

# Quelques-unes des astuces Tupperware



1961-1991

30<sup>e</sup> anniversaire

**Q** uoi de plus précieux que des astuces simples pour confectionner facilement des recettes, cuisiner rapidement en ne salissant que quelques récipients, décorer avec très peu d'ingrédients ou enfin, préparer vite et à coup sûr, un plat réputé long ou délicat.

Ce mini livret regroupe des procédés et tours de main qui ont, depuis le début de Tupperware, facilité la préparation et la réalisation des recettes de tous les jours, grâce à notre gamme de produits.

C'est par exemple :

- la cuisine **agitée** avec tous les Bols et les Pichets hermétiques,
- le **pochage** grâce aux récipients munis d'une grille,
- la cuisine minute grâce aux mesures,
- les gâteaux **sans cuisson**, la pâte feuilletée... la liste est longue.

Voici un excellent moyen de découvrir ou de redécouvrir "l'astuce" de votre choix qui vous permettra de préparer votre recette préférée.

## Recette minute avec le Shaker...

### Mayonnaise sans œuf

**Dans le Shaker, versez :**

- 1 cuillerée à soupe de moutarde forte
- 1/2 cuillerée à café de sel fin
- 1 pincée de poivre
- 1/2 couvercle de Shaker de lait condensé non sucré (75 ml), frais mais non glacé
- 1 couvercle de Shaker d'huile (150 ml), à peu près à même température

Fermez, agitez : la sauce est liée mais encore liquide.

Ajoutez, par le bouchon du couvercle, 30 ml (2 cuillerées à soupe) de jus de citron : fermez, encore et ouvrez : la sauce est faite : elle a épaissi.

Pour l'apéritif ou un plateau de crudités, transformez-la :

- l'une en ajoutant 1 cuillerée à soupe de ketchup et 1 cuillerée à café de whisky,

- l'autre en ajoutant 2 cuillerées à soupe d'herbes hachées (estragon, cerfeuil, persil, ciboulette), 3 beaux cornichons et 1 œuf dur coupés en tout petits dés.



## Crêpes Shaker

**Préparation :** 5 mn

**Cuisson :** 15 mn

Cette pâte est très rapide pour éviter de salir un grand récipient, si l'on ne veut que 8 à 10 crêpes de 20 cm de Ø.

Versez dans le **Shaker** et dans l'ordre :

- 2 couvercles de lait (300 ml)
- 1 couvercle très plein de farine tamisée (80 g)
- 1 œuf, jaune crevé
- 2 cuillerées à soupe d'huile (30 ml)
- 2 ml de sel fin

Posez l'ailette, fermez, secouez énergiquement puis faites cuire vos crêpes normalement en versant la pâte par le trou du couvercle, sans vous soucier des éventuels grumeaux.



## SHAKER

## Soufflé

Réalisez, à partir de la béchamel, un soufflé sans battre les blancs en neige, mais n'oubliez pas de doubler la proportion de farine (**1 couvercle plein**, à la place de la moitié et 2/3 de couvercle d'huile). Il ne reste plus qu'à verser la béchamel dans le Pichet Gradué de 1 l et à lui ajouter, un à un, trois œufs entiers et 100 g de gruyère râpé. Versez ensuite l'appareil dans le moule à soufflé beurré de 18 cm de Ø et faites cuire 40 mn environ Th. 5 ou 180°.

## Béchamel Tupperware

- 2 couvercles de Shaker de lait ± 300 ml
- 1/2 couvercle de Shaker de farine ± 40 g
- 1/2 couvercle d'huile ± 75 ml
- 5 ml de sel
- 1 pincée de poivre

Faites bouillir le lait. Pendant ce temps, essuyez le couvercle, mesurez la farine, versez-la dans le Shaker et faites de même pour l'huile, le sel et le poivre.

Posez l'ailette, fermez le couvercle. Retournez le Shaker pour faire tomber la farine et agitez. Ouvrez, égouttez ailette et couvercle et versez le lait **bouillant** en mélangeant à l'aide du Racloir.

**Posez seulement** le couvercle et laissez gonfler 3 à 4 mn **sans agiter**. La sauce est prête. Pour réaliser des **crêpes fourrées**, placez au centre de chaque crêpe 3 cuillerées à soupe de béchamel, roulez-les et installez-les dans un plat à gratin. Saupoudrez de gruyère râpé et faites cuire 20 mn Th. 5/6 ou 200°.

# Les pochages...

Le Bac à Pocher et le Multi-Service apportent une réelle simplification dans la cuisson des aliments ennuyeux : il n'y a pas d'odeur, pas de surveillance. Les grilles permettent de manipuler les aliments sans risque et la cuisinière n'est pas salie.

## Pochage du couscous

- 500 g de couscous moyen
- 700 ml d'eau salée

Versez les 2/3 de l'eau bouillante sur le couscous, placé dans le **Multi-Service sans sa passoire**, comme si vous passiez le café. Fermez aussitôt et comptez 3 mn.

Ouvrez et égrenez le couscous, à la fourchette.

Versez le reste de l'eau bouillante, fermez et laissez encore 2 mn. Ouvrez, égrenez à nouveau en ajoutant du beurre ou de l'huile pour que les graines ne collent pas entre elles.

## Pochage du chou-fleur

- 1 gros chou-fleur
- 5 l d'eau

Faites bouillir 5 l d'eau et salez. Séparez le chou-fleur en petits bouquets. Coupez les queues en croix et lavez-les dans de l'eau vinaigrée.

Lorsque l'eau bout, jetez les bouquets dans la marmite et attendez 2 à 3 mn **après la reprise de l'ébullition**.

Reversez le tout dans le **Grand Bac à Pocher** muni de sa grille. Fermez et laissez pocher 30 mn. Reformez le chou-fleur, farci ou non, dans le plus grand des Bois Réfrigérateur, en disposant les queues au centre et en tassant pour fermer. Démoulez aussitôt si nécessaire.



## Pochage des épinards

- 1,5 kg à 2 kg d'épinards
- 5 l d'eau bouillante salée

Triez et lavez soigneusement chaque feuille. Le dernier lavage se fera en eau tiède. Egouttez dans la **Passoire Double**. Placez la moitié des épinards dans le fond du **Bac à Pocher**. Arrosez d'eau bouillante puis versez la 2<sup>e</sup> moitié des épinards ; remplissez le Bac du reste d'eau bouillante.

Placez la grille anses vers le bas pour que les épinards ne flottent pas. Fermez et laissez 30 mn. Egouttez bien et assaisonnez.



## Pochage du poisson

Grâce aux récipients Tupperware munis d'une grille, vous allez pouvoir pocher de 100 g à 2 kg de poisson, mais n'oubliez jamais que seule l'eau poche le poisson et que la masse d'eau bouillante doit être à peu près 3 fois supérieure à la quantité de poisson à pocher.

- *Pour 4 filets ou 2 à 3 tranches soit de 100 à 400 g, utilisez le **Légumier Tupperware**.*

Pour 400 g à 750 g de filets, de tranches ou un morceau de même poids, utilisez le **Multi-Service**.

Au-delà et jusqu'à 2 kg, utilisez le **Grand Bac à Pocher**.

### Méthode :

- Mesurez, dans la Boîte choisie, l'eau nécessaire et faites bouillir cette eau.

- Préparez les éléments du court-bouillon : 1 oignon, 1 carotte, 1 gousse d'ail, 1 ou 2 beaux brins de thym, 1 feuille de laurier, sel et poivre ; émincez les légumes.

### Attention :

- Méfiez-vous d'un poisson très froid qui sort du réfrigérateur : remettez-le à la température ambiante en le passant sous l'eau tiède ou même froide.

- Pour bien cuire un gros tronçon de poisson, glissez une brochette ou une aiguille à tricoter **métallique** le long de l'arête pour

que la chaleur pénètre plus facilement au centre.

- Evitez de verser **directement sur la chair** du poisson l'eau nécessaire au pochage ; versez-la le long de la paroi : la peau du poisson ne sera pas abîmée.

- Ne jetez pas le court-bouillon ; il sera la base d'un potage.

### Temps

#### de pochage :

Il est fonction du poids du poisson mais aussi de son épaisseur.



**BAC A POCHER**

- Réchauffez votre Boîte en la passant sous l'eau chaude, disposez de préférence sous la passoire ou la grille les éléments du court-bouillon, mettez la grille dans la Boîte, posez le poisson dessus et versez l'eau bouillante.

### Comptez :

- 7 à 12 mn pour les filets, selon leur épaisseur.
- 15 à 20 mn pour les tranches, selon leur épaisseur.
- **45 mn environ par kg** pour les gros poissons courants. Dès que le poisson est poché, égouttez-le.

# Vite fait, complet et peu coûteux...

## Grand Gnocchi

### Ingrédients

#### pour 6/8 personnes

- 1 l de lait
- 10 g de beurre
- 250 ml de semoule de blé fine ( $\pm$  200 g)
- 1 cuillerée à café de sel fin
- 1 ml de poivre
- 2 œufs battus
- 100 g de gruyère râpé

### Utensiles utilisés :

- Grand Moule Couronne
- Pichet et Cuillères Mesures
- Grand Comptier

**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 60 s. soit 1 mn

Faites bouillir le lait avec le beurre dans une casserole.

Versez la semoule de blé en pluie et comptez jusqu'à 60 à partir de la **reprise de l'ébullition**, en tournant sur feu doux.

Ajoutez, hors du feu, le sel, le poivre, les œufs battus, le gruyère râpé et mélangez bien la pâte qui doit être épaisse.

Remplissez le Grand Moule Couronne rincé à l'eau froide et fermez sa base.

Démoulez aussitôt et servez avec des 1/2 tranches de jambon roulées, au centre.

## Quiche sans pâte

### Ingrédients

#### pour 6 personnes :

- 1/2 l de lait
- 3 œufs cassés un à un
- 125 g de farine (250 ml)
- 100 g de gruyère râpé
- 5 ml de sel et 1 ml de poivre
- 5 g de beurre pour le moule

### Utensiles utilisés :

- Pichet plat de 1 l
- Cuillères et Pichet Mesures
- Râpe Multi-usages
- Plat à tarte 24 cm de  $\varnothing$

**Préparation :** 10 mn

PICHET



**Cuisson :** 40 mn Th. 7 ou 225°  
C'est une recette précieuse :

- par sa facilité : c'est le Pichet qui travaille
- par sa rapidité : rien à étaler
- par sa diversité : elle se prête à toutes les circonstances pour n'être jamais la même, toute simple ou raffinée.

Dans le Pichet Plat de 1 l, versez tous les ingrédients dans l'ordre.

Fermez le Pichet, agitez fortement, ouvrez et versez dans un plat à tarte de 24 cm de diamètre, beurré sur la garniture choisie.

Par exemple : 100 g de comté râpé, 100 g de jambon en dés, 2 gousses d'ail râpées et 1 boîte de 240 g de cèpes égouttés.

# Pâte feuilletée...

**Préparation :** 15 à 20 mn - **Cuisson :** Th. 7/8 ou 225/250°

Avant toute chose, le Rouleau doit être rempli aux 2/3 d'eau et mis à congeler pour former un bâton de glace.



**1.** Dans le Bol Mélangeur de 3,25 l, déposez **350 g de farine** et **5 ml de sel**. Faites un puits et versez **200 ml d'eau fraîche** au centre. Fermez le Bol, agitez en tournant pour amalgamer l'eau et la farine.



**2.** Terminez au Racloir pour obtenir un pâton, ni sec, ni collant. Si nécessaire, rajoutez un peu d'eau ou de farine.



**3.** Etalez le pâton jusqu'au cercle "D" de la Feuille à

pâtisserie. Déposez au centre **250 g de beurre** sortant du réfrigérateur, coupé en 8 morceaux égaux.



**4.** Rabattez les côtés : de haut en bas, puis de bas en haut, de droite à gauche et de gauche à droite : vous obtenez un petit paquet.



**5.** Etalez délicatement jusqu'au cercle "D" ce paquet, à partir du centre, vers le haut puis vers le bas.



**6.** Pliez en 3 en rabattant le haut vers le bas et le bas vers le haut.



**7.** Faites pivoter la pâte d'un quart de tour vers la gauche. Farinez si nécessaire.



**8.** Ceci est le **1<sup>er</sup> tour**. Recommencez 5 fois l'opération, sans attendre, grâce au Rouleau glacé et laissez la reposer **1 h au frais** avant d'être étalée pour l'usage auquel vous la destinez ; ceci la raffermir et lui fait perdre son élasticité.

**ENSEMBLE  
PATISSERIE**



**Tupperware  
utilisés pour  
la pâte**

# Les petits feuilletés

La pâte feuilletée  
Tupperware s'étale plus  
ou moins finement selon l'uti-  
lisation choisie mais elle se cuit  
toujours à four très chaud (Th. 7/8 ou  
225/250°) que l'on baisse éventuellement  
après 10 mn pour que la cuisson se fasse en  
profondeur. Cette pâte se congèle et se décongèle  
très bien. Pour les petits feuilletés, travaillez toujours  
sur une 1/2 portion de pâte pour ne pas avoir de pâte  
collante et toujours avec le Rouleau glacé.

## Petits pâtés

**Pour 8 :** 1/2 pâte étalée et  
découpée avec le plus petit  
découpoir.



**Farce :** 150 g de chair salée,  
poivrée, mêlée à 1/2 oignon  
râpé, 1 cuillerée à soupe de

vin blanc et autant de per-  
sil haché. Posez les fonds  
sur tôle mouillée, garnissez  
d'une noix de farce au centre.  
Mouillez les bords au  
pinceau. Recouvrez d'une  
autre rondelle coupée en  
croix pour que la vapeur  
s'échappe et retournée pour  
cuire sans rétrécir.

Dorez au jaune d'œuf et  
glissez à four chaud 15 à  
18 mn, **Th. 7 ou 225°**, pour  
qu'ils soient très blonds.

Faites-les refroidir sur grille.

## Saucisses feuilletées



**Pour 20 environ :** 1/2 pâte  
Étalez la pâte ; découpez  
vos bandes et mouillez le  
bord ; posez les saucisses  
et roulez-les. Ce travail en  
chaîne est beaucoup plus  
rapide.

Rangez les saucisses sur  
une tôle mouillée.

Dorez au pinceau et cuisez  
12 à 15 mn à four chaud.



## Allumettes

Pour 24 : 1/2 pâte

Étalez, posez sur tôle mouillée et découpez en 2 longues bandes à moitié recouvertes d'une tranche de jambon coupée en 3 et de gruyère râpé : 125 g en tout.



Mouillez les bords. Rabattez, dorez et prédécoupez en 12 puis cuisez à four chaud comme précédemment. Vous découperez, après réchauffage, pour que le gruyère ne s'échappe pas.

## Palmiers

Ils utilisent les chutes de pâte feuilletée.

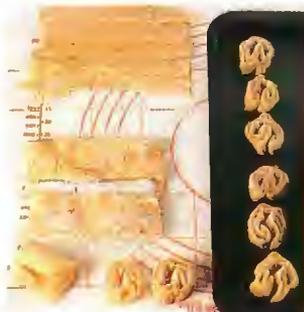
Posez vos chutes **sans les repétrir**, les unes à côté des autres en les faisant se chevaucher. Étalez-les finement au Rouleau pour obtenir un carré ou un rectangle de pâte.

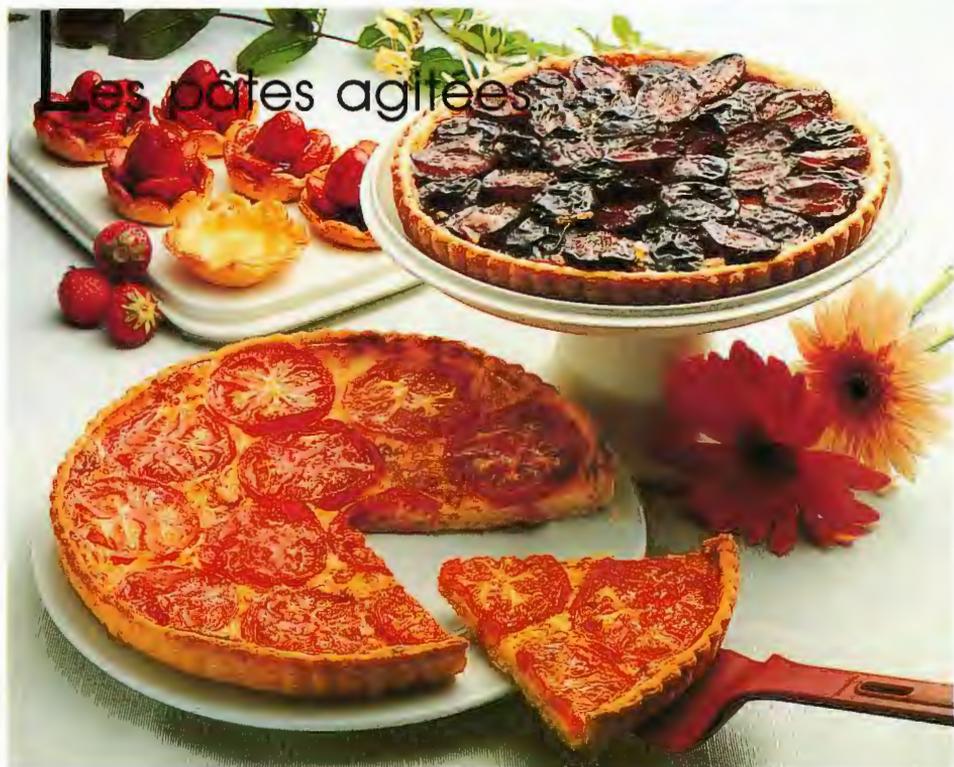
Mouillez-le au pinceau, saupoudrez-le largement de sucre cristallisé et rabattez les côtés vers le centre ; remouillez, remettez du sucre sur le dessus et repliez encore pour obtenir un boudin.

Mettez au froid avant de le découper en rondelles que vous déposerez sur une tôle mouillée, sans les serrer car ils vont gonfler.

Faites-les cuire à four moyen (Th. 6 ou 205°) en surveillant jusqu'à ce qu'ils blondissent ce qui demande 6 à 8 mn.

Retournez-les alors pour que le 2<sup>e</sup> côté caramélise. Gardez-les dans Tupperware.





## Pâte minute

### Ingrédients

pour une tarte **salée**  
de 24 cm de  $\varnothing$

- 250 g de farine ordinaire ou 2 fois la mesure de 250 ml
- 1 cuillerée à café rase de levure chimique
- 1 cuillerée à café rase de sel fin
- 100 ml d'huile ou 100 g de beurre mou
- 100 ml d'eau chaude

pour une tarte **sucrée**, ajoutez 50 g de sucre à la farine.

Versez tous les ingrédients dans le Bol Mélangeur, dans l'ordre indiqué.

Fermez le Bol, secouez-le énergiquement, d'abord horizontalement 5 ou 6 fois, puis verticalement ; ouvrez : la pâte est faite et mise en boule ; sinon, mettez-la en boule rapidement, au

Racloir. Ne vous inquiétez pas de son aspect granuleux, étalez-la sur la Feuille à Pâtisserie jusqu'au cercle "C", avec le Rouleau rempli d'eau glacée, afin de la refroidir et la raffermir : utilisez-la tout de suite. Disposez la pâte dans un moule de 24 cm de  $\varnothing$ .

**Garniture salée :** Etalez au pinceau, 30 ml de moutarde sur le fond et le bord. Disposez 150 g de gruyère en lamelles, 4 tomates en tranches épaisses. Salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Faites cuire 35 à 40 mn Th. 8 ou 250°.

**Garniture sucrée :** Recouvrez la pâte de 600 à 700 g de fruits de votre choix. Vous pouvez utiliser le plus grand des Découpoirs fleur pour réaliser des tartelettes. Faites cuire très **bas** dans

le four Th. 8 ou 250° pour que le fond dore bien.

**Pour ne pas détremper une tarte**, si vous utilisez des fruits très juteux comme les quetsches, déposez le mélange suivant sur la pâte : 50 g de farine, 100 ml de poudre d'amandes et 150 ml de sucre semoule avant de déposer les fruits crus et de faire cuire.

**Pour décorer et faire briller une tarte**, badigeonnez-la au pinceau de confiture d'abricots ou de fraises tiède (2 cuillerées à soupe), suivant la couleur de vos fruits.

**BOL  
MELANGEUR**



## Gâteau agité

### Ingrédients

#### pour 4 personnes

- 100 ml de sucre ± 90 g
- 250 ml de farine ± 125 g
- 1/2 sachet de levure

- 100 ml d'huile
- 1/2 zeste de citron râpé sur la Râpe à picots
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

### Tupperware utilisés :

- Râpe Multi-usages
  - Pichet Mesures
  - Racloir
  - Bol Mélangeur de 2 l
- Moule carré de 20 cm de côté

**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 20 mn

Th 5/6 ou 200°

Versez dans l'ordre, dans le Bol Mélangeur de 2 l, tous les ingrédients.

Fermez votre Bol et secouez horizontalement 5 à 6 fois, puis verticalement ; ouvrez, terminez par quelques tours de Racloir pour obtenir une pâte bien lisse.

Versez la pâte dans le moule carré beurré et faites cuire 20 mn à four chaud Th. 5/6 ou 200°.

Recouvrez-le froid avec un glaçage Tupperware et décorez comme sur la photo.

Le gâteau glacé se congèle très bien.

## Glaçage

Mêlez 125 g de sucre glace (soit ± 250 ml) et 25 ml de jus de citron ou d'alcool : le mélange peut se faire dans un Petit Bol Réfrigérateur.

Fermez, agitez jusqu'à ce que vous n'entendiez plus rien.

Ouvrez, vérifiez qu'il est assez épais, pour ne pas couler, sinon rajoutez un peu de sucre ; colorez-le si vous voulez et étalez-le avec une spatule métallique trempée dans l'eau tiède.



# Les mesures...

## Gâteau pichet

### Tupperware utilisés :

- Pichet gradué de 2 l
- Pichet et Cuillers mesures
- Racloir
- Tamis duo
- Pochoir

Moule à bord lisse de 24 cm de  $\varnothing$ , beurré et fariné

Dans le Pichet Gradué de 2 l versez la farine jusqu'à la graduation 400 ml soit  $\pm$  200 g puis le sucre jusqu'à la graduation 600 ml soit  $\pm$  200 g puis l'huile jusqu'à 700 ml soit 100 ml

Ajoutez :

3/4 de paquet de levure chimique  
1 pincée de sel  
3 œufs cassés un à un

Mélangez bien au Racloir et versez la pâte dans le moule beurré et fariné. Faites cuire à four doux, Th. 4 ou 175°, pendant 45 mn.

## Glaçage Tupperware au chocolat

- 200 g de chocolat
- 40 g de beurre

Faites fondre le chocolat à la façon Tupperware ; jetez l'eau et délayez-le avec le beurre ; étalez le glaçage sur le gâteau froid et retourné, côté compris, avec une spatule métallique souple trempée dans l'eau chaude.

Décorez froid avec le Pochoir et le Tamis Duo rempli de sucre glace.

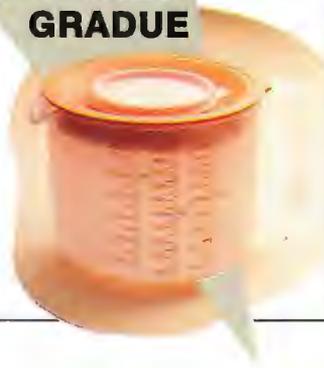


## Chocolat fondu façon Tupperware

Déposez 1 ou 2 tablettes de 100 g de chocolat, cassées en 2, dans le **Pichet Gradué** de 2 l. Remplissez-le d'eau chaude du robinet, fermez et laissez 10 mn. Ouvrez, videz soigneusement l'eau : le cho-

colat est mou et prêt à être mêlé aux autres ingrédients. Cette méthode évite qu'il soit irrégulièrement fondu ou présente des grains ; elle est plus rapide que le bain-marie.

**PICHET  
GRADUE**





## PICHET MESURE

### Semoule 1 minute

- 1 l de lait
- 200 ml de semoule de blé fine
- 200 ml de sucre
- 50 ml de sirop de fruits de la passion

Faites bouillir le lait.

A ébullition, versez la semoule mêlée au sucre puis le sirop et comptez jusqu'à 60, c'est-à-dire 1 mn, à partir de **la reprise de l'ébullition**. Versez le

tout dans le Moule à Charlotte rincé à l'eau froide.

Fermez et démoulez **froid** sur le Grand Comptier.

La semoule est parfaitement gonflée et la façon de la préparer est enfantine.

Servez-la avec un coulis de fruits.



### Coulis de fruits

Il suffit de mixer, dans le Pichet Gradué de 1 l, 250 g de fruits avec un 1/2 jus de citron et 50 à 100 g de sucre selon l'acidité des fruits.

# Les desserts sans cuisson...



## Charlotte Tupperware

### Ingrédients

- 1 paquet de biscuits "Brossard" (30)
- 400 g de fromage blanc sucré avec 100 g de sucre
- 200 g de fruits de votre choix

### Sirop réalisé avec

- 300 ml d'eau
- 100 ml de sucre ± 90 g
- 100 ml de jus d'orange

### Tupperware utilisés :

- Pichet Mesures
- Ravier Modulaire
- Passoire
- Moule à Charlotte

## MOULE A CHARLOTTE

Garnissez le fond et le tour du moule de biscuits trempés dans le sirop.

Déposez la moitié des fruits, la moitié du fromage blanc et une couche de biscuits.

Recommencez l'opération dans le même ordre en terminant par les biscuits. Fermez le couvercle et chassez l'air en tournant pour tasser la charlotte. Démoulez aussitôt sur le socle et décorez en vous inspirant de la photo.

## Ganache

- 200 g de chocolat pâtissier
- 200 ml de crème liquide

Faites chauffer la crème dans une casserole et versez-la, **bouillante**, sur les tablettes, cassées en 2 dans le Pichet Gradué de 1 l, posé dans le Grand Bol Mélangeur, en bain-marie chaud. Fermez et laissez 10 mn avant de mélanger au fouet pour obtenir une crème bien lisse.

### Ganache moussueuse :

Remplacez l'eau chaude du Grand Bol par de l'eau froide et des glaçons et battez la crème ganache au batteur électrique pour la faire mousser comme une chantilly : il faut au moins 10 mn. Lorsqu'elle est "prise", ajoutez délicatement 1 zeste d'orange râpé et versez la crème dans le Petit Moule Couronne huilé. Faites-la durcir au réfrigérateur au moins 2 h avant de démouler.

La ganache moussueuse peut remplacer les fruits et le fromage blanc dans une charlotte.





## Tarte sans cuisson

**Ingrédients pour 6/8 personnes**

**Croûte :**

- 2 paquets de 16 boudoirs bien secs (150 g en tout)
- 140 g de beurre très mou
- 1 pincée de vanille en poudre

**Crème :**

- 150 g de crème fraîche battue en chantilly avec
- 50 ml de sucre glace
- 500 g de fruits frais ou au sirop : abricots, groseilles, framboises...

**Pour faire briller,**  
50 ml de confiture chauffée

Ecrasez ou moulinez les biscuits en chapelure dans le Pichet Gradué de 2 l.

Ajoutez-leur le beurre, la vanille et amalgamez au Racloir. Etalez au Racloir dans le Plat du Grand Compotier en faisant un léger rebord. Mettez à raffermir 1/2 h au réfrigérateur.

Garnissez de chantilly sucrée et déposez les fruits comme sur la photo.

Enduisez-les au pinceau de confiture pour faire briller. Servez frais.

## Crème fouettée

Si vous ne possédez pas de batteur électrique, voici une astuce pour réaliser une crème fouettée dans votre Shaker.

Versez, dans le Shaker placé 1/2 h au freezer pour qu'il soit très froid, 150 ml de crème liquide très froide avec 50 ml de sucre glace.

Posez l'ailette, fermez avec le couvercle et agitez jusqu'à ce que la crème soit faite et homogène : on n'entend plus de bruit.



**COMPOTIER**

# Le découpoir et ses décors...



## Fleurs

**Ingrédients**  
pour 10 fleurs

• 250 g de pâte d'amandes

Étalez la pâte sur une épaisseur d'un demi centimètre, sur la mini Feuille à pâtisserie. Découpez des fleurs à l'aide de la plus grande des formes abricot de l'Ensemble Découpoirs. Réservez au frais le reste de la pâte. Faites sécher chaque fleur pendant une nuit sur la base des Coquetiers ou de petites caissettes en papier pour prendre la forme. Placez au centre une cerise confite, de la chantilly ou des petits bonbons de couleur. Pour réaliser un bouquet de demoiselle d'honneur, piquez la fleur sur une brochette en bois et maintenez-la par un petit boudin de pâte d'amandes roulé autour de la tige.

## Noisettes

**Ingrédients pour 20**

• 250 g de pâte d'amandes verte du commerce

• 60 noisettes

Malaxez la pâte sur la mini Feuille à pâtisserie, faites-en un boudin et coupez des

rondelles que vous étalerez avec le Mini Rouleau et découperez avec le plus petit des découpoirs abricot. Posez 3 noisettes et réunissez la pâte au centre en la pinçant : cela forme l'enveloppe verte des noisettes. Laissez sécher quelques heures.

## ENS. DECOUPOIRS



Ouvrage réalisé par Christiane BIARROTTE et Nathalie MOUSSEZ, Economistes Familiales avec la participation de Concessionnaires Tupperware

Tous droits réservés pour tous pays par Dart Europe Tupperware.

Photos : Dietmar Frege - Conception : Atelier de la Bonne Aventure - Impression : PPR

**Tupperware**

8, rue Lionel Terray - 92500 RUEIL-MALMAISON