

10 recettes pour jouer !



Moule football
100 % silicone



Tupperware®



Moule
100% silicone

Larges poignées
pour une excellente
prise en main



Capacité 1,5 l

Nervures brillantes
pour "jouer" des motifs



- Bien laver et sécher le **Moule football** avant et après chaque utilisation, pour retirer toute matière grasse résiduelle qui pourrait brûler à la cuisson suivante.
- Pour faciliter les manipulations, placer le **Moule football** sur la grille ou la tôle frite du four parfaitement propre et froide avant de verser la préparation.
- Ne pas poser le **Moule football** directement sur la sole du four ou sous le gril.
- Le **Moule football** supporte des températures variant de - 25°C à + 220°C. Il est compatible avec le congélateur, le réfrigérateur, le micro-ondes et le four traditionnel.
- Ne pas utiliser de poudre ou de tampon abrasif, de couteau ou autre objet tranchant ou pointu.
- Ne pas utiliser de spray pour beurrer le **Moule football**, cela risquerait de le tacher de façon irréversible.



-25 °C



750 watts



220 °C



10 recettes pour jouer



4

Gâteau au citron



4

Ballon de football



4

Ours



4

Fleur



4

Coccinelle



6

Rayon de miel



8

Sandwich choco
glacé



11

Cheesecake



12

Méga burger football



14

Sanwich italien

Jouez avec fantaisie

Ingédients pour 10 personnes

BASE GATEAU AU CITRON

Préparation : 20 mn

Cuisson : ± 50 mn, Th 5/6 ou 170°C

340 g de farine

140 ml de sucre (± 140 g)

1 sachet de levure chimique

**50 ml de sucre vanillé
maison (± 50 g)**

60 g de Maïzena®

250 g de beurre très mou

Le zeste d'un citron non traité

4 œufs

BASE GATEAU AU CITRON

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 5/6 ou 170°C.
2. Dans le **Bol batteur 3 l**, à l'aide du **Fouet mélangeur**, mélangez la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et la Maïzena®.
3. Ajoutez dans l'ordre le beurre, le zeste, les œufs et mélangez vivement.
4. Versez la pâte dans le **Moule football** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 50 mn dans le four préchauffé.

BALLON DE FOOTBALL

Appliquez une fine couche de confiture sur le gâteau au citron. Malaxez la pâte à sucre blanche et étalez-la à l'aide du **Rouleau Modulo** sur la **Feuille à pâtisserie** en cercle (Ø 28 cm). Placez-la sur le gâteau en appuyant bien et peignez les pentagones en noir (ou posez des pentagones faits en pâte à sucre noire).

OURS

Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites chauffer 2 mn à 600 watts la crème, ajoutez le chocolat en morceaux et mélangez avec la **Spatule silicone**. Laissez le mélange refroidir. Coupez le gâteau au citron en 2 dans l'épaisseur, garnissez-le avec la moitié de la ganache au chocolat à l'aide de la **Spatule silicone**. Fermez le gâteau, nappez-le avec le reste de ganache chocolat et saupoudrez les vermicelles de chocolat. Faites fondre dans le Pichet, le chocolat au lait en morceaux, 1 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 mn. Mélangez et faites les formes du nez et des yeux. Laissez-les refroidir. Découpez un biscuit pour faire le museau de l'ours et finissez la décoration de la tête de l'ours (oreille, museau, nez et yeux).

FLEUR

Montez le blanc d'œuf en neige, puis ajoutez petit à petit le sucre glace en fouettant (environ 2 à 3 mn). Ajoutez le jus de citron et finissez de fouetter. Avec le **Pinceau silicone Pro**, étalez le glaçage sur le gâteau au citron. Saupoudrez de billes de sucre de couleurs et de paillettes sur le glaçage encore humide.

COCCINELLE

Appliquez une fine couche de confiture sur le gâteau au citron. Sur la **Feuille à pâtisserie**, étalez la pâte à sucre rouge en cercle (Ø 28 cm) à l'aide du **Rouleau Modulo** et posez-la sur le gâteau en appuyant bien. Faites de même avec la pâte à sucre noire et découpez la tête, les yeux, les points et les pattes. Posez-les sur la pâte à sucre rouge. Utilisez la pâte à sucre blanche pour les yeux. Collez les gousses de vanille sur la tête pour faire les antennes.

BALLON DE FOOTBALL

200 g de confiture d'abricot

400 g de pâte à sucre blanche

Colorant noir alimentaire

(ou pâte à sucre noire)

OURS

200 ml de crème liquide (± 200 g)

200 g de chocolat noir dessert

3 biscuits ronds (au choix)

50 g de chocolat au lait

Vermicelles de chocolat

FLEUR

1 blanc d'œuf

230 g de sucre glace

Le jus d'un citron

Des billes de sucre de couleurs

Des paillettes de sucre

COCCINELLE

200 g de confiture

(parfum au choix)

400 g de pâte à sucre rouge

200 g de pâte à sucre noire

100 g de pâte à sucre blanche

2 gousses de vanille



Rayon de miel

Ingédients pour 10 personnes

Préparation : 20 mn (sans abeilles)
Cuissons : ± 55 mn, Th 6 ou 180°C -
1 mn à 600 watts

250 g de beurre
250 g de miel
15 ml de sucre vanillé
maison (± 15 g)
200 g de pâte d'amandes
300 g de farine
1 sachet de levure chimique
100 g d'amandes effilées
150 ml de jus de pomme
50 ml d'Amaretto

PÂTE JAUNE

400 g de pâte d'amandes
250 g de sucre glace
Colorant alimentaire jaune
100 g de confiture d'abricot

GLAÇAGE

300 g de sucre glace
± 45 ml d'Amaretto
Colorant alimentaire jaune
et orange

ABEILLES

Pâte à sucre blanche et noire
Marqueur noir alimentaire

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6 ou 180 °C.
2. Dans le **Bol batteur 3 L**, mélangez le beurre, le miel et le sucre vanillé. Ajoutez la pâte d'amandes hachée dans l'**Extra Chef**, la farine, la levure, les amandes effilées et mélangez.
3. Versez le jus de pomme et l'Amaretto en mélangeant pour assouplir la pâte.
4. Remplissez le **Moule football** posé sur la grille froide du four avec la pâte et faites environ cuire 55 mn dans le four préchauffé. Laissez reposer 10 mn hors du four avant de démouler.
5. Malaxez la pâte d'amandes avec le sucre glace et le colorant alimentaire jaune.
6. Sur la **Feuille à pâtisserie**, étalez cette pâte en cercle (Ø 28 cm), à l'aide du **Rouleau Modulo**.
7. Dans le **Pichet MicroCook 1 L**, chauffez la confiture d'abricot 1 mn à 600 watts et étalez-la sur le gâteau. Placez la pâte jaune dessus, appuyez pour marquer les rainures, coupez l'excédent de pâte et mettez-le de côté.
8. Pour le glaçage, mélangez le sucre glace et l'Amaretto pour obtenir une consistance lisse, puis ajouter le colorant jaune. Étalez ce glaçage sur le gâteau, à l'aide du **Pinceau silicone Pro**. Marquez les rainures avec le colorant orange.
9. Pour les abeilles, formez avec l'excédent de pâte d'amandes du gâteau des boules légèrement aplaties. Utilisez un pique-olive pour marquer deux rainures dans le corps. Roulez de minces bandes de pâte à sucre noire et placez-les dans les rainures (voir photos ci-dessous).
10. Pour les ailes, utilisez la pâte à sucre blanche pour former 2 petites boules pour chaque abeille. Aplatissez chaque boule, puis pincez-les ensemble doucement à une extrémité, puis mettez les ailes en place sur le dos de l'abeille. Utilisez le marqueur de couleur pour peindre les yeux de l'abeille. Vous pouvez utiliser un pique-olive pour former la bouche dans la pâte d'amandes. Placez-les sur le gâteau.





Sandwich choco glacé

Ingédients pour 10 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : ± 40 mn, Th 6/7 ou 190°C

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

180 ml de sucre roux

ou cassonade (± 180 g)

5 ml de sel

80 g de cacao en poudre

220 g de beurre mou

30 ml d'eau

1 l de crème glacée à la vanille

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6/7 ou 190°C.
2. Mélangez dans le **Bol batteur 3 l**, la farine, la levure, le sucre, le sel, le cacao en poudre, le beurre et l'eau.
3. Divisez la pâte en deux. Remplissez le **Moule football** avec la moitié de la pâte et faites cuire environ 20 mn, dans le four préchauffé.
4. Laissez le gâteau refroidir complètement avant de le démouler. Répétez l'opération avec l'autre moitié de la pâte dans le Moule football propre.
5. Avant de servir, étalez sur la partie lisse d'un gâteau, sans aller jusqu'au bord, la crème glacée.
6. Placez l'autre gâteau, partie lisse sur la glace et appuyez délicatement pour que la glace se répartisse jusqu'au bord du sandwich.
7. Servez immédiatement le sandwich glacé.



Cheesecake

Ingredients pour 10 personnes

Préparation : 20 mn

Cuissons : ± 2 mn 30 à 360 watts -

± 45 s à 600 watts

Réfrigérateur : 3 heures minimum

150 g de chocolat noir dessert

2 feuilles de gélatine (± 4 g)

250 g de sablés bretons

(type Roudor)

125 g de beurre mou

250 g de fromage frais type

Philadelphia® ou Carré frais®

4 œufs (jaunes et blancs séparés)

200 ml de sucre glace (± 100 g)

25 ml de crème liquide entière

DÉCOR

50 g de chocolat blanc

1. Dans le **Moule football**, faites fondre le chocolat en morceaux, 1 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 mn, mélangez et faites fondre à nouveau 45 s à 1 mn à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et à l'aide du **Pinceau silicone Pro** étalez uniformément le chocolat en couche épaisse. Mettez au réfrigérateur.
2. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide, minimum 5 mn.
3. Dans l'**Extra Chef**, hachez grossièrement les sablés avec le beurre mou.
4. Parsemez les 2/3 des biscuits mixés sur le chocolat froid dans le Moule football et pressez délicatement pour former une couche épaisse (environ 1 cm). Mettez au réfrigérateur 20 mn.
5. Dans le **Bol batteur 3 l**, fouettez vivement le fromage frais avec les jaunes d'œufs et le sucre glace.
6. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites chauffer 30 à 45 s à 600 watts, la crème liquide et la gélatine essorée. Mélangez, laissez reposer 1 mn et versez dans le Bol batteur en mélangeant.
7. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à l'aide de la **Spatule silicone** dans la préparation du Bol batteur.
8. Versez cette préparation sur la couche de biscuits, parsemez le reste de biscuits dessus et mettez au réfrigérateur minimum 3 h.

Astuce : vous pouvez accélérer la prise en mettant votre cheesecake au congélateur 1 h.

Conseil : pour que la gélatine prenne bien, elle doit être suffisamment chauffée et fondue.



Méga burger football

Ingédients pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuissons : 30 mn, Th 2 ou 60°C - 40 mn,

Th 6 ou 180°C - 10 mn à la poêle

PAIN

75 ml d'eau froide/tiède (30°C)

75 ml de lait

5 ml de sucre (± 5 g)

**1 sachet de levure de boulanger
déshydratée**

375 g de farine

1 œuf

5 ml de sel (± 5 g)

75 g de beurre très mou

DÉCOR

1 blanc d'œuf

15 ml de graines de sésame

GARNITURE

500 g de viande de bœuf hachée

15 ml d'huile d'olive

Sel et poivre

1 oignon rouge (± 100 g)

1 tomate (± 150 g)

100 g de cornichons au vinaigre

4 feuilles de salade

4 tranches de cheddar

25 ml de sauce au choix

**(moutarde, Ketchup, hamburger ou
mayonnaise)**





1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 2 ou 60°C.
2. Dans le **Shaker**, mettez l'eau, le lait, le sucre, la levure, mélangez et laissez reposer quelques minutes avant de bien secouer.
3. Dans le **Bol batteur 3 l**, mettez tous les ingrédients du pain. Mélangez avec la **Spatule silicone**, puis pétrissez la pâte pour former une boule homogène qui se détache du Bol (ajoutez un peu de farine si besoin). Fermez le Bol et laissez reposer environ 30 mn dans une pièce assez chaude.
4. Pétrissez à nouveau la pâte pour la faire retomber. Formez une boule bien aplatie pour épouser le fond du **Moule football** posé sur la grille froide du four, couvrez d'un linge propre et laissez lever pendant 30 mn dans le four préchauffé.
5. Retirez le Moule football du four et augmentez le four en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C. Faites cuire le pain environ 25 mn dans le four préchauffé.
6. Démoulez immédiatement le pain sur la grille du four et à l'aide du **Pinceau silicone Pro**, badigeonnez la face du pain avec motifs, avec le blanc d'œuf. Saupoudrez de graines de sésame et faites cuire environ 15 mn.
7. Avec la viande hachée, formez un steak de la taille du Moule football. Badigeonnez-le d'huile et faites-le cuire à feu assez vif, environ 5 mn de chaque côté dans une poêle antiadhésive. Salez et poivrez.
8. Epluchez l'oignon, la tomate et coupez-les en tranches fines. Coupez les cornichons égouttés. Lavez et essorez la salade.
9. Coupez le pain en 2 à l'aide du **Couteau à pain** et badigeonnez chaque moitié avec la sauce.
10. Superposez ensuite les ingrédients dans l'ordre de votre choix et servez immédiatement.

ga burger football



Sandwich italien

Ingédients pour 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn, Th 6/7 ou 200°C

100 g de jambon sec
(Serrano, Bresaola, Coppa, jambon de Bayonne...)
50 g de tomates séchées à l'huile et égouttées
6 œufs (jaunes et blancs séparés)
2 ml de sel
5 ml de sucre
100 g de fromage râpé
100 g de farine
5 ml de levure chimique
1 ml de noix de muscade
300 g de fromage frais (Carré frais®, St Môret®...)
50 ml de yaourt nature
1 botte d'herbes (au choix : persil, ciboulette, basilic...)
Poivre

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C.
2. Coupez en petits morceaux le jambon et les tomates égouttées.
3. Dans le **Speedy Chef**, montez 3 blancs d'œufs en neige avec 1 ml de sel, puis ajoutez la moitié du sucre. Débarrassez-les dans le **Bol batteur 3 l**. Faites de même avec les 3 derniers blancs d'œufs dans le Speedy Chef propre.
4. Fouettez vivement, dans le Speedy Chef, les jaunes d'œufs pour obtenir une texture crémeuse, puis ajoutez délicatement avec la **Spatule silicone**, le jambon, les tomates et le fromage râpé..
5. Dans le **TurboMAX**, mixez la farine, la levure chimique, la noix de muscade et ajoutez-les délicatement dans le Bol batteur.
6. Finissez la pâte en ajoutant le contenu du Speedy Chef et en mélangeant délicatement pour obtenir une pâte qui forme un ruban (pâte ni trop liquide, ni trop ferme).
7. Versez cette pâte dans le **Moule football** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé. Démoulez le biscuit et laissez-le tiédir avant de le couper en 2 dans l'épaisseur.
8. Avec le **Fouet mélangeur**, mélangez le fromage frais, le yaourt, les herbes hachées, le sel et le poivre, et garnissez le biscuit de ce mélange.
9. Dégustez tiède avec une salade verte.



DORER, GRILLER OU GRATINER AU MICRO-ONDES !

Grâce à une technologie révolutionnaire, le **Micro Pro Grill** cuit au micro-ondes en garantissant une cuisson croustillante et dorée.

Le Micro Pro Grill est composé de 2 galettes métalliques (une dans la Base, une dans le Couvercle) qui vont chauffer à haute température (max. 220°C). Ces galettes sont encapsulées entre du silicone et un revêtement antiadhésif.

Pour obtenir un effet doré, grillé ou gratiné, choisissez la position du Couvercle en fonction du résultat souhaité :



La position haute appelée "**position gratin**" est parfaite pour la cuisson des légumes, des pâtes, des crumbles, des pizzas, des quiches... et même des desserts.

Placez le Couvercle en alignant le pictogramme "position gratin" du Couvercle avec la flèche située sur le rebord de la Base.



La position basse appelée "**position grill**" est particulièrement adaptée pour griller au contact les légumes, les pommes de terre, la viande, les filets de poisson, les croque-monsieur...

Placez le Couvercle en alignant le pictogramme "position grill" du Couvercle avec la flèche située sur le rebord de la Base.

Des pieds en silicone sous la Base du Micro Pro Grill permettent d'assurer une bonne stabilité et de le poser après cuisson sur le plan de travail sans aucun risque.

La forme du Couvercle et son revêtement en silicone permettent de le poser après cuisson sur le plan de travail sans le retourner pour éviter ainsi les risques de brûlures.

RECOMMANDATIONS

Cuisson d'affilée 20 mn max. à 1 000 watts max.

Ne jamais préchauffer le Micro Pro Grill sans aliment.

Pour saisir plus rapidement l'aliment, telle qu'une viande rouge vous pouvez préchauffer :

- soit avec des tranches de pain, 3 mn à 900 watts, Couvercle position gratin. Sortez immédiatement le pain et disposez la viande dans le Micro Pro Grill, Couvercle position grill et faites cuire le temps indiqué dans la recette. Utilisez le pain en accompagnement : bruschetta, toasts, tartines...

- soit en cuisinant en premier les légumes, comme les pommes de terre, puis immédiatement après la viande.

Pour griller des aliments, placez-les principalement au centre du Micro Pro Grill.

Selon votre micro-ondes, l'effet grillé peut être plus prononcé sur le dessus ou le dessous. Si besoin, pour une cuisson plus homogène, retournez vos aliments à mi-cuisson.

Couper les aliments en morceaux de taille et forme régulières pour une cuisson rapide et uniforme.

Piquer les aliments dotés d'une peau (tomates, saucisses...) pour éviter qu'ils n'éclatent.

Tupperware®



Cachet Animateur(trice) Tupperware