Tupperware®

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Комбайн «Экстра-Шеф»

Умеет все и даже больше!

Оглавление

4 Описание изделия

6 Суп из авокадо

8 Морковный салат

10 Охлажденная телятина в соусе из тунца

12 Пирог с заварным кремом из козьего сыра

14 Пицца «Фугаццета»

16 Севиче из белуги

18 Апельсиновый заварной крем

20 Рыбный тартар

22 Паштет из куриной печени

Характеристики

Кухонный комбайн «Экстра-Шеф» измельчает, взбивает, смешивает продукты за несколько секунд без электричества!

Насадка с лезвиями

- Измельчает чеснок, лук, морковь, грибы, зелень, маринованные огурцы, сыр, ветчину, вареные яйца, оливки, вареную птицу (без костей), свежую и отварную рыбу и т.д.
- Измельчает в пюре фрукты, ягоды и овощи.
- Измельчает сухофрукты, хлеб, мягкое печенье.

Насадка с венчиком

- Взбивает соусы, маринады, майонез.
- Замешивает тесто для выпечки, оладьев, блинчиков, заварных кремов.

Используя насадку с лезвиями и насадку с венчиком, а также воронку вы сможете приготовить различные соусы:

- Тартар, соус из тунца, соус для барбекю, арахисовый соус, клюквенный соус и т.д.

Габариты в собранном виде: 15,60 см x 19,5 см.
Без крышки: 15,60 см x 16,2 см.
Общий объем: 1,35 л.
Полезный объем: 800 мл.

Крышка

Оснащена ручкой с механизмом натяжения.

Основание

Прозрачное, общий объем 1, 35 л с мерной шкалой до 1,2 л и с максимальной линией заполнения 800 мл.

Воронка с мерными отметками

Объем: 50 мл.
Мерные отметки: 15 мл, 30 мл, 50 мл.
2 положения:
«закрыто» – для измерений,
«открыто» – для вливания жидких ингредиентов.

Чехол для лезвий

Для безопасного хранения.

Насадка-лезвия

Для измельчения и смешивания.

Насадка-венчик

Для взбивания и смешивания.

Удобные опции...

Герметичная крышка

Для длительного хранения (можно приобрести дополнительно).

Крышка с механизмом миксера «От Шефа™»

Используйте крышку с венчиками от миксера «От шефа™» (с основанием комбайна «Экстра-Шеф») для идеального взбивания продуктов.

ВНИМАНИЕ!

Храните комбайн «Экстра-Шеф» в местах, недоступных для детей.
Не используйте комбайн «Экстра-Шеф» для измельчения льда.
Это может повредить механизм и лезвия.

Суп из авокадо

Ингредиенты на 8 порций

Время подготовки: 15 мин

Время охлаждения: 2 часа

- 3 очищенных авокадо без косточек
- 30 мл сока лайма
- ½ ч. л. тертого мускатного ореха
- 5 мл соуса с острым перцем
- 60 г натурального йогурта
- 8 ломтиков лайма
- 200 мл охлажденного куриного бульона
- Соль, перец

1. Перемешайте мякоть авокадо с соком лайма, мускатным орехом, солью, перцем и острым перечным соусом в **комбайне «Экстра-Шеф»** с помощью насадки-лезвия.
2. Постепенно добавляйте половину объема куринного бульона и измельчайте в пюре.
3. Влейте оставшуюся часть куриного бульона и охлаждайте в холодильнике в течение 2 часов.
4. Подавайте холодным отдельными порциями, добавьте 1 чайную ложку йогурта и 1 ломтик лайма в каждую порцию.

Овощечистка вертикальная

Нож для овощей Universal с чехлом

Морковный салат

Ингредиенты на 4–6 порций

Время подготовки: 15 мин

Время маринования: 2 часа

- 500 г очищенной, промытой и просушенной моркови
- 3 лука-шалота
- Веточки свежей петрушки
- Свежие листья мяты
- 15 мл оливкового масла
- 50 мл апельсинового сока
- 50 мл сока лимона
- 5 г молотого тмина

1. Мелко нарежьте морковь, лук-шалот, листья мяты и петрушку в **комбайне «Экстра-Шеф»** с помощью насадки-лезвия (в 2 захода).
2. Перемешайте все ингредиенты в **супер «Хит-параде» (1,5 л)**. Накройте крышкой и маринуйте в холодильнике от 2 часов до 2 дней, чтобы ароматы перемешались и пропитали морковь.
3. Подавайте охлажденным или комнатной температуры.

Супер «Хит-парад» (1л / 1,5л / 2л)

Силиконовый скребок «Диско»

Контейнер «Умный холодильник» (4,4 л)

Охлажденная телятина в соусе из тунца
(Вителло тоннато)

Ингредиенты на 4–6 порций

Время подготовки: 30 мин

Время выпекания телятины: 30 мин при 180 °C

- 800 г телятины из костреца (без костей)
- 30 мл итальянской смеси специй (как для брускетты)
- 1 яичный желток
- 15 мл дижонской горчицы
- 150 мл подсолнечного масла
- 100 г тунца в масле
- 8 соленых анчоусов (консервированных)
- 50 г маринованных каперсов
- 1 лимон (сок)
- Соль по вкусу

Украшение:

- Каперсы
- Дольки лимона
- Веточки петрушки или шнитт-лука
- 5 г молотого тмина

1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 200 °C.
2. Покройте телятину смесью специй.
3. Подрумяньте мясо на среднем огне в **сковороде «От шефа™» (24 см),** затем поместите мясо в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л).**
4. Уменьшите температуру в духовом шкафу до 180 °C. Накройте крышкой и выпекайте приблизительно 30 минут.
5. Достаньте кастрюлю «УльтраПро™» (2 л) из духового шкафа, снимите крышку и дайте остыть.
6. Приготовьте соус:
   Сделайте майонез в **комбайне «Экстра-Шеф»** при помощи насадки-венчика, смешивая желток с дижонской горчицей. Накройте крышкой, постепенно добавляйте подсолнечное масло через воронку. Взбивайте до загустения майонеза. Смените насадку-венчик на насадку-лезвия, добавьте консервированного тунца, анчоусы, каперсы, сок лимона и соль. Перемешивайте до получения однородной массы.
7. Когда телятина остынет, нарежьте тонкие ломтики ножом для филе Universal и выложите их на большое плоское блюдо.
8. Полейте мясо соусом, украсьте ломтиками лимона, каперсами и петрушкой.
9. Накройте крышкой и охладите, прежде чем подать на стол.

Сковорода «От шефа™» (24 см)

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л) с крышкой «УльтраПро» (800 мл)

Нож для филе Universal с чехлом

Пирог с заварным кремом из козьего сыра

Ингредиенты на 6–8 порций

Время подготовки: 20 мин

Время выпекания: 40 мин при 200 °C

- 1 очищенная морковь
- 1 красный сладкий перец очищенный от семян
- 1 желтый сладкий перец очищенный от семян
- 1 небольшой цуккини
- 1 лук-порей
- 30 г кукурузного крахмала
- 50 мл молока для крахмала
- 100 г свежего козьего сыра
- 4 яйца
- 250 мл жирных жидких сливок
- Соль, перец

Соус:

- 25 г свежего козьего сыра
- 30 г сыра маскарпоне
- 15 мл жирных сливок
- 2 яичных белка
- лук сибулет (резанец)

1. Предварительно разогрейте духовой шкаф без противня.
2. Помойте и просушите все овощи, нарежьте кубиками.
3. По очереди порубите овощи в **комбайне «Экстра-Шеф»** при помощи насадки-лезвия.
4. Переложите овощи в **«Мульти-дуршлаг»** и дайте воде стечь. Внимание: сладкий перец следует рубить более интенсивно, чтобы не было лишней жидкости.
5. Снимите насадку-лезвия и вставьте насадку-венчик. Разведите кукурузный крахмал в молоке и постепенно добавляйте его через воронку.
6. Добавьте яйца, сливки и козий сыр, тщательно перемешайте.
7. Высыпьте нарезанные овощи из «Мульти-дуршлага» в **замесочное блюдо (4,5 л)**, затем добавьте приго-товленную смесь и смешайте **силиконовым скребком «Диско»**. Посолите и поперчите.
8. Выпекайте в духовом шкафу при температуре 200 °C в течение 40 минут в **силиконовой форме «Принцесса»**. Дайте постоять 15 минут, прежде чем доставать из формы и подавать на стол.
9. Приготовьте соус с козьим сыром: Вылейте 2 яичных белка в комбайн «Экстра-Шеф». Поместите крышку от миксера «От шефа™» на основание комбайна «Экстра-Шеф» и взбивайте приблизительно 20 секунд.
10. Снимите крышку и добавьте оставшиеся ингредиенты.
11. Тщательно перемешайте силиконовым скребком «Диско».

«Мульти-дуршлаг» (3,75 л)

Силиконовый скребок «Диско»

Силиконовая форма «Принцесса» (2,5 л)

Пицца Фугаццета

Ингредиенты на 4-6 порций

Время подготовки: 30 мин.

Время выпекания: 20 мин. при 200° С

Опара:

- 50 мл молока (25 °С)
- 10 г сухих дрожжей
- 5 г сахара
- 15 г пшеничной муки

Тесто для пиццы:

- 300 г пшеничной муки
- 5 г соли
- 15 мл оливкового масла
- 130 мл воды (30 °С)

Верхняя часть:

- 400 г сыра моцарелла
- 4 луковицы

1. Сначала приготовьте опару: чтобы тесто быстрее поднялось, перемешайте все ингредиенты для опары при помощи **силиконового скребка «Диско»** в **большом «Хит-параде» (600 мл)** и отставьте, пока на поверхности не появится пена с пузырьками (приблизительно 10 минут).
2. Хорошо перемешайте муку с солью в замесочном блюде (3 л), затем сделайте углубление в центральной части. Влейте опару и оливковое масло в углубление. Постепенно смешивайте муку с опарой до образования однородной массы.
3. Выложите тесто на **подложку,** слегка посыпанную мукой, и месите его в течение 10 минут до получения гладкой и эластичной консистенции. Поместите тесто в замесочное блюдо и накройте крышкой, поставьте в теплое место примерно на 1 час до увеличения объема теста в 2 раза.
4. Пока тесто поднимается, почистите лук и порубите в **комбайне «Экстра-Шеф»** с помощью насадки-лезвия. Готовьте в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в микроволновой печи в течение 6 минут при мощности 800 Вт (до тех пор, пока лук слегка не размякнет). Слейте оставшуюся жидкость и дайте остыть.
5. Измельчите 250 г сыра моцарелла в комбайне «Экстра-Шеф» при помощи насадки-лезвия.
6. Разделите тесто для пиццы на 2 части (⅓ и ⅔). Раскатайте более крупную часть до диаметра 28 см. Затем раскатайте меньшую часть приблизительно до диаметра 24 см.
7. Поместите большую часть на **силиконовый противень** и положите на холодный противень духового шкафа. Выложите половину объема измельченного сыра моцарелла на большую часть теста.
8. Накройте меньшей частью теста. Увлажните края и заверните тесто так, чтобы закрепить их.
9. В верхней части сделайте отверстия вилкой, чтобы во время приготовления мог выходить пар.
10. Разложите оставшийся сыр по поверхности. Сверху положите лук, посыпьте орегано, перцем и паприкой.
11. Выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 20 минут.

Подложка

Кувшин «МикроКук™» (1 л)

Силиконовый противень

Севиче из белуги

Ингредиенты на 6 порций

Время подготовки: 20 мин

Время охлаждения: 2 часа

- 1 кг филе белуги, нарезанного кубиками
- 1 красный лук
- 3 лайма
- 1 красный перец халапеньо
- Свежий кориандр
- 1 манго
- 30 мл оливкового масла
- Соль и перец

1. Измельчите рыбу частями в **комбайне «Экстра-Шеф»** с помощью насадки-лезвия и поместите в **Емкость для смешивания (2 л).**
2. Натрите цедру 1 лайма при помощи насадки-терки из **набора «Поваренок»**, выжмите сок и сбрызните рыбу*.
3. Очистите остальные лаймы: срежьте верхние и нижние части лаймов так, чтобы их можно было поставить. Сделайте надрезы на лайме с помощью **ножа для овощей Universal** сверху вниз так, чтобы нож надрезал только цедру, а не мякоть. Проделайте это 3 раза, надрезая лайм на равные четвертинки.
4. Удалите надрезанную цедру. Можно удалить косточки. Оторвите мембраны долек лайма, поскольку они могут придать горечи соку лайма.
5. Измельчите мякоть в комбайне «Экстра-Шеф» и добавьте к рыбе.
6. Очистите манго. Нарежьте ломтиками, оставьте несколько ломтиков для украшения, затем измельчите в комбайне «Экстра-Шеф» с помощью насадки-лезвия и выложите к рыбе с мякотью лайма.
7. Измельчите лук, перец халапеньо (без семечек) и кориандр в комбайне «Экстра-Шеф» и добавьте в смесь.
8. Наконец, тщательно перемешайте все ингредиенты, добавляя оливковое масло, соль и перец.
9. Охлаждайте 2 часа, прежде чем подавать на стол.

* **Совет**
Насадки от набора «Поваренок» можно расположить в отверстии **Емкости для смешивания (2 л)**, таким образом натираемый продукт и выжимаемый сок будут попадать прямо в емкость.

Емкость для смешивания (2 л)

Набор «Поваренок»

Нож для овощей Universal с чехлом

Апельсиновый заварной крем

Ингредиенты на 8 порций

Время подготовки: 15 мин

Время выпекания: 10 мин

- 2 апельсина
- 50 г сахара
- 200 мл молока
- 3 яичных желтка
- 20 г кукурузного крахмала, растворенного в молоке
- 30 г шоколадной стружки (для украшения)

1. Очистите апельсин, оставьте только мякоть.
2. Тщательно смешайте мякоть апельсина с сахаром в **комбайне «Экстра-Шеф»** с помощью насадки-лезвия. Снимите насадку-лезвия и поставьте насадку-венчик. Добавьте оставшиеся ингредиенты и тщательно перемешайте.
3. Равномерно распределите смесь по всем **порционным контейнерам 101° МикроГурмэ**, расположите порционные контейнеры без крышек в лотке и накройте контейнеры крышкой 101° МикроГурмэ и готовьте на пару в течение 10 минут в микроволновой печи при мощности 800 Вт. Дайте постоять 5 минут, снимите крышки и дайте остыть.
4. Подавать охлажденным. Украсьте шоколадной стружкой.

Примечание: Это прекрасное дополнение к шоколадному торту.

Нож для овощей Universal с чехлом

Порционные контейнеры 101° МикроГурмэ (80 мл), 8 шт.

Разделочная доска

Рыбный тартар

Ингредиенты на 2–4 порции

Время подготовки: 15 мин

Время приготовления: 1 час

- 300 г филе слабосоленого лосося
- 1 красная луковица (маленькая)
- 2 веточки укропа
- 2-3 пера зелёного лука
- 1 ч. л. каперсов
- 2-3 ст. л. сливок (20 %)
- Сок ½ лимона
- 2 ст. л. оливкового масла
- Соль, свежемолотый черный перец по вкусу

1. Аккуратно удалите кожицу с лосося, если она есть, с помощью ножа для филе Universal.
2. Измельчите в **комбайне «Экстра-Шеф»** филе лосося, переложите в **большой «Хит-парад» (600 мл)**.
3. Порубите в комбайне «Экстра-Шеф» красный лук, зеленый лук и каперсы и смешайте с лососем.
4. Выдавите с помощью насадки-соковыжималки из **набора «Поваренок»** сок лимона и добавьте в получившуюся массу, затем добавьте оливковое масло. Посолите и поперчите.
5. Перемешайте получившуюся массу силиконовым скребком «Диско», разложите по ячейкам **силиконовой формы «Капкейки»** и поставьте в холодильник минимум на 1 час.

Примечание: Рыбный тартар можно готовить из любой свежей морской рыбы. Если Вы уверены в свежести продукта, можно попробовать креветки или гребешки.

Большой «Хит-парад» (600 мл), 3 шт.

Набор «Поваренок»

Силиконовая форма «Капкейки»

Паштет из куриной печени

Время подготовки: 7 мин

Время приготовления: 20 мин

- 500 г куриной печени
- 1 головка лука
- 1 морковь (средняя)
- 150 г свежих шампиньонов
- 120 г сливочного масла
- Щепотка мускатного ореха
- Соль, перец по вкусу

1. Промойте куриную печень и выложите в **емкость «МикроКук» (1,8 л), прямоугольную**, крупно нарежьте грибы и добавьте к печени.
2. Крупно нарежьте морковь, лук, переложите в емкость «МикроКук», посолите и поперчите.
3. Готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт два раза по 7 минут (обязательно разбивайте время).
4. Добавьте масло и готовьте еще в течение 3–4 минут при мощности 600 Вт.
5. Переложите в **комбайн «Экстра-Шеф» (1,35л)** печень с овощами (без бульона) и измельчите до однородной массы. Добавьте мускатный орех.
6. Добавьте бульон (до нужной Вам консистенции паштета) и еще раз перемешайте.

Примечание: Это блюдо можно подавать на стол как в горячем, так и в холодном виде.

Емкость «МикроКук» (1,8 л), прямоугольная

Нож для овощей Universal с чехлом

Масленка

Tupperware®

facebook.com/tupperware.russia
vk.com/tupperware_cis
odnoklassniki.ru/tupperwarecis
instagram.com/tupperware_cis
youtube.com/user/TupperwareRussia

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