

Комбайн Экстра-Шеф



Умеет все и даже больше!

Tupperware®

Характеристики

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



Насадка с лезвиями

- Измельчает чеснок, лук, 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, заварного крема.

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: 15,6 см x 19,5 см

Без крышки: 15,6 см x 16,2 см

Общий объем: 1,35 л. Полезный объем: 800 мл



Крышка
оснащена ручкой
с механизмом
натяжения.



**Воронка с мерными
отметками**
объем 50 мл.
Мерные отметки: 15 мл, 30 мл, 50 мл.
2 положения:
закрыто – для измерений,
открыто – для вливания.

Чехол
для безопасного
хранения лезвий.



**Ось с 3
лезвиями**
для измельчения
и смешивания.



Венчик
для взбивания
и смешивания.

Удобные опции

Герметичная крышка
для длительного хранения.



**Крышка
с механизмом
миксера
«От шефа»**
используйте
крышку миксера
«От шефа»
(с ручкой и венчиками)
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

Насадка с лезвиями

Время подготовки: 15 мин.

Время охлаждения: 2 часа

- 3 очищенных авокадо без косточек
- 30 мл сока лайма
- 1/2 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

Приготовление

1 Перемешайте мякоть авокадо с соком лайма, мускатным орехом, солью, перцем, и острым перечным соусом в **комбайне «Экстра-Шеф»** с помощью насадки с лезвиями.

2 Постепенно добавляйте половину объема куриного бульона и измельчайте все 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.



Контейнер для специй малый
(120 мл)



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-шалот
- веточки свежей петрушки
- веточки свежих листьев мяты
- 15 мл оливкового масла
- 50 мл апельсинового сока
- 50 мл сока лимона
- 5 г молотого тмина

Способ приготовления

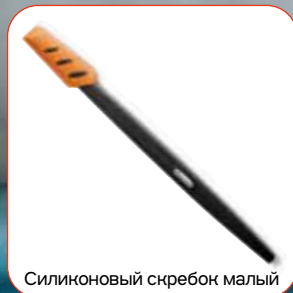
1 Мелко нарежьте морковь, лук-шалот, листья мяты и петрушку в **комбайне «Экстра-Шеф»** с помощью насадки с лезвиями (в 2 захода).

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.

Подавайте охлажденным или комнатной температуры.



Супер «Хит-парад» (1/1,5/2 л)



Силиконовый скребок малый



Контейнер «Умный холодильник» (1 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
- сок 1 лимона
- соль по вкусу

Украшение

- каперсы
- дольки лимона
- веточки петрушки или шнитт-лука

Способ приготовления

Предварительно разогрейте духовой шкаф до 200°C

- 1 Покройте телятину смесью специй в **Маринаднице**.
- 2 Подрумяньте мясо на среднем огне в **сотейнике «От шефа™» (2,8 л)**, затем поместите мясо в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**.

3 Уменьшите температуру в духовом шкафу до 180°C.

Накройте крышкой и выпекайте приблизительно 30 минут.

4 Достаньте кастрюлю «УльтраПро™» (2 л) из духового шкафа, снимите крышку и дайте остыть.

5 Приготовьте соус:

Сделайте майонез в **комбайне «Экстра-Шеф»** при помощи насадки с венчиком, смешивая желток с дижонской горчицей.

Накройте крышкой, постепенно добавляйте подсолнечное масло через воронку. Взбивайте до загустения майонеза.

Смените насадку с венчиком на насадку с лезвиями, добавьте консервированного тунца, анчоусы, каперсы, сок лимона и соль. Перемешивайте до получения однородной массы.

6 Когда телятина остынет, нарежьте тонкие ломтики **ножом для филе Universal** и выложите их на большое плоское блюдо.

7 Полейте мясо соусом, украсьте ломтиками лимона, каперсами и петрушкой.

8 Накройте крышкой и охладите, прежде чем подать на стол.



Нож для филе Universal
с чехлом



Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)



Сотейник «От шефа™» (2,8 л)

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 без семечек
- 1 желтый сладкий перец без семечек
- 1 небольшой цукини
- 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
- шнитт-лук для декора

Способ приготовления

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 с лезвиями.

4 Переложите овощи в двойной дуршлаг и дайте воде стечь.

Внимание: сладкий перец следует рубить более интенсивно, чтобы не было лишней жидкости.

5 Снимите насадку с лезвиями и вставьте насадку с венчиком. Разведите кукурузный крахмал в молоке и постепенно добавляйте его через воронку.

6 Добавьте яйца, сливки и козий сыр, тщательно перемешайте.

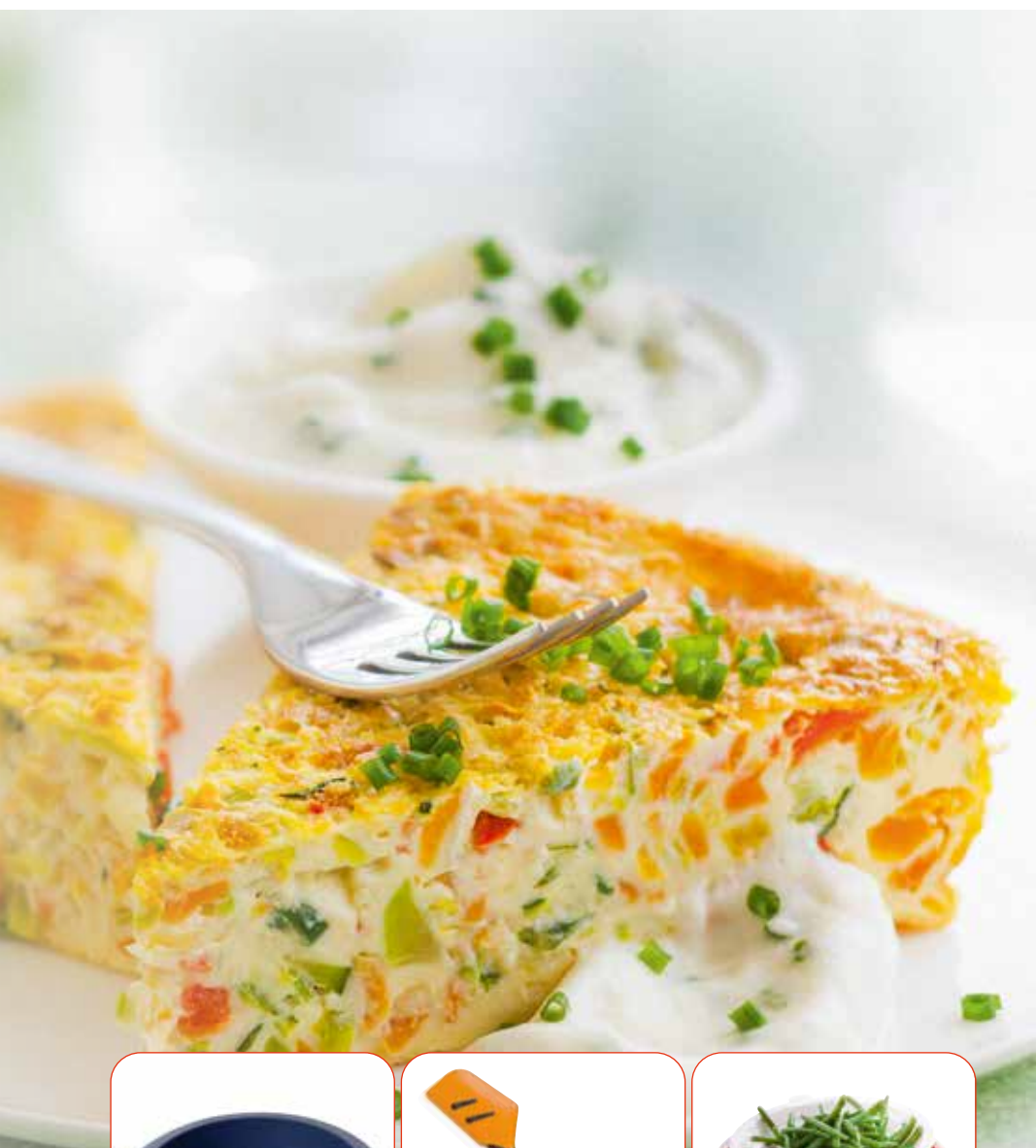
7 Высыпьте нарезанные овощи из двойного дуршлага в **замесочное блюдо (3 л)**, затем туда добавьте приготовленную смесь и смешайте **силиконовым скребком**. Посолите и поперчите.

8 Выпекайте в предварительно нагретом 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 **миксера «От шефа»** на **основание «Экстра-Шеф»** и взбивайте приблизительно 20 секунд.

10 Снимите крышку и добавьте оставшиеся ингредиенты.

11 Тщательно перемешайте силиконовым скребком.



Силиконовая форма
«Принцесса»



Силиконовый скребок



Двойной дуршлаг

Пицца Фугаццета

Ингредиенты на 4–6 порций

Время подготовки: 30 мин

Время выпекания: 20 мин.

при температуре 200°C

Опара

- 50 мл молока (25°C)
- 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°C)

Начинка

- 400 г сыра моцарелла
- 4 луковички средней величины
- орегано
- перец
- порошок паприки
- соль
- 15 мл оливкового масла

Способ приготовления

1 Сначала приготовьте опару: чтобы тесто быстрее поднялось, перемешайте все ингредиенты для опары при помощи **силиконового скребка малого 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 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, накройте крышкой и поставьте в теплое место примерно на 1 час для увеличения объема теста в 2 раза.

4 Пока тесто поднимается, почистите лук и порубите его в **комбайне «Экстра-Шеф»** с помощью насадки с лезвиями. Готовьте в **кувшине «Микроплюс™» (1,5 л)** в микроволновой печи в течение 6 минут при мощности 800 Вт (до тех пор, пока лук слегка не размякнет). Снимите крышку, слейте оставшуюся жидкость и дайте остыть.

5 Измельчите 250 г сыра моцарелла в комбайне «Экстра-Шеф» при помощи насадки с лезвиями.

6 Разделите тесто для пиццы на 2 части (1/3–2/3). Раскатайте более крупную часть до диаметра 28 см. Затем раскатайте меньшую часть приблизительно до диаметра 24 см.

7 Поместите большую часть на **силиконовый коврик** и положите на противень печи. 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.



Сито



Силиконовый коврик



Подложка

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

Способ приготовления

1 Измельчите рыбу частями в **комбайне «Экстра-Шеф»** с помощью насадки с лезвиями и поместите в **Маринадницу** без внутренней решетки.

2 При помощи набора **«Цитрус-экспресс»** натрите цедру 1 лайма и выжмите сок. Сбрызните соком 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. Прodelайте это 3 раза, надрезая лайм на равные четвертинки.

4 Удалите надрезанную цедру. Можно удалить косточки. Оторвите мембраны долек лайма, поскольку она может придать горечи соку лайма.

5 Измельчите мякоть лаймов в комбайне «Экстра-Шеф» и добавьте к рыбе.

6 Очистите манго. Нарежьте ломтиками, оставьте несколько ломтиков для украшения, затем остальные измельчите в комбайне «Экстра-Шеф» с помощью лезвий и выложите к рыбе с мякотью лайма.

7 Измельчите лук, перец халапеньо (без семечен) и кориандр в комбайне «Экстра-Шеф» и добавьте в блюдо.

8 Наконец, тщательно перемешайте все ингредиенты, добавляя оливковое масло, соль и перец.

9 Охлаждайте 2 часа, прежде чем подавать на стол.



Нож для овощей Universal
с чехлом



Маринадница



Овощечистка вертикальная

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)

Способ приготовления

1 Очистите апельсины, оставьте только мякоть.

2 Тщательно смешайте мякоть апельсина с сахаром в **комбайне «Экстра-Шеф»** с помощью насадки с лезвиями. Снимите лезвия и поставьте венчик. Добавьте оставшиеся ингредиенты и тщательно перемешайте.

3 Равномерно распределите смесь по всем **порционным контейнерам 101* МикроГурмэ**, расположите 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 крышку и дайте остыть.

4 Подавать охлажденным. Украсьте шоколадной стружкой.

Крем прекрасное дополнение к шоколадному торту!



101* МикроГурмэ



Нож для овощей Universal
с чехлом



Разделочная доска «Чистюля»

Грушевый пирог



Ингредиенты на 4 порции

Время подготовки: 20 мин.

Время выпекания:

*груши: 3 мин. в микроволновой печи
при мощности 800 Вт.*

пирог: 20 мин. при 180°C

- 3 небольшие спелые груши
- 2 яйца
- 60 г сахара
- 60 г просеянной пшеничной муки
- 1 щепотка соли
- 60 г миндальной муки
- 100 мл молока

Растопленное масло и мука (для кокотниц).

Способ приготовления

1 Предварительно разогрейте духовой шкаф без противня до температуры 180° С.

2 Очистите груши от кожицы и сердцевины, измельчите в **комбайне «Экстра-Шеф»** при помощи насадки с лезвиями. Разложите груши в **кокотницы «УльтраПро™» (250 мл)**, накройте крышкой и выпекайте 3 минуты в микроволновой печи при мощности 800 Вт. Слейте лишнюю жидкость и отложите.

3 Взбейте яйца и сахар в комбайне «Экстра-Шеф» при помощи насадки с венчиком до загустения, воздушной консистенции и характерного светлого оттенка.

Добавьте муку, соль, миндальную муку и молоко. Тщательно перемешайте. Снимите крышку, добавьте груши (без сока) и снова перемешайте.

4 Поместите кокотницы «УльтраПро™» (250 мл) на противень духового шкафа. Смажьте внутри маслом и мукой. Разложите смесь из груш равномерно по всем кокотницам, накройте крышкой и выпекайте в предварительно разогретой печи в течение 20 минут при температуре 180°C

5 Дайте остыть, прежде чем вынуть из формы.



Овощечистка вертикальная



Сердцеедка



Кокотница «УльтраПро™»
(250 мл)

Кексы из кабачков

Ингредиенты на 7 кексов

Время выпекания: 15–20 мин. в духовом шкафу, предварительно разогретом до 180° С

Время подготовки: 15 мин.

- 30 г изюма из белого кишмиша
- 25 мл апельсинового сока
- 150 г свежего цукини
- 125 г муки
- 5 г разрыхлителя
- 80 г сахара
- 2 яйца
- 50 мл растительного масла
- цедра 2-х лимонов

Способ приготовления

1 Разогрейте изюм и апельсиновый сок в **кувшине «Микроплюс™» (1 л)**, с закрытой крышкой в течение 2 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт. Откройте и помешайте **силиконовым скребком**, изюм должен быть округлый, без лишней жидкости.

2 Очистите цукини, нарежьте в **комбайне «Экстра-Шеф»** при помощи насадки с лезвиями. Поменяйте насадку с лезвиями на насадку с венчиком.

3 Добавьте муку, разрыхлитель и сахар, тщательно перемешайте.

4 Добавьте яйца и растительное масло, снова перемешайте.

5 **Силиконовую форму для кексов** поместите на противень.

6 Распределите тесто по ячейкам силиконовой формы и выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу при температуре 180° С в течение 15–20 минут или до тех пор, когда воткнутая в центр кекса зубочистка останется сухой.

Дайте остыть в течение 5 минут, прежде чем вынуть из формы.



Силиконовая форма для кексов



Сито



Силиконовый скребок

Паннакота с соусом киви

Ингредиенты на 4 порции

Время подготовки: 15 мин.

*Время выпекания: 2 мин. в микроволновой печи
при мощности 800 Вт*

Время охлаждения: 3 часа

- 7 г листового желатина
- 15 мл холодной воды
- 200 мл жидких сливок
с низким содержанием жира
- 30 г сахара
- 5 мл экстракта ванили
- 2 спелых очищенных киви
- 1 очищенный банан
- 20 мл ликера для фруктового коктейля

Способ приготовления

1 В малом «Хит-параде» (300 мл) залейте желатин холодной водой и дайте постоять 5–10 минут.

2 Смешайте сливки и сахар в кувшине «Микроплюс™» (1 л). Готовьте в микроволновой печи в течение 2 минут при мощности 650 Вт. Помешивайте до полного растворения сахара, затем добавьте экстракт ванили.

3 Влейте желатин в горячую смесь «Паннакота» и помешивайте до полного растворения желатина.

4 Дайте остыть.

5 Тщательно измельчите киви и бананы в комбайне «Экстра-Шеф» с помощью насадки с лезвиями.

6 Равномерно разложите фруктовый соус по небольшим сервировочным блюдам, затем добавьте смесь «Паннакота». Охлаждайте не менее двух часов.

7 Подавайте, добавив чайную ложку экзотического ликера.



Сахарница-дозатор



Малый «Хит-парад» (300 мл)



Силиконовый скребок



Tupperware®

© 2013 Tupperware, все права защищены

