

# Tupperware®

11 | 2020

Tupperware-Angebote  
Offres Tupperware  
Offerte Tupperware  
2. - 29.11.2020



Entdecke  
unsere Welt auf  
*Découvre notre  
monde sur*  
Scopri il nostro  
mondo su  
.....  
[tupperware.ch](http://tupperware.ch)

Mit Liebe verpackt  
*Emballé avec amour*  
Confezionato con amore



So süß wird Weihnachten: Selbst gemachte Köstlichkeiten, liebevoll verpackt in weihnachtliche Tupperware Produkten. Das ist einfach zum Dahinschmelzen.

*Pour un Noël tout en douceur: Des délices faits maison, emballés dans des Tupperware festifs. De quoi fondre...*

Per un dolce Natale: Prelibatezze fatte in casa, imballate in festosi Tupperware. Faranno sciogliere il vostro cuore ...

Selbst gemacht & mitgebracht:  
süsse Ideen zum Fest

*Fait maison et apporté à la fête:  
Une grande variété de douces idées*

Fatto in casa e portato alla festa:  
Una grande varietà di dolci idee

**1 Guetzlibox-Set (3)**  
**Set de Boîtes à biscuits (3)**  
**Set di Biscottiere (3)**  
S 184  
**Fr. 66.00**  
**Fr. 46.00**

IM SET  
DANS LE SET  
NEL SET  
**30%**  
GESPART  
ÉCONOMISÉ  
DI RISPARMIO



**5 Gewürzduo Midi**  
**Duo à épices Midi**  
**Duo di Spezieri Midi**  
2 x 270 ml  
A 91  
**Fr. 18.00**



**6 Silikon Teigschaber**  
**Spatule silicone**  
**Spatola in silicone**  
D 167  
**Fr. 21.00**



Auch einzeln erhältlich:  
*Aussi disponibles individuellement:*  
Anche disponibili separatamente  
2-4 Winterliche Guetzliboxen  
*Boîtes à biscuits hivernales*  
Biscottiere invernali  
Je / Chacune / ognuna  
**Fr. 22.00**

**1 Guetzlibox-Set / Set de Boîtes à biscuits / Set di Biscottiere (3)** 3 x 15 L S 184 Fr. 46,00 **2 Guetzlibox lila / Boîte à biscuits lilas / Biscottiera lilla** S 185 Fr. 22,00 **3 Guetzlibox rosa / Boîte à biscuits rose / Biscottiera rosa** S 186 Fr. 22,00 **4 Guetzlibox burgunder rot / Boîte à biscuits bordeaux / Biscottiera bordeaux** S 187 Fr. 22,00 **5 Gewürzduo Midi / Duo à épices Midi / Duo di Spezieri Midi** 2 x 270 ml A 91 Fr. 18,00 **6 Silikon Teigschaber / Spatule silicone / Spatola in silicone** D 167 Fr. 21,00



# MACARONS

**Vorbereitungszeit: 15 Minuten**  
**Trocknungszeit: 20 Minuten**  
**Backzeit: ca. 25 Minuten**  
**Backofen: 120 °C Umluft**

**ZUTATEN**  
**FÜR CA. 40 MACARONS**

## Für den Teig

- 150 g Puderzucker
- 1 gestrichener EL Maizena
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 100 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)

## Für die Himbeervariante

- Rote Lebensmittelfarbe
- 100 g Himbeergelee

## Für die Kirschvariante

- Lila Lebensmittelfarbe
- 100 g Kirschgelee

1. Backofen vorheizen. Puderzucker mit Maizena mischen und sieben. Eiweiss mit Salz im Easy Speedy anschlagen (Stufe 1). Ein Drittel des Puderzuckers unterrühren und aufschlagen (Stufe 1).

2. In das noch weiche Eiweiss ein weiteres Drittel Puderzucker unterrühren und dann mit dem letzten Drittel das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen (Stufe 2).

3. Mandeln mit dem Schwingbesen unter den Eischnee ziehen. Für die Himbeervariante die Masse rot, für die Kirschvariante lila einfärben.

4. Silikon-Backunterlage mit Rändern auf einen Backrost legen. Macaronmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, kleine gleichgrosse Tupfen in die Mitte der Markierungen der Unterlage spritzen und 20 Minuten trocknen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C Umluft in 25-30 Minuten mehr trocknen lassen als backen. Anschliessend auskühlen lassen.

5. Jeweils auf die flache Seite eines Macarons einen Tupfen der jeweiligen glatt gerührten Füllung geben und ein zweites Macaron ebenfalls mit der flachen Seite daraufsetzen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

# MACARONS

**Temps de préparation: 15 minutes**  
**Temps de séchage: 20 minutes**  
**Temps de cuisson: env. 25 minutes**  
**Four: 120 °C chaleur tournante**

**INGREDIENTS**  
**POUR ENV. 40 MACARONS**

## Pour la pâte

- 150 g de sucre glace
- 1 CS à soupe rase de Maizena
- 2 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 100 g d'amandes moulues (sans peau)

## Pour la variante aux framboises

- Colorant alimentaire rouge
- 100 g de gelée de framboises

## Pour la variante aux cerises

- Colorant alimentaire lilas
- 100 g de gelée de cerises

1. Préchauffer le four. Mélanger le sucre glace avec la Maizena et tamiser. Monter les blancs en neige avec le sel dans l'Easy Speedy (vitesse 1). Ajouter un tiers du sucre glace et continuer à battre (vitesse 1).

2. Ajouter encore un tiers du sucre dans les blancs encore légèrement mous, mélanger, puis ajouter le dernier tiers pour monter les blancs et les durcir (vitesse 2).

3. Colorer les amandes en les mélangeant à l'aide du Fouet au colorant rouge, ou pour la variante cerise avec le colorant lilas.

4. Poser la Feuille silicone à rebords sur la grille froide du four. Mettre la masse dans la Poche à douilles et faire de petits tas égaux au milieu des ronds indiqués sur la Feuille silicone à rebords, laisser sécher 20 minutes. Placer dans le four préchauffé à 120°C à chaleur tournante pour 25-30 minutes, pour laisser sécher plutôt que de cuire. Ensuite laisser refroidir.

5. Sur chaque côté plat d'un macaron mettre une noisette de mélange de consistance lisse. Placer un deuxième macaron, côté plat dessus. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

# MACARONS

**Tempo di preparazione: 15 minuti**  
**Tempo di asciugatura: 20 minuti**  
**Tempo di cottura: ca. 25 minuti**  
**Forno: 120 °C aria calda**

**INGREDIENTI**  
**PER CIRCA 40 MACARONS**

## Per la pasta:

- 150 g di zucchero al velo
- 1 cucchiaino raso di Maizena
- 2 albumi d'uovo
- 1 pizzico di sale
- 100 g di mandorle macinate (senza buccia)

## Per la variante al lampone

- Colorante alimentare rosso
- 100 g di gelatina di lamponi

## Per la variante alla ciliegia

- Colorante alimentare lilla
- 100 g di gelatina di ciliegia

1. Preriscaldate il forno. Mescolate lo zucchero al velo con la Maizena e setacciate. Montate gli albumi a neve con il sale nell'Easy Speedy (velocità 1). Aggiungete un terzo dello zucchero al velo e continuate a frullare (velocità 1).

2. Aggiungete un altro terzo dello zucchero agli albumi ancora leggermente morbidi, mescolate, quindi aggiungete l'ultimo terzo per montare gli albumi e farli rassodare (velocità 2).

3. Colorate le mandorle mescolandole con il Frullino alla colorazione rossa, oppure per la variante ciliegia alla colorazione lilla.

4. Posizionate il Foglio in silicone con bordi sulla griglia fredda del forno. Mettete la massa nella Tasca decora dolci e formate dei piccoli mucchietti uniformi al centro dei cerchi indicati sul Foglio in silicone con bordi, lasciate asciugare per 20 minuti. Mettete nel forno preriscaldato ad aria calda, a 120°C, per 25-30 minuti, per farli asciugare piuttosto che cuocere. Quindi lasciateli raffreddare.

5. Mettete su ogni lato piatto di un macaron una piccola quantità di miscela di consistenza liscia. Posizionate un secondo macaron, con il lato piatto sopra. Mettete al fresco fino al momento di servire.

# Mmmmmacarons

Beeindruckend raffiniert – und mit den richtigen Helfern einfach gemacht.  
Feine Mitbringsel, die man am liebsten selbst vernaschen möchte.

*Impressionnant et raffiné - préparé tout simplement avec les bons aides de cuisine.  
De petits cadeaux sympas qu'on aimerait mieux déguster soi-même.*

Impressionante e raffinato - preparato semplicemente con i giusti utensili da cucina.  
Simpatichi regalini che preferiremmo degustare noi stessi.

## 1 Silikon Backunterlage mit Rändern

**Feuille silicone à rebords**

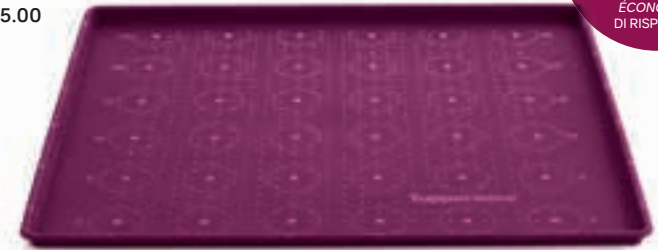
Foglio in silicone con bordi

S 188

Fr. 34.00

Fr. 25.00

ÜBER  
PLUS DE  
PIÙ DI  
**26%**  
GESPART  
ECONOMISÉ  
DI RISPARMIO



## 2 Easy Speedy

D 199

Fr. 64.00



## 3 Schwingbesen

**Fouet**  
**Frullino**

D 165

Fr. 21.00

1 Silikon Backunterlage mit Rändern / Feuille silicone à rebords / Foglio in silicone con bordi S 188 Fr. 25.00 2 Easy Speedy D 199 Fr. 64.00 3 Schwingbesen / Fouet / Frullino D 165 Fr. 21.00





SÜSS VERPACKT  
IM BELLEVUE SET.  
ANGEBOT AUF  
DER RÜCKSEITE.

EMBALLÉ JOLIMENT  
GRÂCE AU SET  
BELLEVUE. OFFRE A  
LA DERNIÈRE PAGE

CONFEZIONATO  
IN MODO  
CARINO CON IL  
SET BELLEVUE.  
IN OFFERTA  
ALL'ULTIMA PAGINA

# Frisch aus der Naschwerkstatt

## Tout frais et directement de la confiserie

### Tutto fresco, direttamente dalla pasticceria

Hier gibt es das passende Zubehör für alle erdenklichen Backideen.  
*Ici se trouvent tous les éléments nécessaires pour des idées de pâtisserie.*  
Ecco qui tutti gli elementi necessari per trovare ottime idee di pasticceria.



**1 MultiChef**  
Fleischmeister + Guetzliaufsätze  
*Hachoir + Inserts biscuits*  
Tritatutto + Inserti per biscotti  
S 189  
Fr. 104.00



**2 Erweiterungseinheit Fleischmeister + Guetzliaufsätze**  
*Extension Hachoir et Inserts biscuits*  
Estensione Tritatutto + Inserti per biscotti  
S 190  
Fr. 73.00



**3 Silikon-Ecki-Form**  
*Moule rectangulaire silicone*  
Stampo rettangolare in silicone  
H 51  
Fr. 32.00



**4 MicroCook**  
Kanne / Pichet / Boccale  
l 30  
Fr. 52.00

**1 MultiChef** S 189 Fr. 104,00 **2 Erweiterungseinheit Fleischmeister + Guetzliaufsätze / Extension hachoir et inserts biscuits / Estensione Tritatutto + Inserti per biscotti** S 190 Fr. 73,00 **3 Silikon-Ecki-Form / Moule rectangulaire silicone / Stampo rettangolare in silicone** H 51 Fr. 32,00 **4 MicroCook Kanne / Pichet / Boccale** 1 L 130 Fr. 52,00

DIE SCHÜSSELN SIND  
AUCH TOLL ZUM  
VERSCHENKEN.  
AM BESTEN  
LECKER GEFÜLLT  
MIT SELBST-  
GEBACKENEM.

LES BOLS FERONT  
AUSSI UN TRES JOLI  
CADEAU. REMPLIS  
AVEC DE DELICIEUSES  
CONFISERIES  
MAISONS C'EST  
ENCORE MIEUX.

ANCHE LE CIOTOLE  
SARANNO UN  
GRADITO REGALO.  
RIEMPITE CON  
DELIZIOSE  
PASTICCERIE FATTE  
IN CASA AVRANNO  
ANCORA PIÙ  
SUCCESSO.



**1** Jumbo Schüsseln-Weihnachtsturm  
*Tour de Noël - Bols Jumbo*  
Torre di Natale - Ciotole Jumbo  
S 191  
Fr. 43.00

Zubereiten, Frischhalten und Verschenken

*Préparer, conserver et offrir*

Preparare, conservare e regalare

Das kann jeder brauchen und darüber freuen sich alle!

*Tout le monde peut en avoir besoin et chacun s'en réjouira!*

Chiunque potrebbe averne bisogno e tutti saranno lieti di riceverlo!

PARTY-  
HIGHLIGHT



**2** Slim Krüge  
*Pichets Slim*  
Fusti Slim  
(2)

Ab 1 neu vereinbarte Party<sup>d</sup> und einem  
persönlichen Bestellwert von mindestens  
Fr. 55.-

*Avec 1 nouveau rendez-vous daté<sup>d</sup> et un  
montant d'achat de minimum Fr. 55.-*

Con 1 nuovo appuntamento fissato<sup>d</sup>  
e un minimo di acquisti di Fr. 55.-

S 192  
Fr. 17.00

WILLKOMMENS  
GESCHENK  
CADEAU INVITÉS  
REGALO OSPITI



**3** Junior Schüssel  
*Bol Junior*  
Ciotola Junior  
600 ml

Alle auf der Party anwesenden Gäste<sup>a</sup>  
erhalten unsere Junior Schüssel als  
Willkommensgeschenk.

*Tous les invités présents<sup>a</sup> à la Party recevront  
le Bol Junior comme cadeau invités.*

Tutti gli ospiti presenti<sup>a</sup> al Party riceveranno la  
Ciotola Junior come regalo ospiti.



**4** Basica Puderfee  
*Poudreuse Basica*  
Mulinetto Basica  
P 23  
Fr. 31.00

**1** Jumbo Schüsseln-Weihnachtsturm / *Tour de Noël - Bols Jumbo / Ciotole Jumbo - Torre di Natale* 1.4 L + 2.75 L + 4.5 L S 191 Fr. 43.00  
**2** Slim Krüge / *Pichets Slim / Fusti Slim* (2) Einmal pro Gast pro Party / *Une fois par invité et par Party* / Una volta per invitato e per Party  
2 L + 1 L S 192 Fr. 17.00 **3** Junior Schüssel / *Bol Junior / Ciotola Junior* 600 ml. Als Partygast erhältst du die Junior Schüssel als  
Willkommensgeschenk / *En tant qu'invité à la Party tu reçois le Bol Junior en cadeau invité* / Come invitato al Party riceverai una ciotola  
Junior come regalo. **4** Basica Puderfee / *Poudreuse Basica / Mulinetto Basica* P 23 Fr. 31.00



Du feierst die Party. Wir feiern dich!  
*Tu fêtes la Party et nous te gâtons!*  
 Tu festeggi al Party e noi ti festeggiamo!

Gastgeber/-innen bekommen von uns jede Menge Goodies:  
 Je mehr deine Gäste feiern, desto schöner die Geschenke.

*Nos hôtes/esses reçoivent de nombreux cadeaux: plus tu as d'invités,  
 et plus beaux sont les cadeaux.*

Le/i Padrone/i di casa saranno ricompensati con molti regali.  
 Più ospiti avrai, più bei regali riceverai.

Party Geschenk  
 Cadeau de Party  
 Regalo di Party

Ab / Dès / Da Fr. 300.-

Partyumsatz  
 Chiffre d'affaires de Party  
 Cifra d'affari del Party



**1 Party Geschenk 300<sup>b</sup>**  
**Cadeau de Party 300<sup>b</sup>**  
**Regalo di Party 300<sup>b</sup>**  
 Brunch-Set



**3 Party-Angebot 750<sup>b/c</sup>**  
**Offre de Party 750<sup>b/c</sup>**  
**Offerta di Party 750<sup>b/c</sup>**  
 Dein Wunschprodukt aus dem Katalog  
 Le produit de ton choix du catalogue  
 Il prodotto di tua scelta dal catalogo



**2 Party-Geschenk 600<sup>b</sup>**  
**Cadeau de Party 600<sup>b</sup>**  
**Regalo di Party 600<sup>b</sup>**  
 MicroCook  
 Kännchen / Pichets / Boccali (2)



**4 Party-Angebot 900<sup>b/c</sup>**  
**Offre de Party 900<sup>b/c</sup>**  
**Offerta di Party 900<sup>b/c</sup>**  
 UltraPro 5 L  
 S 193  
 Fr. 55.00



PartyGeschenk  
 Cadeau de Party  
 Regalo di Party  
 600+<sup>b</sup>

**1 PartyGeschenk(b) / Cadeau de Party(b) / Regalo di Party<sup>b</sup>** Ab Fr. 300.- Partyumsatz erhältst du im November unser Brunch-Set als Geschenk. Bestehend aus dem Mini CheeSmart und der Butterdose. / Dès Fr. 300.- de chiffre d'affaires de Party tu reçois en novembre notre Brunch-Set en cadeau. Composé du Mini CheeSmart et du Beurrier. / Da Fr. 300 di cifra d'affari al Party, durante il mese di novembre riceverai il nostro Brunch-Set come regalo. Composto dal Mini CheeSmart ed il Portaburro.

**2 PartyGeschenk / Cadeau de Party / Regalo di Party 600+<sup>b</sup>** Ab Fr. 600.- Partyumsatz erhältst du unser MicroCook Kännchen-Set als Geschenk. / Dès Fr. 600.- de chiffre d'affaires de Party tu reçois nos deux Pichets MicroCook en cadeau. / Da Fr. 600.- di cifra d'affari al Party riceverai i nostri 2 Boccali MicroCook. 200 ml + 500 ml

**3. Party-Angebot / Offre de Party / Offerta di Party 750+<sup>b</sup>** Ab Fr. 750.- Partyumsatz + 1 neu vereinbarte Party innerhalb der 5 kommenden Wochen bekommst du 50% Rabatt auf dein Wunschprodukt aus dem Katalog. / Dès Fr. 750.- de chiffre d'affaires de Party + 1 nouveau rendez-vous daté dans les 5 prochaines semaines tu as 50% de rabais sur le produit de ton choix du catalogue. / Da Fr. 750.- di cifra d'affari al Party + 1 nuovo appuntamento fissato nelle 5 prossime settimane riceverai 50% di sconto sul prodotto di tua scelta nel catalogo.

**4 Party-Angebot / Offre de Party / Offerta di Party 900+<sup>b</sup>** Ab Fr. 900.- Partyumsatz + 1 neu vereinbarten Party innerhalb der 5 kommenden Wochen kannst du 1 x vom exklusiven Angebot UltraPro 5 L für nur Fr. 55.00 profitieren / Dès Fr. 900.- de chiffre d'affaires de Party + 1 nouveau rendez-vous daté dans les 5 prochaines semaines tu peux profiter 1 x de l'offre exclusive UltraPro 5 L à seulement Fr. 55.00 / Da Fr. 900.- di cifra d'affari al Party + 1 nuovo appuntamento fissato nelle 5 prossime settimane potrai approfittare una volta dell'offerta esclusiva UltraPro 5 L per soli Fr. 55.00.

Süsse Verpackung für süsse Kreationen  
*Emballage mignon pour douces créations*  
Simpatica confezione per dolci creazioni



**Bellevue-Set (3)**  
Weihnachten  
Noël  
Natale  
980 ml + 2 x 450 ml  
S 194  
Fr. 32.00

Einladung / *Invitation* / Invito

BEI / CHEZ / DA \_\_\_\_\_

ADRESSE / INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

DATUM / DATE / DATA \_\_\_\_\_

UM / À / ALLE \_\_\_\_\_

*A bientôt ton PartyManager*

**Raffaella Chanson**

Tel : +41 79 308 01 55

[www.myhobbies.ch](http://www.myhobbies.ch)

[tupperware@myhobbies.ch](mailto:tupperware@myhobbies.ch)

Instagram: @magiraffa

page facebook: Magi Raffa Cuisine

tupperware.ch



**Tupperware**<sup>®</sup>

a Einmal pro Haushalt / *Une fois par foyer* / Una volta per famiglia. b Einmal pro Gastgeberin / *Une fois par hôte/esse* / Una volta per Padrona/e di casa. c Termin der neu vereinbarten Party innerhalb der kommenden 5 Wochen / *Date pour le nouveau rendez-vous date, dans les 5 prochaines semaines* / La data per il nuovo appuntamento fissato dovrà essere entro 5 settimane. Alle Artikel nicht farberbindlich, Modellwechsel vorbehalten, ohne Inhalt, oder Dekoration / *Les articles peuvent être sujets à modification et sont livrés sans décoration, ni contenu* / Gli articoli possono subire modifiche e sono consegnati senza contenuto e senza decorazione. Informationen zu Massen und Inhalten der Produkten, findest Du in unserem aktuellen Katalog oder unter [Tupperware.ch](http://Tupperware.ch) / *Tu trouveras les informations concernant les grandeurs et contenus des produits dans notre catalogue actuel ou sous [Tupperware.ch](http://Tupperware.ch)* / Troverai ulteriori informazioni sulle dimensioni e contenuti dei prodotti nel nostro catalogo attuale o su [Tupperware.ch](http://Tupperware.ch).