

КАПКЕЙКИ
Tupperware®



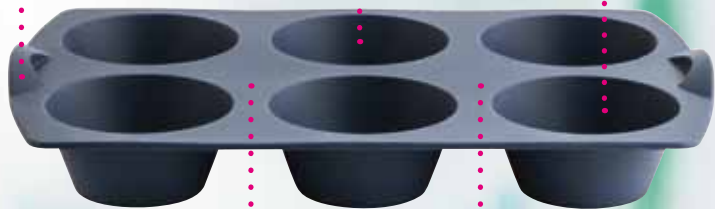
КАПКЕЙКИ СИЛИКОНОВАЯ ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ

Подходит для выпекания в духовом шкафу и микроволновой печи, а так же для хранения и приготовления блюд в холодильнике и морозильной камере

Приподнятые ручки обеспечивают удобный захват даже при использовании прихваток

6 ячеек объемом 115 мл

Температурный диапазон: от -25° C до +220° C



Гибкость материала обеспечивает легкое извлечение готовых изделий из формы

Время приготовления снижается за счет уникальности материала и легкости циркуляции воздуха между углублениями

Советы по использованию и уходу:

- Перед каждым использованием мойте изделие в горячей мыльной воде и полностью высушивайте его.
 - Закончив приготовление, нужно вымыть изделие сначала холодной мыльной водой, затем горячей.
 - Не пользуйтесь чистящим порошком или жесткой губкой, колющими или режущими предметами.
 - Можно мыть в посудомоечной машине.
 - Всегда оставляйте пространство в 5 см между силиконовой формой и всех стенок духового шкафа.
 - Всегда ставьте изделие на холодный поднос, решетку или противень духового шкафа, прежде чем выкладывать приготовленную массу.
 - Внимание: некоторые продукты, содержащие натуральные красители, такие как морковь, специи и шоколад, могут окрасить изделие, но это никак не влияет на функциональность изделия.
- В случае окрашивания изделие обмену не подлежит.

Гарантия

Компания предоставляет гарантию на силиконовые 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.



КЛАССИЧЕСКИЕ КАПКЕЙКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 КАПКЕЙКОВ

Подготовка: 15 минут

*Приготовление: 20 минут
при температуре 180° С*

- 125 г сахара
- 125 г самоподнимающейся муки
- 1 ч.л. пищевой соды
- 2 яйца
- 45 мл обезжиренного молока
- 1 ч.л. ванильного экстракта
- Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Разогрейте духовой шкаф до температуры 180° С.

2 Поместите масло в комбайн «Экстра-Шеф» (1,35 л) и взбивайте до размягчения. Добавьте сахар, муку, пищевую соду, соль, яйца и молоко и перемешивайте до однородной массы.

3 Используйте **кулинарный мешок**, чтобы равномерно распределить тесто по ячейкам в **силиконовой форме для капкейков** (с бумагой для выпечки или без нее), пока каждая из них не заполнится на 2/3.

4 Выпекайте в течение 20 минут, пока кексы не приобретут золотисто-коричневый цвет.

5 Достаньте из духового шкафа силиконовую форму и дайте кексам остыть в течение 5 минут, а затем перенесите их на решетку.

Вкусовые Вариации

Лимонный: добавьте мелко натертую цедру 2 лимонов к смеси и используйте 30 мл лимонного сока вместо молока.

Шоколадный: Используйте на 30 г меньше муки, и добавьте 30 г какао.

Розовый: Используйте на 15 мл меньше молока и замените их на 15 мл розовой воды.

Кофейный: вместо молока используйте 30 мл растворимого кофе, растворенного в 60 мл горячей воды.



МИНДАЛЬНЫЕ КАПКЕЙКИ С ЛИМОННОЙ МАСЛЯНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 КАПКЕЙКОВ

*Подготовка: 15 минут
Приготовление: 20 минут
при температуре 180° С*

Тесто

- 3 яичных белка
- 150 г сахара
- 125 г миндального порошка
- 50 г муки
- 130 г несоленого сливочного масла, размягченного

Глазурь

- 100 г несоленого сливочного масла, размягченного
- 50 г сахарной пудры
- цедра 1 лимона

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180° С, без решетки. Выложите в ячейки **силиконовой формы для капкейков** бумагу для выпечки, поставьте ее на решетку и отложите в сторону.
- 2** В **замесочном блюде (3 л)** смешайте яичные белки с сахаром. Добавьте муку и миндальный порошок. Добавьте размягченное сливочное масло и взбейте до однородной массы.
- 3** Распределите тесто равномерно по ячейкам формы для капкейков, заполнив каждую на 2/3.
- 4** Выпекайте в течение 20 минут, или до золотисто-коричневого цвета. Выложите на решетку до полного остывания, прежде чем украшать.
- 5** Подготовьте глазурь: поместите ингредиенты в **измельчитель «Турбо-Микс» (600 мл)** с венчиком, и взбивайте до однородной пышной блестящей массы.
- 6** Заполните **кулинарный мешок** глазурью и украсьте верхнюю часть кекса. Чтобы избежать плавления, остудите кексы до комнатной температуры перед нанесением глазури.
- 7** Подавайте сразу или храните изделия в холодильнике.



КАПКЕЙКИ С ЛИМОННЫМ БЕЗЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КАПКЕЙКОВ

Подготовка: 20 минут

*Приготовление: 20 минут
при температуре 160° С.*

Безе: 5 минут при температуре 210° С

- 100 г несоленого сливочного масла, растопленного
- 125 г сахара
- 2 яйца
- цедра 2-х лимонов, сок 1 лимона
- 200 г натурального йогурта
- 25 мл ванильного сахара
- 50 г муки
- 20 г разрыхлителя

Для начинки

- 200 г консервированного лимонного крема

Для безе

- 2 яичных белка
- 100 г сахарной пудры

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Разогрейте духовой шкаф до 160° С, без решетки. Выложите в ячейки **силиконовой формы для капкейков** бумагу для выпечки, поставьте ее на решетку и отложите в сторону.

2 Взбейте электрическим миксером на средне-высокой скорости сливочное масло и сахар до получения однородной воздушной массы в **замесочном блюде (3 л)**. Добавьте яйца, по одному за раз, взбивайте массу до полного вмешивания, очищая при необходимости стенки блюда.

3 Смешайте массу с лимонной цедрой, лимонным соком, йогуртом и ванильным сахаром. Постепенно добавляйте просеянную муку, смешанную с разрыхлителем.

4 Распределите тесто равномерно по ячейкам силиконовой формы для капкейков, заполнив каждую на 2/3.

5 Выпекайте в течение 20 минут, или до золотисто-коричневого цвета. Дайте кексам остыть перед заполнением их начинкой и украшением.

6 Чтобы закончить, сделайте отверстие в центре каждого кекса при помощи «Сердцеетки». Положите 1 ст.л. теплого лимонного крема в середину каждого кекса.

7 Подготовьте безе в миксере «От шефа» (1,35 л). Взбейте яичные белки, постепенно добавляя сахарную пудру до образования жестких глянцевых пиков.

8 Заполните **кулинарный мешок** безе и украсьте верхнюю часть каждого кекса.

9 Выпекайте в течение нескольких минут в предварительно разогретом духовом шкафу до температуры 210° С пока безе не подрумянится. Подавайте сразу же.

ШОКОЛАДНЫЕ КАПКЕЙКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 КАПКЕЙКОВ

Подготовка: 10 минут

*Приготовление: 15 минут
при температуре 180° С*

- 100 г несоленого сливочного масла, размягченного
- 150 г сахара
- 160 г муки
- 2 ст. л. какао-порошка
- 2 яйца
- 6 кусочков шоколада одинакового размера

Глазурь:

- 150 г сливочного сыра
- 150 г шоколадной пасты с лесным орехом
- Шоколадная крошка для украшения

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180° С, без решетки. Выложите в ячейки **силиконовой формы для капкейков** бумагу для выпечки, поставьте ее на решетку и отложите в сторону.
- 2** Взбейте сливочное масло и сахар в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**. Просейте муку и какао в основание комбайна, используя **сито**. Смешайте до однородной массы.
- 3** Добавьте яйца по одному, тщательно взбивая каждое из них.
- 4** Распределите тесто равномерно по ячейкам силиконовой формы для капкейков, заполнив каждую на 2/3. Положите 1 кусочек шоколада в центре.
- 5** Выпекайте в течение 15 минут, при температуре 180° С.
- 6** Дайте изделиям остыть в форме в течение 5 минут, а затем перенесите их на решетку.
- 7** Подготовьте глазурь: поместите сливочный сыр и шоколадную пасту в комбайн «Экстра-Шеф» (1,35 л) с насадкой-венчиком. Смешайте до однородной массы.
- 8** Дайте кексам полностью остыть, прежде чем наносить глазурь. Распределите глазурь по кексам и украсьте шоколадной крошкой.



КАПКЕЙКИ С ИРИСКАМИ И КОФЕЙНЫМ МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 КАПКЕЙКОВ

*Подготовка: 15 минут
Приготовление: 20 минут
при температуре 180° С*

- 2 яйца
- 50 г несоленого сливочного масла, размягченного
- 1 щепотка ванильного экстракта
- 50 г муки
- 20 г разрыхлителя
- 100 г сахара
- 40 г какао-порошка
- 3 ст. л. крепкого кофе
- 100 г нарезанных ирисок
- 1 щепотка соли

Глазурь: кофейный масляный крем

- 125 г несоленого сливочного масла, размягченного (не растопленного)
- 1 яичный желток
- 100 г сахарной пудры
- 15 г кофейного экстракта

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180° С, без решетки. Выложите в ячейки **силиконовой формы для капкейков** бумагу для выпечки, поставьте ее на решетку и отложите в сторону.
- 2** В **замесочном блюде (3 л)** перемешайте яйца, масло и ванильный экстракт.
- 3** В **большом «Хит-параде» (600 мл)** перемешайте муку, разрыхлитель, сахар, соль и какао-порошок. Добавьте постепенно к яичной смеси. Взбейте до получения однородной массы.
- 4** Постепенно добавляйте кофе и перемешивайте, пока жидкое тесто не станет однородным.
- 5** Порезьте ириски на мелкие кусочки и добавьте их в тесто.
- 6** Разделите тесто равномерно по ячейкам и выпекайте в течение 20 минут.
- 7** Подготовьте масляный крем: залейте все ингредиенты в **миксер «От шефа» (1,35 л)**, и взбивайте до получения гладкого и воздушного крема.
- 8** Чтобы избежать плавления, кексам нужно дать полностью остыть, прежде чем наносить глазурь.
- 9** Заполните **кулинарный мешок** кремом, наденьте на него **насадку «Звезда»** и украсьте кексы, двигаясь от края к центру, чтобы получился 1 ровный слой. Украсьте маленькими кусочками ирисок.
- 10** Подавайте сразу или храните кексы в холодильнике.

КАПКЕЙКИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 КАПКЕЙКОВ

Подготовка: 10 минут

*Приготовление: от 15 до 20 минут
при температуре 180° С*

- 2 яйца
- 100 г муки
- 20 г разрыхлителя
- 100 мл полу-обезжиренного молока
- 70 мл подсолнечного масла
- 70 г тертого сыра Пармезан
- 120 г мелко нарезанного копченого лосося

Глазурь

- 200 мл охлажденного необезжиренного крема
- Соль
- сок 1 лимона
- нарезанный укроп
- 30 г икры лосося

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180° С, без решетки. Выложите в ячейки **силиконовой формы для капкейков** бумагу для выпечки, поставьте ее на решетку и отложите в сторону.
- 2** Разбейте яйца в **замесочное блюдо (3 л)**, взбейте их венчиком, а затем добавьте муку и разрыхлитель. Постепенно добавляйте молоко и масло. Хорошо все перемешайте.
- 3** Затем добавьте сыр Пармезан и кусочки лосося и перемешайте **силиконовым скребком «Диско»**.
- 4** Наполните **кулинарный мешок** тестом и разделите тесто равномерно между ячейками формы для капкейков, заполняя каждую на 2/3.
- 5** Выпекайте от 15 до 20 минут или до золотисто-коричневого цвета. Снимите с огня и дайте ему полностью остыть перед тем как украшать.
- 6** Подготовьте глазурь: взбейте крем с щепоткой соли в **миксере «От шефа» (1,35 л)** до получения консистенции легкого мусса. Снимите крышку, добавьте лимонный сок и нарезанный укроп и хорошо перемешайте.
- 7** Заполните кулинарный мешок глазурью и украсьте верхнюю часть кексов.
- 8** Украсьте глазурь копченым лососем и икрой лосося.

КАПКЕЙКИ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 КАПКЕЙКОВ

*Подготовка: 15 минут
Приготовление: 15 минут
при температуре 200° С*

- 2 яйца
- 20 г разрыхлителя
- 100 мл полу-обезжиренного молока
- 250 г мягкого сыра с плесенью

Глазурь

- 175 г пастообразного сливочного сыра
- 100 г мягкого сыра с плесенью
- 50 г грецких орехов

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180° С, без решетки. Выложите в ячейки **силиконовой формы для капкейков** бумагу для выпечки, поставьте ее на решетку и отложите в сторону.
- 2** Взбейте яйца **венчиком «Диско»** в **замесочном блюде (3 л)**. Добавьте просеянную муку и разрыхлитель.
- 3** Добавьте молоко и хорошо перемешайте.
- 4** Добавьте сыр с плесенью и перемешайте **силиконовым скребком «Диско»** до однородной консистенции.
- 5** Разделите тесто равномерно между ячейками силиконовой формы для капкейков, заполняя каждую на 2/3.
- 6** Выпекайте в течение 15 минут или до золотисто-коричневого цвета. Дайте полностью остыть, прежде чем покрывать глазурью.
- 7** Подготовьте глазурь: в **емкости для смешивания (2 л)** взбейте сливочный сыр и мягкий сыр с плесенью используя венчик до консистенции легкого мусса. Заполните **кулинарный мешок** глазурью.
- 8** Сделайте отверстие в кексах используя «Сердцежку» и заполните их глазурью, затем покройте верхнюю часть кексов оставшейся глазурью. Посыпьте грецким орехом.

КАПКЕЙКИ С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 КАПКЕЙКОВ

*Подготовка: 15 минут
Приготовление: 15 минут
при температуре 180° С*

- 120 г вяленых помидоров в масле
- 2 яйца
- 80 г растопленного несоленого сливочного масла
- 100 мл полу-обезжиренного молока
- 125 г муки
- 20 г разрыхлителя

Глазурь

- 175 г пастообразного сливочного сыра
- 100 мл охлажденного необезжиренного крема
- 30 г томатной пасты
- вяленые помидоры для украшения

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180° С, без решетки. Выложите в ячейки **силиконовой формы для капкейков** бумагу для выпечки, поставьте ее на решетку и отложите в сторону.
- 2** Слейте жидкость и нарежьте кубиками сушеные помидоры.
- 3** В **замесочном блюде (3 л)** взбейте **венчиком «Диско»** яйца, масло, молоко, просеянную муку и разрыхлитель. Выньте венчик и **силиконовым скребком «Диско»** вмешайте нарезанные кубиками вяленые помидоры.
- 4** Разделите тесто равномерно между ячейками силиконовой формы для капкейков, заполняя каждую на 2/3.
- 5** Выпекайте в течение 15 минут или до золотисто-коричневого цвета. Дайте полностью остыть, прежде чем наносить глазурь.
- 6** Подготовьте глазурь: взбейте сливочный сыр с кремом в **чаше «Очарование» (500 мл)** при помощи венчика «Диско». Снимите крышку, добавьте томатную пасту и размешайте силиконовым скребком «Диско».
- 7** Заполните **кулинарный мешок** глазурью и равномерно распределите ее сверху на кексах. Украсьте вялеными помидорами.

КАПКЕЙКИ С КОЗЬИМ СЫРОМ, ЦУКИНИ И СОУСОМ ПЕСТО



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 КАПКЕЙКОВ

Подготовка: 15 минут

*Приготовление: 35 минут
при температуре 170° С*

- 100 г небольших цукини
- 2 яйца
- 50 мл подсолнечного масла
- 50 мл зеленого песто
- 125 г муки
- 20 г разрыхлителя
- 100 г свежего козьего сыра, нарезанного кубиками
- 30 г тертого сыра Эмменталь
- Соль и перец

Глазурь

- 100 г свежего козьего сыра
- Тонкие ломтики цукини

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 170° С, без решетки. Выложите в ячейки **силиконовой формы для капкейков** бумагу для выпечки, поставьте ее на решетку и отложите в сторону.
- 2** Нарезьте цукини ломтиками.
- 3** В чаше «Очарование» (1,3 л) взбейте венчиком «Диско» яйца, соль, перец, масло и песто.
- 4** Вмешайте просеянную муку с разрыхлителем, кубиками козьего сыра и тертым сыром Эмменталь. Смешайте при помощи **силиконового скребка «Диско»** до однородной массы.
- 5** Распределите тесто равномерно по ячейкам силиконовой формы для капкейков, заполняя каждую на 2/3.
- 6** Выпекайте в течение 35 минут, до золотисто-коричневого цвета.
- 7** Перед украшением дайте кексам полностью остыть.
- 8** Подготовьте глазурь: взбейте свежий козий сыр венчиком «Диско» до консистенции легкого мусса.
- 9** Заполните **кулинарный мешок** глазурью и равномерно распределите ее сверху на кексах. Украсьте тонкими ломтиками цукини.

КАПКЕЙКИ С ОЛИВКОВОЙ ПАСТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 КАПКЕЙКОВ

*Подготовка: 10 минут
Приготовление: 20 минут
при температуре 180° С*

- 2 яйца
- 80 г размягченного несоленого сливочного масла
- 100 мл полу-обезжиренного молока
- 25 г тертого сыра пармезан
- 40 г оливковой пасты (тапенеды)
- 150 г муки
- 20 г разрыхлителя
- 20 г очищенных от косточек и нарезанных маслин

Глазурь

- 1 ч.л. оливковой пасты для каждого кекса
- стебли свежего тимьяна
- 100 г пастообразного сливочного сыра
- 60 г песто

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180° С, без решетки. Выложите в ячейки **силиконовой формы для капкейков** бумагу для выпечки, поставьте ее на решетку и отложите в сторону.
- 2** В **чаше «Очарование» (1,3 л)** взбейте венчиком **«Диско»** яйца. Добавьте сливочное масло, молоко, тертый сыр, оливковую пасту и хорошо все перемешайте.
- 3** При помощи **силиконового скребка «Диско»** вмешайте просеянную муку и разрыхлитель. Наконец, добавьте нарезанные маслины.
- 4** Разделите тесто равномерно между ячейками силиконовой формы для капкейков, заполняя каждую на 2/3.
- 5** Выпекайте в течение 20 минут.
- 6** Подготовьте глазурь: в **емкости для смешивания (2 л)** взбейте сливочный сыр и песто венчиком **«Диско»**. Заполните **кулинарный мешок** глазурью.
- 7** Просто украсьте верхушку кексов небольшим количеством оливковой пасты, небольшим количеством смеси с песто и стеблями свежего тимьяна.





Tupperware®

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

© 2013г., ООО «Тапервэр», все права защищены.