

Кулинар

Tupperware®



Пельменница, Кудесница,
Пельменница «Итальяно»
и «Солнышко»





Четыре новых эффективных изделия

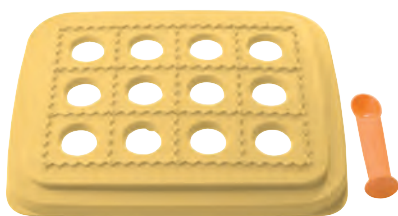
Пельменница

Эта форма поможет Вам легко и быстро приготовить пельмени, ravioli, вареники, маленькие пирожные и слоеные пирожки!



Пельменница «Итальяно»

Форма для пельменей, ravioli, слоеных пирожков с разными начинками: с мясом, сыром, овощами, а также с шоколадом, вареньем и фруктами. С ней возможно все!



Форма «Солнышко»

Буквально одно движение руки, и пирожки с любой начинкой готовы украсить Вашу трапезу: от закуски до десерта!



Кругесница

Круассаны: маленькие и большие, с разной начинкой, а также пиццы станут удачным дополнением вечеринки!



4 функциональных изделия для приготовления вареников, пельменей, ravioli, фруктовых пирожных, пирожков, круассанов, пиццы с разнообразными начинками. Блюда, достойные кулинара, доступны для всех!

Вареники, пельмени, ravioli, слоеные пирожные, пирожки, круассаны, фруктовые пирожные, пиццы

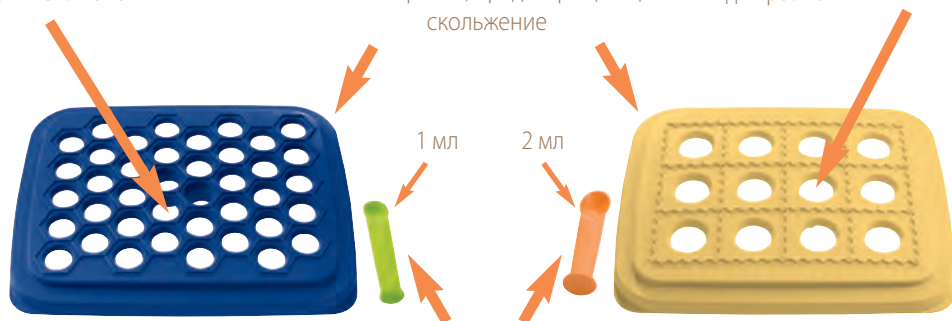
Пельменница и пельменница «Итальяно»

СОСТОЯТ ИЗ:

40 шестиугольных ячеек для пельменей

4 небольших ножек из прорезиненного материала, предотвращающих скольжение

12 квадратных ячеек для равиоли



Ложечка с двойной функцией: с одной стороны – мерная ложечка, с другой – ложечка для обозначения углублений и выемки из формы.

Основные принципы работы



- 1 Посыпьте форму мукой и положите сверху пласт теста. Обозначьте углубления в ячейках легкими нажатиями ложечки и затем смажьте тесто водой с помощью силиконовой кисточки.
- 2 Разложите с помощью ложечки фарш по ячейкам и накройте вторым пластом раскатанного теста.
- 3 Слегка пройдитесь сверху скалкой для того, чтобы равномерно распределить фарш в ячейках, затем еще раз для того, чтобы разрезать тесто на готовые равиоли.
- 4 Положите на форму охлаждающий лоток (3 л) вверх дном, переверните их вместе, чтобы собрать равиоли внутрь лотка. Застывшие равиоли вытолкните плоской стороной ложечки.

Несколько практических советов:

- 1 Если Вы приготовили начинку на 3 пельменницы, то прежде чем начинать, разделите ее на 3 равные части, чтобы обеспечить равномерное распределение.
- 2 При варке пельменей из пресного теста (см. рецепт ниже) посолите воду из расчета 10 г крупной соли на 1 литр воды.
- 3 Если Вы используете покупное слоеное тесто, разрежьте его пополам. Скалкой раскатайте каждую порцию теста до размеров **пельменницы** и действуйте согласно основным принципам работы.
- 4 Если пирожки приготовлены из слоеного теста, поместите их на 15 минут в холодильник, прежде чем выпекать в нагретой духовке.
- 5 Пресное тесто хорошо поддается заморозке, храните его в морозильной камере порциями по 110 г. Для одной пельменницы Вам понадобится 2 порции по 110 г.
- 6 Вы также можете замораживать полученные полуфабрикаты. После этого Вы можете сразу варить их, не размораживая, увеличив время приготовления на 2 минуты.

Примечание: не замораживайте сырые полуфабрикаты с начинкой, приготовленной из размороженных продуктов.

Уход за изделиями

Мойте изделия вручную с помощью губки и средства для мытья посуды, тщательно вытирайте, не используйте чистящих порошков и жестких губок. Эти изделия можно мыть в посудомоечной машине.

Гарантия

Компания предоставляет гарантию на данные изделия Tupperware, которая предусматривает замену изделия в течение 30 лет в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях были выявлены фабричные дефекты изготовления или материала.

Классическое (пресное) тесто для вареников, ravioli и пельменей на 3 пельменницы (120 ravioli) или на 3 пельменницы «Итальяно» (36 больших ravioli или пирожков)

Ингредиенты

400 г муки

4 яйца

30 мл растительного масла

30 мл воды

В замесочном блюде (3 л) смешайте муку, яйца, масло и воду с помощью силиконового скребка «Диско». Затем продолжайте замешивать тесто руками до получения однородного, эластичного и не липнущего к рукам теста (если нужно, добавьте муки).

Оставьте тесто в холодильнике на 10 минут, затем разделите тесто на 6 равных порций (примерно по 110 г). По мере использования раскатывайте тесто тонким слоем с помощью скалки на подложке, время от времени посыпая мукой из сита. На одну **пельменницу** Вам понадобится 2 порции теста.

Пельменница

Приготовление: 7 минут в кипящей подсоленной воде

Равиоли

Для трех форм (120 равиоли на 6-8 персон)

Классическое пресное тесто (6 порций по 110 г)

Приготовьте тесто и используйте рецепты начинок (см. ниже). Отварите равиоли в большом объеме подсоленной кипящей воды.

Равиоли с ветчиной и сыром Эмменталь: с помощью комбайна «От шефа» приготовьте фарш из 180 г светлой ветчины, 150 г тертого сыра Эмменталь и 75 мл сливок, посолите, поперчите.

Равиоли с базиликом, сыром Пармезан и кедровым орехом: в комбайне «От шефа» измельчите 20 листьев базилика, 70 г кедровых орехов, 1 зубчик чеснока. Добавьте 100 г тертого сыра Пармезан, 75 мл оливкового масла и 3 кубика мягкого сыра (75 г), посолите, поперчите.

Равиоли с фуа-гра: разрежьте 240 г сырого фуа-гра на 3 части, затем каждую часть разрежьте на 40 маленьких долек. Разложите по ячееккам, добавьте перец и морскую соль. Подавайте на стол с бульоном из мяса домашней птицы.

Равиоли с грибами: потушите в течение 4 минут 500 г разрезанных на 4 части грибов с 25 мл оливкового масла. Измельчите их в комбайне «От шефа» вместе с крупной луковицей лука-шалот и зубчиком чеснока. Добавьте 75 мл сливок, посолите, поперчите.

Равиоли по-гречески: измельчите в комбайне «От шефа» 170 г черных оливок без косточек. Добавьте 200 г сыра Фета, 5 г смеси прованских трав и 75 мл сливок, посолите, поперчите.

Закуски с маринованными томатами и Пармской ветчиной

Для одной пельменницы (40 равиоли):

385 г теста для пиццы

80 г пюре из маринованных томатов

50 г Пармской ветчины, нарезанной маленькими кусочками

Приготовление:

10 минут в духовке при 220°C

Разделите тесто на две порции. Раскатайте каждую порцию теста по размеру **пельменницы**. Каждую ячейку начините томатным пюре и ветчиной. Полученные равиоли выложите на силиконовый коврик и выпекайте.

Жареные равиоли с крупными креветками

Для одной пельменницы (40 равиоли):

220 г классического пресного теста

10 сырых очищенных крупных креветок, порезанных на 4 части

20 листьев эстрагона, порезанных пополам

Морская соль, молотый перец

Приготовление:

2 минуты во фритюре при 180°C

Готовьте, как указано на стр. 4, кладите в каждую ячейку по ¼ креветки, ½ листа эстрагона, немного соли и перца. Обжарьте во фритюре.

Слоеные пирожки

Для одной формы (40 пирожков):

230 г слоеного теста

начинка по выбору

Приготовление:

10 минут в духовке при 210°C

Разрежьте тесто на две равные части. Раскатайте каждую порцию теста по размеру **пельменницы**. Далее поступайте с тестом как показано на стр. 4.

С оливками: 40 зеленых оливок, измельченных в комбайне «От шефа».

С сосисками: 3 средние сосиски, каждую разрезать на 14 кусочков.

С крабовыми палочками: 5 крабовых палочек по 17 г, нарезанных на 8 кусков.

С анчоусами: 20 филе анчоуса, нарезанных пополам.



Пирожки и равиоли

Пельменница «Итальяно»

Равиоли

Для трех форм (36 равиоли)

Классическое пресное тесто (6 порций по 110 г)

Приготовление:

7 минут в кипящей воде

Приготовьте тесто и используйте рецепты начинок (см. ниже). Отварите равиоли в большом объеме подсоленной кипящей воды.

Равиоли со шпинатом и козым сыром: слегка потушите 250 г свежего шпината в 20 мл растительного масла в течение 2 минут. В комбайне «От шефа» измельчите шпинат, 200 г козьего сыра и специи.

Равиоли со свежим лососем и сыром Рикотто: измельчите 200 г сырого лосося в комбайне «От шефа», добавьте 75 г творожного сыра Рикотто, 50 г сметаны, 15 г нарезанного укропа, добавьте соль, перец и снова перемешайте.

Равиоли с говядиной и луком: смешайте 1 перемолотую луковицу с 300 г говядины, измельченной в комбайне «От шефа», 1 яйцом, 15 г нарезанного кервеля, добавьте приправы и специи.

Равиоли с маринованными томатами и сыром Моцарелла: смешайте 80 г пюре из маринованных томатов и 2 шарика сыра Моцарелла по 125 г, нарезанных с помощью Чудо-резки с лезвиями 10 мм.

Равиоли с морскими гребешками: смешайте 180 г нарезанных морских гребешков, немного укропа, апельсиновую цедру, морскую соль и перец.

Подавайте равиоли с томатным соусом, овощным рагу, сметаной, сливками или просто с оливковым маслом.

Слоеные пирожки с крабом и зернами кунжута

Для одной формы (12 пирожков):

230 г слоеного теста

Головка лука-шалот

50 г крабового мяса или крабовых палочек

50 г мягкого сыра

Для смазывания теста:

1 желток, смешанный с 15 мл воды

Приготовление:

13 минут в духовке при 200°C

Разрежьте тесто пополам. Каждую порцию раскатайте по размеру **пельменницы**. В комбайне «От шефа» измельчите лук-шалот, крабовое мясо и сыр. Выложите пирожки на силиконовый коврик, смажьте разведенным в воде желтком, посыпьте кунжутом и выпекайте.

Слоеные пирожки с черной кровяной колбасой

Для двух форм (24 пирожка):

460 г слоеного теста

Головка лука-шалот

170 г сырой кровяной колбасы

Соль, перец по вкусу

Для смазывания теста:

1 желток, смешанный с 15 мл воды

Приготовление:

13 минут в духовке при 200°C

Разрежьте тесто пополам. Каждую порцию раскатайте по размеру **пельменницы**. В комбайне «От шефа» измельчите лук-шалот, добавьте очищенную от кожицы кровяную колбасу, слегка посолите и поперчите. Заполните ячейки начинкой. Выложите пирожки на силиконовый коврик, смажьте разведенным в воде желтком, посыпьте кунжутом и выпекайте.



Слоеные пирожки и равиоли

Пельменница «Итальяно»

Сладкое шоколадное тесто для равиоли

Для трех форм (36 равиоли):

400 г муки

50 г какао

40 г сахарной пудры

4 яйца

30 мл растительного масла

30 мл воды

Приготовление:

7 минут в 2 л кипящей воды с 150 г сахара

Тесто приготовьте по аналогии с рецептом на стр. 5

Со сладким шоколадным тестом Вы можете приготовить:

Равиоли с белым шоколадом: 180 г белого шоколада.

Равиоли с манго: 1 спелое манго (примерно 400 г), нарезанное мелкими кубиками.

Равиоли с апельсинами: 240 г апельсинового варенья.

Равиоли с клубникой: 240 г клубничного варенья.

Равиоли с малиной: 240 г малинового варенья.

Подавайте равиоли с английским кремом, взбитыми сливками, шариком мороженого или фруктовым сиропом.



Слоеные пирожки с миндалем

Для двух форм (24 пирожка):

460 г слоеного теста

120 г миндальной пасты (марципан)

1 яичный белок

5 мл рома

Для смазывания теста:

1 желток, смешанный с 15 мл воды, или 25 мл кленового сиропа

Приготовление:

13 минут в духовке при 200°C

В комбайне «От шефа» измельчите и смешайте все ингредиенты для начинки. Заполните ячейки начинкой. Затем поместите пирожки на силиконовый коврик, смажьте разведенным в воде желтком или кленовым сиропом и запекайте.

Со слоеным тестом Вы можете также приготовить:

Пирожки со сметаной и кокосовым орехом: 100 г сметаны, 100 г кокосовой стружки и 50 г сахара.

Ванильные пирожки с маком: 100 г сметаны, 20 г ванильного сахара и 30 г кондитерского мака.



Слоеные пирожки с яблоками и имбирем

Для двух форм (24 пирожка):

460 г слоеного теста

1 крупное яблоко Гольден

Имбирный порошок на кончике ножа

25 г коричневого сахара

Для смазывания теста:

1 желток, смешанный с 15 мл воды, или 25 мл кленового сиропа

Приготовление:

13 минут в духовке при 200°C

Разрежьте тесто на две части и раскатайте по размерам **пельменницы «Итальяно»**. Очистите яблоко, удалите семечки и разрежьте его на маленькие кусочки. Добавьте имбирь и сахар, смешайте все и начините ячейки. Выложите пирожки на силиконовый коврик, смажьте желтком или сиропом и запекайте.

Слоеные пирожки с вареньем

Для одной формы (12 пирожков):

230 г слоеного или песочного теста

50 г варенья на Ваше усмотрение

Для смазывания теста: 1 желток, смешанный с 15 мл воды, или 25 мл кленового сиропа

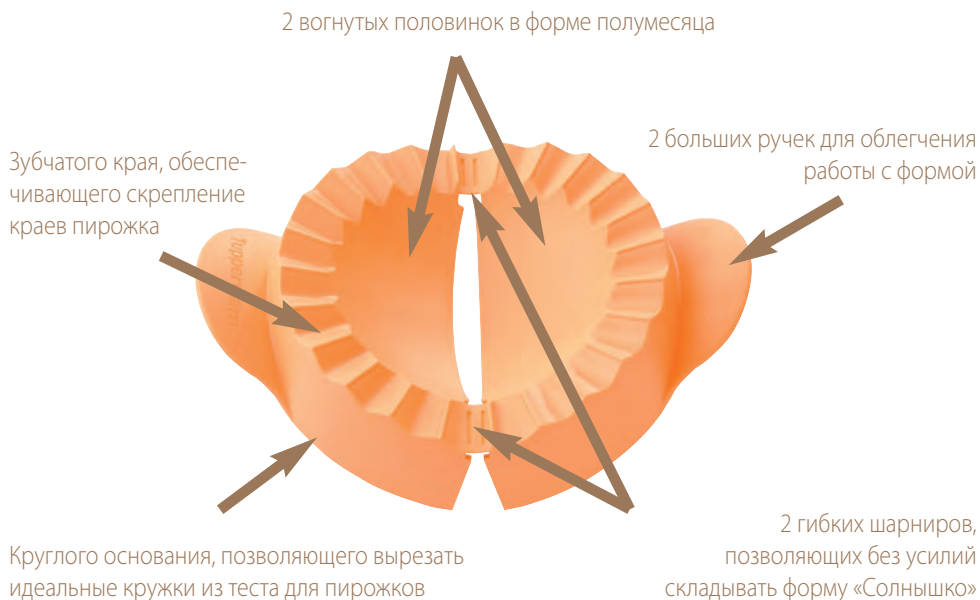
Приготовление:

13 минут в духовке при 200°C

Разрежьте тесто пополам и раскатайте по размерам **пельменницы «Итальяно»**. Начините ячейки вареньем. Выложите пирожки на силиконовый коврик, смажьте желтком или сиропом и запекайте. К тутовому, малиновому или земляничному варенью можете также добавить по маленькому кусочку свежих фруктов.

Сладкие равиоли и пирожки

Форма «Солнышко» состоит из:



Основные принципы работы



- 1 Вырежьте из теста кружок легким круговым движением основания **формы «Солнышко»**.
- 2 Положите кружок сверху на форму «Солнышко». Смочите края теста силиконовой кисточкой (обязательно см. «Практические советы» п. 4).
- 3 Выложите в центр кружка начинку по Вашему выбору: фруктовую, шоколадную, мясную, рыбную или сырную.
- 4 Сложите форму «Солнышко», крепко зажмите ручки на 5 секунд, чтобы края теста склеились, затем выложите пирожок на силиконовый коврик.
- 5 Смажьте пирожки яичным желтком, смешанным с 15 мл воды и запекайте в нагретой духовке при 190°C в течение 20 минут.

Несколько практических советов:

- 1** Для выпечки пирожков используйте слоеное, рубленое или песочное тесто.
- 2** Используйте пластинки готового теста, уже раскатанного для пирожков.
- 3** Используя уже готовое тесто для выпечки, Вы можете:
 - Вырезать 4 кружка из теста основанием формы «Солнышко», раскатать оставшееся тесто и использовать его для пятого кружка;
 - или
 - Раскатать тесто скалкой и вырезать непосредственно 5 кружков.
- 4** Не всегда потребуется смачивать край пирожков, чтобы тесто склеилось по краям. Тем не менее, если тесто обильно посыпано мукой, смочите край с помощью силиконовой кисточки.
- 5** Рекомендуем поместить пирожки из слоеного теста на 15 минут в холодильник перед выпеканием. Это сделает слои более выраженными.
- 6** Пирожки отлично замораживаются в охлаждающих лотках. Не рекомендуем замораживать пирожки с начинками, приготовленными из размороженных продуктов.
- 7** Используйте оставшееся тесто для новых пирожков.

Уход за изделием

Мойте форму «Солнышко» вручную губкой и средством для мытья посуды, тщательно вытирайте, не используйте чистящих порошков и жестких губок. Форму «Солнышко» можно мыть в посудомоечной машине.

Гарантия

Компания предоставляет гарантию на данное изделие Tupperware, которая предусматривает замену изделия в течение 30 лет в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях были выявлены фабричные дефекты изготовления или материала.

Форма «Солнышко»

Королевский пирожок

на 5 пирожков:

230 г слоеного теста

50 г размягченного сливочного масла

50 г сахара

1 яйцо

100 г миндальной пасты (марципан)

2 мл рома

Приготовление:

20 минут в духовке при 190°C

Смешайте в комбайне «От шефа» масло и сахар. Добавьте яйцо, миндальную пасту, ром и перемешивайте до получения однородного крема.

Начините пирожки кремом.

Выложите их на силиконовый коврик, смажьте желтком и выпекайте.

Пирожки с фруктовым пюре

на 5 пирожков:

230 г слоеного теста

100 г фруктового пюре

Приготовление:

20 минут в духовке при 190°C

Положите в пирожки по 20 г фруктового пюре. Выложите их на силиконовый коврик, смажьте желтком и выпекайте.

Пирожок с яблоком и изюмом

на 5 пирожков:

230 г слоеного теста

1 очищенное яблоко Гольден без косточек

10 г сахара

30 г изюма

Приготовление:

20 минут в духовке при 190°C

Измельчите яблоко и сахар в комбайне «От шефа». Добавьте изюм и перемешайте силиконовым скребком.

Начините пирожки, разложите их на силиконовый коврик, смажьте желтком и выпекайте.

Пирожок с грушей и лесным орехом

на 5 пирожков:

230 г слоеного теста

1 очищенная груша без косточек

10 г сахара

50 г молотого лесного ореха

Приготовление:

20 минут в духовке при 190°C

Измельчите грушу и сахар в комбайне «От шефа». Добавьте лесной орех и все перемешайте. Начините пирожки, выложите их на силиконовый коврик, смажьте желтком и выпекайте.

Пирожок с шоколадом

на 5 пирожков:

230 г слоеного теста

30 г шоколада

20 г сливочного масла

25 г сахара

1 яйцо

5 г муки

Приготовление:

20 минут в духовке при 190°C

Положите кусочки шоколада вместе с маслом в кувшин «Микроплюс™» (1 л) и поставьте в микроволновую печь на 30 секунд при мощности 650 Вт. Хорошо перемешайте с помощью венчика «Диско». Добавьте сахар, яйцо и муку. Оставьте на 15 минут в холодильнике. Начините пирожки, выложите их на силиконовый коврик, смажьте желтком и выпекайте.





Пирожок с черносливом и красным вином

на 5 пирожков:

230 г слоеного теста

100 г чернослива без косточек, нарезанного на мелкие кусочки

25 мл красного вина

Приготовление:

20 минут в духовке при 190°C

Замочите кусочки чернослива в красном вине на 20 минут.

Начините пирожки отжатым черносливом, выложите их на силиконовый коврик, смажьте желтком и выпекайте.

Пирожок с вишневым вареньем и орехом пекан:

100 г вишневого варенья без косточек (сироп слейте), 30 г дробленого ореха пекан.

Пирожок с персиком и малиной:

2 маленьких персика, очищенных от кожуры и порезанных кубиками, 50 г малины.

Пирожок с лесными ягодами:

125 г лесных ягод. Внимание: не используйте замороженные ягоды!

Пирожок с инжиром, медом и имбирем:

100 г инжира, нарезанного на маленькие кубики, 25 мл меда и на кончике ножа имбирь, натертый с помощью насадки-терки из набора «Поваренок».

Кудесница состоит из:

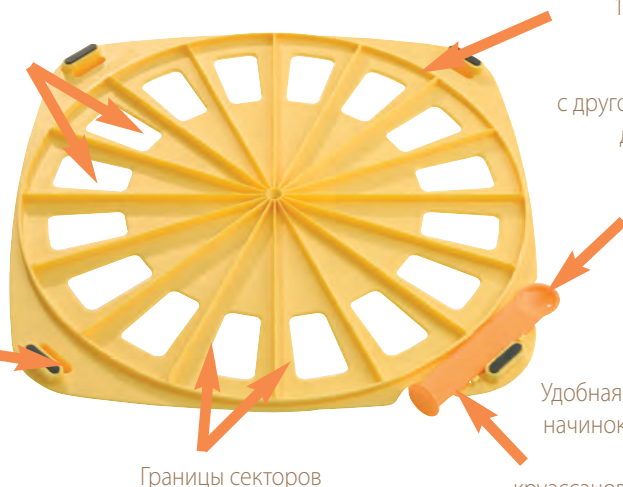
16 секторов, чтобы было проще начинать и вынимать тесто

8 несскользящих ножек (по 4 с каждой стороны)

Двустороннего основания – с одной стороны, 16 секторов для маленьких круассанов, с другой – 8 секторов для круассанов побольше.

Дозирующей ложечки, для удобства крепящейся к корпусу.

Удобная дозировка для начинок: одна ложечка для маленьких круассанов, две ложечки для больших



Границы секторов

Основные принципы работы



- 1 Выложите раскатанное тесто на **Кудесницу**. С помощью скалки, наполненной холодной водой, разделите тесто на треугольники, начиная раскатывать от центра и двигаясь к краям Кудесницы. Тесто будет разрезано на треугольники одинаковой формы.
- 2 Отделите лишнее тесто вокруг формы с помощью дозирующей ложечки.
- 3 Смочите водой кончики треугольников с помощью силиконовой кисточки и выложите начинку в углубления треугольников из теста.
- 4 Положите силиконовый коврик на холодную решетку духовки. Скатайте круассаны и выложите их на силиконовый коврик. Смажьте яичным желтком, разведенным в 15 мл воды и выпекайте в заранее разогретой духовке примерно 20 минут при 190°C.

Несколько практических советов:

- 1 Кудесница** позволяет приготовить к выпечке круассаны двух разных размеров. Вы можете начинять их по вкусу – сыром, ветчиной, креветками, шоколадом, вареньем с помощью дозирующей ложечки. Твердые начинки режьте на мелкие кусочки.
- 2** Если Вы используете слоеное тесто, то, чтобы получить по-настоящему слоеные круассаны, положите уже начиненные и свернутые круассаны на 15 минут в холодильник перед выпечкой.
- 3** Круассаны можно замораживать в охлаждающих лотках в сыром или печеном виде. Не рекомендуем замораживать круассаны с начинками, приготовленными из замороженных продуктов.
- 4** Чтобы оставшееся тесто не пропадало даром, порежьте его на куски, выложите на силиконовый коврик, смажьте желтком, посыпьте тертым сыром Грюйер или сыром Пармезан и отправьте выпекаться в духовку.
- 5** Вы также можете использовать Кудесницу для выпечки пицц и пирогов: сделайте тесто для пиццы и приготовьте начинку, и Вашим гостям, взрослым и детям, останется только выбрать размер кусочка пирога или пиццы (см. стр. 22).

Уход за изделием

При ручной мойке сперва ополосните Кудесницу холодной водой, потом вымойте в теплой воде со средством для мытья посуды. Не используйте чистящих порошков и жестких губок для очистки Кудесницы. Кудесницу можно мыть в посудомоечной машине.

Гарантия

Компания предоставляет гарантию на данное изделие Tupperware, которая предусматривает замену изделия в течение 30 лет в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях были выявлены фабричные дефекты изготовления или материала.

Кудесница

Приготовление: 20 минут в духовке при 190°C

Круассаны

8 больших или 16 маленьких круассанов

230 г слоеного теста

Приготовьте форму для круассанов, как указано на стр. 16. Подготовьте начинку, начините круассаны и выложите на силиконовый коврик. Смажьте яичным желтком, разведенным в 15 мл воды, и выпекайте.

Рецепты начинок (для 8 больших или 16 маленьких круассанов)

Крабовое мясо и кунжут: смешайте 100 г крабового мяса и 40 г сыра Эмменталь, посолите, поперчите. Выложите 1–2 ложки начинки, в зависимости от размера круассанов. Скатайте круассаны, смажьте желтком, присыпьте кунжутом (25 г) и выпекайте.

Тунец и артишоки: смешайте 90 г мяса мелко нарезанного тунца в собственном соку с 75 г мягкого сыра и разложите по треугольникам. Разрежьте 2 сердцевинки вареных артишоков на 8 частей и разложите по 1 или 2 кусочка на каждый треугольник в зависимости от размера круассана. Скатайте круассаны.

Копченый лосось, мягкий сыр Рикотто и укроп: выложите на **Кудесницу** тесто и 160 г нарезанного копченого лосося. С помощью скалки, заполненной холодной водой, раскатайте треугольники. Сверху равномерно разложите 40 г мягкого сыра Рикотто и 25 г нарезанного укропа. Скатайте и смажьте круассаны.

Спаржа, Пармская ветчина и сливочный сыр Маскарпоне: на 8 больших круассанов – 4 куска Пармской ветчины, разрезанных пополам, и 8 мерных ложек сыра Маскарпоне. Выложите на каждый треугольник по половинке куска ветчины и по 1 ложке сыра Маскарпоне. Положите 1 небольшой стручок спаржи и скатайте круассан. Смажьте его желтком и посыпьте маком (примерно 25 г).

Пюре из анчоуса: треугольники 16 маленьких круассанов смажьте маслом, перемолотым анчоусом (50 г), посыпьте толчеными сухарями (30 г), скатайте и смажьте желтком.

Овощное рагу: на треугольники 16 маленьких круассанов выложите овощное рагу, посыпьте толчеными сухарями (25 г), скатайте и смажьте желтком.

Топинат (измельченная масса из оливок, анчоусов и каперсов на оливковом масле): треугольники 16 маленьких круассанов смажьте 75 г топината, скатайте и смажьте желтком.

Маринованные томаты: на треугольники 16 маленьких круассанов выложите 80 г томатного пюре, скатайте и смажьте желтком.

Ветчина и сыр: выложите на Кудесницу тесто, затем 3 кусочка ветчины, которые должны покрывать большую часть теста. Разделите все это с помощью скалки, наполненной водой. Добавьте по 1–2 ложки тертого сыра Грюйер в зависимости от размера круассанов. Скатайте и смажьте желтком.

Курица и сыр Мимолетт (или Эдам): выложите на Кудесницу тесто. Затем нарежьте 3 куска отваренного куриного филе (160 г), добавьте 30 г тертого сыра Мимолетт, выложите начинку на круассаны. Скатайте и смажьте желтком.

Большие или маленькие



Круассаны

Кудесница

Несколько практических советов:

Следуйте указаниям, изложенным на стр. 16. Для наилучшего результата оставляйте круассаны минимум на 15 минут в холодильнике, прежде чем смазывать их желтком и выпекать.

Для смазывания можно использовать: разведенный в 15 мл воды или молока яичный желток, слегка нагретый жидкий мед, либо кленовый сироп. Перед выпечкой после смазки круассаны можно присыпать зернами кунжута, льна, мака или дробленным, тертым лесным или грецким орехами, миндалем и т.п. После выпечки круассаны можно присыпать сахарной пудрой или какао.

Яблоко

8 больших или 16 маленьких круассанов:

230 г слоеного теста

100 г яблочного пюре

10 г миндальной стружки

Приготовление:
20 минут в духовке при 190°C

Распределите по 1–2 ложки пюре по треугольникам в зависимости от их размера, скатайте круассаны. Смажьте жидким медом. Присыпьте миндалем перед тем, как поставить в духовку.

Шоколад

8 больших или 16 маленьких круассанов:

230 г слоеного теста

100 г шоколадной массы

Приготовление:
20 минут в духовке при 190°C

Распределите по 1–2 ложки шоколадной массы по треугольникам в зависимости от их размера, затем скатайте круассаны.

Каштановый крем

8 больших или 16 маленьких круассанов:

230 г слоеного теста

80 г каштанового крема

Приготовление:
20 минут в духовке при 190°C

Распределите по 1–2 ложки крема по треугольникам в зависимости от их размера, скатайте круассаны.

Апельсин и специи

8 больших или 16 маленьких круассанов:

230 г слоеного теста

80 г апельсинового мармелада

2 г корицы

5 г имбирного порошка

Приготовление:
20 минут в духовке при 190°C

Смешайте все ингредиенты для начинки и распределите по 1–2 ложки по треугольникам в зависимости от их размера, скатайте круассаны.



Большие или маленькие



Абрикос и манная крупа

8 больших или 16 маленьких круассанов:

230 г слоеного теста

100 г консервированных абрикосов

25 г сахара

25 г манной крупы

Несколько капель экстракта горького миндаля

Приготовление:

20 минут в духовке при 190°C

Смешайте все ингредиенты для начинки в комбайне «От шефа» и распределите по 1–2 ложки по треугольникам в зависимости от их размера, скатайте круассаны.

Круассаны с вареньем

8 больших или 16 маленьких круассанов:

230 г слоеного теста

30 г варенья на выбор

(земляника, инжир, абрикос, малина, вишня)

Приготовление:

20 минут в духовке при 190°C

Распределите по 1–2 ложки варенья по треугольникам в зависимости от их размера, скатайте круассаны.

Сладкие круассаны

Кудесница

Пицца

1 порция для пиццы
или слоеного теста,
раскатанная в круг

Приготовление:
10 минут в разогретой духовке при 220°C

Разрежьте тесто на 8 частей с помощью **Кудесницы** (см. стр.16) Треугольники теста перенесите на силиконовый коврик. Приготовьте начинку по своему вкусу, в то же время оставляя по полсантиметра чистого теста по краям. Выпекайте. Возможна даже заморозка сырых или готовых кусков пиццы.



Рецепты начинок для 4 кусков пиццы

Пицца 3 сыра:

- 20 мл томатного соуса
- 30 г тертого сыра Грюйер
- 30 г сыра Рокфор, нарезанного маленькими кусочками
- 30 г козьего сыра, нарезанного маленькими кусочками
- 5 г майорана (ориган)

Распределите по кусочкам для пиццы томатный соус, разложите в указанном порядке кусочки сыра и майоран.

Пицца Регина:

- 20 мл томатного соуса
- 40 г сыра Моцарелла, нарезанного маленькими кусочками
- 1 кусок ветчины, нарезанной маленькими кусочками
- 1 шампиньон, мелко нарезанный
- 5 г майорана (ориган)

Распределите по кусочкам для пиццы томатный соус, затем по порядку прочие ингредиенты.

Пицца с лососем:

- 30 г чесночного сыра с душистыми травами
- 60 г копченого лосося, нарезанного маленькими кусочками или дольками
- 8 стручков вареной зеленой спаржи

Распределите по кусочкам для пиццы чесночный сыр с травами. Положите кусочки копченого лосося и украсьте спаржей.

Пицца со шпинатом и перепелиным яйцом:

- 15 мл сметаны
- 60 г вареного рубленого шпината
- 5 г кедрового ореха
- 4 перепелиных яйца

Распределите по кусочкам для пиццы сметану. Выложите спаржу и кедровые орехи. На каждый кусочек добавьте по одному перепелиному яйцу за 2 минуты до конца выпечки.


Фламмекухе:

- 20 мл сметаны
- 1 луковича
- 15 мл растительного масла
- 25 г тонко нарезанной копченой грудинки

Очистите, нашинкуйте и обжарьте лук в 15 мл масла в мультиварке «Микроплюс™» (1 л) в течение 1 минуты при мощности 650 Вт в микроволновой печи. Распределите по кусочкам для пиццы сметану. Выложите на них лук и кусочки грудинки.

Теперь Ваш черед создавать новые блюда!

Заправляйте Ваши пиццы на свой вкус, придумывайте новые разнообразные начинки и угощайте своих близких!



Информацию об изделиях Tupperware® Вы можете узнать
на сайте www.tupperware.ru или по телефону 8 800 200 6000
(звонки по России бесплатно).

© 2010 г, ООО «Тапервэр», все права защищены.

Оглавление

Пельменница и пельменница «Итальяно»

Ванильные пирожки с маком	10
Жареные ravioli с крупными креветками	6
Закуски с маринованными томатами и Пармской ветчиной	6
Классическое (пресное) тесто для вареников, ravioli и пельменей	5
Пирожки со сметаной и кокосовым орехом	10
Равиоли по-гречески	6
Равиоли с апельсинами	10
Равиоли с базиликом, сыром Пармезан и кедровым орехом	6
Равиоли с ветчиной и сыром Эмменталь	6
Равиоли с говядиной и луком	8
Равиоли с грибами	6
Равиоли с белым шоколадом	10
Равиоли с клубникой	10
Равиоли с малиной	10
Равиоли с манго	10
Равиоли с маринованными томатами и сыром Моцарелла	8
Равиоли с морскими гребешками	8
Равиоли со свежим лососем и Рикотто	8
Равиоли со шпинатом и козьим сыром	8
Равиоли с фуа-гра	6
Слоеные пирожки с анчоусами	6
Слоеные пирожки с вареньем	11
Слоеные пирожки с крабовыми палочками	6
Слоеные пирожки с крабом и зернами кунжута	8
Слоеные пирожки с миндалем	10
Слоеные пирожки с оливками	6
Слоеные пирожки с сосисками	6
Слоеные пирожки с черной кровяной колбасой	8
Слоеные пирожки с яблоками и имбирем	11
Шоколадное тесто для ravioli	10

Форма «Солнышко»

Королевский пирожок	14
Пирожок с грушей и лесным орехом	14
Пирожок с инжиром, медом и имбирем	15
Пирожок с вишневым вареньем и орехом пекан	15
Пирожок с лесными ягодами	15
Пирожок с персиком и малиной	15
Пирожок с фруктовым пюре	14
Пирожок с черносливом и красным вином	15
Пирожок с шоколадом	14
Пирожок с яблоком и изюмом	14
Кугеленица	
Круассаны с абрикосом и манной крупой	21
Круассаны с апельсином и специями	20
Круассаны с вареньем	21
Круассаны с ветчиной и сыром	18
Круассаны с каштановым кремом	20
Круассаны с копченым лососем, сыром Рикотто и укропом	18
Круассаны с крабовым мясом и кунжутом	18
Круассаны с курицей и сыром Мимолетт	18
Круассаны с маринованными томатами	18
Круассаны с овощным рагу	18
Круассаны с пюре из анчоуса	18
Круассаны со спаржей,	
Пармской ветчиной и сыром Маскарпоне	18
Круассаны с топинатом	18
Круассаны с тунцом и артишоками	18
Круассаны с шоколадом	20
Круассаны с яблоком	20
Пицца с лососем	22
Пицца Регина	22
Пицца со шпинатом и перепелиным яйцом	22
Пицца 3 сыра	22
Фламменкюхе	22