусочки и положите их в **Кувшин «МикроКук» (1 л)**. Добавьте воду, закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 2 минуты при 350 Вт.
2. Добавьте сливочное масло, перемешайте, чтобы растопить шоколад.
3. Смешайте сахар и муку в **Супер «Хит-параде» (1 л)**. Сделайте углубление в центре, разбейте туда яйцо и добавьте шоколадную смесь. Перемешайте и добавьте молоко в самом конце.
4. Смажьте 4 **Конуса «УльтраПро™»** с внутренней стороны, используя один из предложенных вариантов. Поставьте каждый конус в стакан или кружку для микроволновой печи и заполните конусы наполовину шоколадной смесью.
5. Запекайте все 4 конуса одновременно в микроволновой печи в течение 2 минут при 500 Вт. Оставьте на 5–10 минут (в зависимости от выбранного способа смазки внутренней стороны конусов) и украсьте по желанию.

### Варианты украшения:

- Сделайте шоколадную стружку, натерев шоколад при помощи **Тёрки «Мандолина Турбо»** (перед приготовлением смажьте внутреннюю сторону конусов сливочным маслом с добавлением муки).
- Посыпьте шоколадные рожки «снегом» – сахарной пудрой (30 г сахарной пудры с несколькими каплями лимонного сока) (подходит только при смазке внутренней поверхности конусов сливочным маслом).
- Посыпьте шоколадные рожки сверху какао-порошком (без смазки конусов перед приготовлением).



# СЛАДКИЕ ТРУБОЧКИ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА



Время  
подготовки  
15 минут



Температура  
200 °С  
12 минут



Время  
остывания  
5 минут

## НА 8 КОНУСОВ

- 1 лист слоёного теста (готового или домашнего приготовления)
- 1 яичный желток
- 1 ст. л. воды
- 50 г сахара

### Начинка по вкусу

- взбитые сливки с брусничкой
- шоколадный мусс
- салат из экзотических фруктов
- мусс «Тирамису» из маскарпоне

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Достаньте решётку из духового шкафа и разогрейте его при температуре 200 °С.
2. Раскатайте слоёное тесто при помощи скалки, наполненной холодной водой. Нарежьте тесто полосками, используя универсальное кольцо-нож.
3. Обмотайте полосками из теста **Конусы «УльтраПро™»**.
4. Смажьте тесто смесью из яичного желтка и 1 столовой ложки воды **Силиконовой кисточкой «Совершенство»** и немного обваляйте трубочки в сахаре.
5. На холодную решётку положите **Силиконовый противень** и поставьте на него конусы.
6. Выпекайте в течение 12 минут. Оставьте остывать на 5 минут и затем снимите с формы.
7. Наполните трубочки сладкой начинкой на ваш выбор.

**Совет:** можно добавить немного корицы, мака или толчёных орехов к сахару для обваливания теста.

**Альтернативный вариант – солёные трубочки.** Чтобы приготовить солёные трубочки из слоёного теста, замените сахар на 50 г тёртого пармезана, семена мака, семена кунжута или пряности. Выпеките трубочки, снимите с формы и наполните начинкой по вкусу:

- приготовленными овощами – в качестве оригинального гарнира;
- салатом – в качестве эффектной закуски;
- сливочным сыром – в качестве закуски для фуршета.



# Содержание

РОЖКИ «ПИЦЦА» . . . . .	4
ФРУКТОВЫЙ СОРБЕТ. . . . .	6
ТВОРОЖНЫЕ РОЖКИ. . . . .	8
ШОКОЛАДНЫЕ ЁЛОЧКИ. . . . .	10
СЛАДКИЕ ТРУБОЧКИ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА. . . . .	12





# Tupperware®

© Tupperware®, 2020. Все права защищены. Права на тексты, изображения и товарный знак принадлежат головной компании Dart Industries Inc. Никаные 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.

Ищите ещё больше рецептов в наших социальных сетях



tupperware.ru