Tupperware®

13.03. – 9.04.
2017
Wo./Sem./Sett.
11 – 14

Oster-Angebote
Offres de Pâques
Offerte di Pasqua

Beginnen Sie mit einem einfachen Menü

Feiern Sie die schöne Jahreszeit mit feinen und farbigen Frühlings-Köstlichkeiten!

Commencez par un menu simple

Célébrez la belle saison avec les délices simples et colorés du printemps !

Iniziate con un semplice menù

Festeggiate la bella stagione con le semplici e colorate delizie di primavera!

FRÖHLICHE OSTERN !
PÂQUES EN FÊTE !
PASQUA IN ALLEGRIA !

1. Ostern-Set / Set de Pâques / Set Pasquale (2) – *Optimum Guetzlibox + Guetzliformen/Boîte à biscuits + Emporte-pièces / Biscottiera + Formelle (3)* – **S68 Fr. ~~39.50~~ 24.50** **2. Optimum** – *Guetzlibox / Boîte à biscuits / Biscottiera* – 1.5 l – **S69 Fr. 24.50** **3. Guetzliformen / Emporte-pièces / Formelle (3)** – **S70 Fr. 15.–** **4. Grosse Eierbox / Grande boîte à œufs / Grande portauova** – **S71 Fr. 25.–** **5. Yellow-Set (3)** – *Ostern-Set + Grosse Eierbox / Set de Pâques + Grande boîte à œufs / Set Pasquale + Grande portauova* – **S72 Fr. ~~64.50~~ 39.50**

OSTER-SONDERANGEBOTE
OFFRES SPECIALES DE PÂQUES
OFFERTE SPECIALI DI PASQUA

S76
Fr. 50.-

Kaufen Sie 1 Set und erhalten Sie 2 !
Achetez 1 set et recevez 2 !
Comperate 1 set et ricevetene 2 !

WORLD WATER DAY 2017
Tupperware

4

1. Azur-Set (2) – *Turbo Chef + Ovalance* – **S73 Fr. ~~127.70~~ 78.-** **2. Turbo Chef** – **S74 Fr. 78.70** **3. Ovalance 4 l** – **S75 Fr. 49.-** **4. Drink-Set (6)** – *Eco-Trinkflaschen / Eco-Bouteilles / Eco-Bottiglie* – 6 x 750 ml – **S76 Fr. 50.-**

MAYONNAISE OHNE EI

Zubereitungszeit: 2 Min.

ZUTATEN

- 150 ml Sonnenblumenöl
- 15 ml Senf
- 50 ml kalte ungezuckerte Kondensmilch
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den, mit dem Rühreinsatz bestückten **Turbo Chef** geben und zur Mayonnaise aufschlagen.
2. Zu Spargeln servieren, die im **Micro Urban Millenial** gegart werden können.

MAYONNAISE SANS OEUFS

Temps de préparation: 2 min.

INGREDIENTS

- 150 ml d'huile de tournesol
- 15 ml de moutarde
- 50 ml de lait concentré entier, non sucré, froid
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans le **Turbo Chef** muni de la pale, versez dans l'ordre tous les ingrédients de la recette de base (ci-dessus). Fermez et émulsionnez jusqu'à ce que la mayonnaise soit prise. Ajoutez quelques herbes comme du persil, du cerfeuil ou de la ciboulette.
2. Servir avec des asperges cuites à l'aide du **Micro Urban Millennial**.

MAIONESE SENZA UOVA

Tempo di preparazione: 2 min.

INGREDIENTI

- 150 ml di olio di semi
- 15 ml di senape
- 50 ml di latte condensato freddo
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

1. Disporre tutti gli ingredienti nell'ordine dato, nel **Turbo Chef** dotato della frusta: chiudere ed emulsionare finché la maionese sarà fatta.
2. Servire con gli asparagi, cotti nel **Micro Urban Millenial**.

MYSTERIÖSE GLACE-DOMES

Zubereitung: 10 Min.
Einfrieren: 6 Std.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 130 ml Vollrahm
- 2 Eigelbe
- 30 ml Vanillezucker
- 6 kleine Stücke Meringue Schalen (± 20 g)
- 100 g gehackte Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1. Den Rahm im **Speedy Chef** steif schlagen und in einer **300 ml-Schüssel** aufbewahren.
2. Im sauberen Speedy Chef die Eigelbe mit dem Vanillezucker vermischen, bis sie bleich werden und das Volumen verdoppeln.
3. Mit dem **Silikon-Teigschaber**, den Schlagrahm vorsichtig der Mischung im Speedy Chef beigeben.
4. Die **Silikon-Domeform** in den **Freezer Mates 2.25 l** legen und die Masse in den Vertiefungen regelmässig verteilen.
5. Ein kleines Stück Meringue Schalen in die Mitte jeder Vertiefung geben und mindestens 6 Std. einfrieren lassen.
6. Aus der Form nehmen und mit den gehackten Haselnüssen bedecken.

DÔMES GLACÉS MYSTÈRES

Préparation : 10 mn
Congélation : 6 heures

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 130 ml de crème liquide entière
- 2 jaunes d'œufs
- 30 ml de sucre vanillé
- 6 petits morceaux de meringues (± 20 g)
- 100 g de noisettes hachées

PRÉPARATION

1. Dans le **Speedy Chef**, fouettez la crème en chantilly et réservez-la dans un **Bol 300 ml**.
2. Dans le Speedy Chef propre, fouettez les jaunes et le sucre vanillé, pour les blanchir et qu'ils doublent de volume.
3. Avec la **Spatule silicone**, ajoutez délicatement la chantilly à la préparation du Speedy Chef.
4. Répartissez la préparation du Speedy Chef, dans les alvéoles du **Moule à dômes silicone**, placé dans le **Freezer Mates 2,25 l**.
5. Placez un morceau de meringue au centre de chaque alvéole et mettez au congélateur 6 h minimum.
6. Démoulez et recouvrez de noisettes hachées.

DOMES GELATI MISTERIOSI

Preparazione: 10 minuti.
Congelazione: 6 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 130 ml di panna intera
- 2 tuorli d'uovo
- 30 ml di zucchero vanigliato
- 6 piccoli pezzi di meringa (± 20 g)
- 100 g di nocciole tritate

PREPARAZIONE

1. Montate la panna nello **Speedy Chef** e trasferitela in una **Ciotola di 300 ml**.
2. Nello Speedy Chef pulito, sbattete i tuorli con lo zucchero vanigliato, finché avranno una tinta più chiara e saranno raddoppiati di volume.
3. Con la **Spatola in silicone**, aggiungete delicatamente la panna montata alla miscela dello Speedy Chef.
4. Mettete lo **Stampo per dome in silicone** nel **Freezer Mates 2.25 l** e distribuite l'impasto negli alveoli.
5. Aggiungete un pezzetto di meringa al centro di ogni alveolo e mettete tutto nel congelatore per almeno 6 ore.
6. Sformate e ricoprite con le nocciole tritate.

KÖSTLICHES DESSERT
DESSERT GOURMAND
DOLCE GOLOSITÀ

1. Freezer Mates flach / plat / piatto – 2.25 l – **G08 Fr. 32.-** **2. Grosses Quintett / Grand Quintette / Grande Quintetto** – 50 ml + 100 ml + 150 ml + 200 ml + 250 ml – **S79 Fr. 13.90** **3. Mini-Schüssel / Bol / Ciotola** – 1.4 l – **S78 Fr. 15.-**
4. Sweet-Set (3) – *Silikon-Domeform + Mini-Schüssel + Grosses Quintett / Moules à dômes silicone + Mini-Bol + Grand Quintette / Stampo per dome in silicone + Mini-Ciotola + Grande Quintetto* – **S77 Fr. ~~67.40~~ 38.50**

FÜR EIN ERFOLGREICHES FEST !
POUR UNE FÊTE RÉUSSIE !
PER UNA FESTA DI GRANDE SUCCESSO !

1. Football Silikonform / Moule Football silicone / Stampo Football in silicone – S80 Fr. ~~42.–~~ 30.-
2. Set in blu (2) – *Raspelbehälter + Quintett / Râpe magique + Quintette / Grattugia + Quintetto* – S81 Fr. ~~46.–~~ 28.-

FRÜHLINGS-ANGEBOTE
OFFRES DE PRINTEMPS
OFFERTE DI PRIMAVERA

Set AquaPro (6) – *UltraPro Terrine + Cakebehälter mit Tragegriff + Schalen (4 X 400 ml) / Terrine UltraPro + Plat à cake avec anse + Plats (4 X 400 ml) / Terrina UltraPro + Portacake con impugnatura + Piatti (4 X 400 ml)* – **S82 Fr. ~~213.70~~ 128.-**

Tupperware®

BeraterIn / Conseiller(ère) / Dimostratrice(tore)

www.tupperware.ch

Besuchen Sie uns auf Facebook
Rejoignez-nous sur Facebook
Unitevi a noi su Facebook

www.facebook.com/TupperwareSwitzerland

A010702 - Wo./Sem./Sett. 11-14

Alle Produkte ohne Inhalt und Dekoration, erhältlich solange der Vorrat reicht. Änderungen von Farben und Preis sind vorbehalten MwSt. inkl. / Tous les produits sans contenu et décoration son livrables dans la limite des stocks disponibles. Tout changement de couleur et de prix réservé. TVA inc. / Tutti i prodotti senza contenuto e decorazione sono fornibili entro i limiti di disponibilità dello stock. I colori e i prezzi possono subire variazioni. IVA incl.