



[De **Gastronoom**



Met het grootste gemak te vullen en uit de vorm te halen!



Zoveel redenen om hem te gebruiken!

3



Van voorgerecht tot nagerecht ... charlottes zijn gezellig en heerlijk om met familie of vrienden van te smullen!

Maak originele hartige gerechten en overheerlijke nagerechten die heel vlot uit de vorm komen.

Denk maar aan de mythische charlotte 'psjttt' van Tupperware, een snel nagerecht dat meteen uit de vorm glijdt.

4 [De **Gastronom**

Samenstelling van de Gastronom



De inhoud van 1,25 l is ideaal voor 8-10 personen.



Onderhoud

De **Gastronom** mag in de vaatwasser of kan met de hand worden afgewassen, in een warm sopje. Spoel en droog alle onderdelen goed af.

We raden je aan om de deksels (klein en groot) goed vast te zetten in het bovenste mandje van de vaatwasser, zodat ze niet op het verwarmingselement glijden en smelten.

Garantie

Op de **Gastronom** geldt de wettelijke garantie tegen verborgen gebreken.

De Tupperware-garantie (van 10 jaar) is voor dit product geldig voor fabrieks- of materiaalfouten die zijn opgetreden in normale gebruiksomstandigheden.

De **Gastronom** mag in de koelkast en de diepvriezer.

Je kan er gerechten in bereiden, invriezen, bewaren, vervoeren, ontvormen en opdienen.

Hij is niet geschikt voor bereidingen in de traditionele oven, de magnetron, de stoomoven en au bain-marie.

1. Aan de slag met je **Gastronom**

Sluit de bovenkant van de **Gastronom** met een van de deksels met motief.

Je **Gastronom** is nu klaar voor een gerecht naar jouw smaak!

2. Om je bereidingen gemakkelijker te ontvormen

Bij delicate bereidingen zoals vis- of groentemousses of gerechten met gelei of gelatine kan je de **Gastronom** invetten met de Silicone Borstel vóór je de bereiding in de vorm giet en in de koelkast plaatst.

Voor ijs, vacherins, sorbet enz. hou je de vorm gewoon onder koud water. Droog niet af, giet er de bereiding in en plaats in de diepvriezer.

3. Om optimaal te ontvormen

Hou de vorm kort onder lauw water of ga erover met een spons die je onder de warme kraan hebt gehouden. Neem het deksel van de vorm, vervang het door het dienblad en draai alles om. Verwijder het deksel met motief en laat de bereiding uit de vorm glijden.

Gebruik voor een delicate bereiding de Silicone Spatel Smal. Ga ermee langs de hele bovenkant van de vorm om er lucht in te laten. Schud de vorm daarna indien nodig voorzichtig één tot twee keer om de bereiding te laten zakken.

Neem er in elk geval je tijd voor!

Tips

Je kan je **Gastronom** instrijken met koude, vloeibare karamelstroop van Tupperware.

Opgelet: giet nooit kokende of heel hete bereidingen zoals karamel, honing, olie, boter of chocolade (geen volledige lijst) in de Gastronom.

6 [Charlottes met vlees

Charlotte met kip

Bereiding : 30 min  5 uur in de koelkast

€ 12,60

- 700 g kipfilet
- 1 l water
- 1 blokje kippenbouillon
- 1 zakje gelei
- 1 eierdooier
- 100 ml room
- de blaadjes van 1 dragontakje
- 50 ml fijngehakte dragon

Kook de kipfilets 30 min in 1 l water met het bouillonblokje in.

Schep de filets uit het water, laat uitlekken en snij in kleine blokjes.

Bereid de gelei volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar vervang het water door 550 ml kookvocht van de kipfilets. Klop de eierdooier door de room, voeg toe aan de gelei (pan van het vuur) en laat afkoelen.

Leg een paar dragonblaadjes op de bodem van de **Gastronom**, schep er een laag vlees op, bestrooi met fijngehakte dragon en giet er wat gelei over. Herhaal tot alle ingrediënten op zijn en laat opstijven in de koelkast.

Charlotte met rundvlees

Bereiding : ongeveer 3 uur  5 uur in de koelkast

€ 13,70

- 800 g rundvlees (bil- of schouderstuk)
- 1 runderbot
- 250 g wortel, in staafjes gesneden
- 5 ml vierspecijerenmix
- 1 witte ui met een kruidnagel in geprikt
- 1 kruidentuiltje
- zout en peper
- 12 augurken
- ½ zakje gelei

Kook het vlees en het runderbot samen met alle ingrediënten (behalve de augurken en de gelei) zoals voor een stoofpot, dus ongeveer 3 uur. Zodra het vlees klaar is, maak je de gelei. Gebruik hiervoor 400 ml kookvocht. Laat afkoelen. Snij het vlees in kleine blokjes. Versier de bodem van je **Gastronom** met wortelstaafjes en schijfjes augurk. Schep er een laag vlees in, gevolgd door wortelstaafjes en dan augurkschijfjes. Herhaal tot alle ingrediënten op zijn. Giet er voorzichtig de gelei over en laat opstijven in de koelkast.



Tip

Leng de gelei aan met de bouillon waarin je het vlees hebt gekookt. Dien deze charlottes op als voorgerecht met een saus of als hoofdgerecht met sla.

Charlotte met hammetje en voorbout

Ongeveer **2 uur 15 min** ⌘ **12 uur** in de koelkast (de avond voordien)

€ **14,90**

- 500 g ontbeend hammetje
- 400 g half gezouten varkensvorbout
- 100 ml witte wijn
- 1 kruidentuiltje
- peper
- 1 bosje peterselie
- 1 bosje kervel

Spoel de voorbout goed onder koud water. Zet het vlees in een grote kookpot onder water, samen met de witte wijn, het kruidentuiltje en de peper. Laat ongeveer 2 uur 15 min garen. Snij het uitgelekte vlees in grote blokken en laat het kookvocht ongeveer 15 min inkoken. Hak de peterselie en de kervel fijn.

Schep in de **Gastronom** een laag vlees en een laag fijngehakte kruiden en herhaal tot alle ingrediënten op zijn. Giet er 400 ml ingekookt en gezeefd* kookvocht over, laat afkoelen en plaats 12 uur in de koelkast.

* Zeef de bouillon door hem door een schone doek of koffiefilter te gieten. Zo verwijder je alle onzuiverheden.

8 [Charlottes met vis

Charlotte van tonijn

⌘ 6 uur in de koelkast

€ 10,30

- 1 zakje gelei
- 250 ml droge witte wijn
- 250 ml water
- 1 blikje tonijn in eigen nat (± 430 g)
- 25 ml mosterd
- 25 ml wittewijnazijn met dragon
- zout en witte peper
- 150 ml room
- 50 ml fijngehakte peterselie

Bereid de gelei volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar vervang het water door een mix van wijn en water. Laat wat afkoelen. Giet de rest van de ingrediënten in volgorde (behalve de room en de peterselie) samen met de gelei in de **ExtraChef** en mix tot grove stukken. Verwijder de 3 messen, voeg de room en de peterselie toe en vermeng met de **Silicone Spatel**. Vet de **Gastronoom** in met wat olie, giet er de bereiding in en laat opstijven in de koelkast.

Varianten: vervang de tonijn door:

Charlotte van zalm:

€ 16,80

2 blikjes zalm in eigen nat (± 420 g). Je kan de mosterd vervangen door Savora en de peterselie door dille.

Charlotte van surimi en garnalen:

€ 11,90

200 g surimi en 200 g gepelde roze garnalen. Je kan de peterselie ook vervangen door bieslook en de room door kwark.

Charlotte van avocado en roze garnalen:

€ 14,40

200 g gepelde, rijpe avocado's en 250 g gepelde roze garnalen.

Tip

Maak eerst de gelei en laat die afkoelen.

Gemengde charlottes

Charlotte van tonijn en courgette

🕒 15 min 600 watt 🕒 3 uur in de koelkast

€ 7,30

- 500 g courgette
- 2 gelatineblaadjes
- 200 ml kwark
- 100 ml room
- zout en peper
- 300 g uitgelekte tonijn in eigen nat

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Snij de gewassen maar ongeschilde courgettes in schijfjes en laat ze 15 min garen op 600 watt in de **101° MicroGourmet**. Laat 5 min rusten, doe de nog warme courgetteschijfjes in de **Deegkom 3 l** met de uitgeknepen gelatine en vermeng. Klop de kwark, de room, het zout en de peper in de **Speedy Chef**. Doe de bereiding uit de Speedy Chef bij de courgetteschijfjes, gevolgd door de verkruidelde tonijn, en roer. Giet in de **Gastronom** en laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.

Varianten: vervang de tonijn en de courgette door:

Charlotte van zalm en venkel:

€ 11,80

300 g uitgelekte zalm in eigen nat en 500 g venkel, in plakjes gesneden en 12 min gegaard op 600 watt in de **101° MicroGourmet**. Laat 5 min rusten.

Charlotte van vis en paprika:

€ 7,40

300 g gekookte witte vis, verkruideld, en 400 g paprika, geschild, in blokjes gesneden en 15 min gegaard in de **101° MicroGourmet**. Laat 5 min rusten.

Charlotte van garnalen en asperges:

€ 11,20

250 g uitgelekte asperges (netto, uit bokaal) en 250 g gekookte en gepelde roze garnalen, in meerdere keren grof gehakt in de **ExtraChef** (zonder koken). Laat de gelatine 20 sec in 15 ml water weken op 600 watt en voeg toe. Je kan voor meer smaak 5 ml guacamolekruiden toevoegen.

Charlotte van krab en groentemix

🕒 20 min 600 watt 🕒 6 uur in de koelkast

€ 10,20

- 1 zakje geleï
- 250 ml water
- 500 g diepgevroren mix van groenteblokjes
- 150 ml mayonaise
- 2 blikjes krab (± 240 g uitgelekt)
- zout en peper

Maak de geleï met water, volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de diepgevroren groenteblokjes 20 min op 600 watt in de **101° MicroGourmet**. Vermeng alle ingrediënten met de **Silicone Spatel** in de **Deegkom 3 l**. Giet in de **Gastronom** en laat 6 uur opstijven in de koelkast.

Varianten: vervang de krab en de groentemix door:

Charlotte van ham, erwten en maïs:

€ 7,90

1 blik erwten (± 400 g uitgelekt), 1 blikje maïs (± 285 g uitgelekt) en 200 g gestoofde ham, in kleine blokjes gesneden.



12 [Charlottes met rijst

Tip

Kook de rijst met de **Maxi Graankoker** voor een smechtig resultaat.

Charlotte van rijst, ham, olijven

❄️ 4 uur in de koelkast

❄️ 6,40

- 200 g rijst met lange korrel
- 1 pakje gelei
- 250 ml water
- 200 g achterham, in blokjes
- 20 ontpitte zwarte olijven, in schijfjes gesneden
- 2 tomaten, in blokjes gesneden
- 150 ml mayonaise
- zout en peper

Kook de rijst en maak de gelei met 250 ml water. Doe de ham, olijven en tomatenblokjes in de **Deegkom 3 l**. Roer en voeg de gelei, de afgekoelde rijst en de mayonaise toe. Vermeng alles met de **Silicone Spatel** en vul de **Gastronoom**. Druk de bereiding aan, sluit de Gastronoom en plaats 4 uur in de koelkast.

Varianten: vervang de ham, olijven en tomaten door:

Charlotte van rijst, erwten, gerookte kip:

€ 7,80

250 g gekookte erwten en 200 g gerookte kip, in blokjes.

Charlotte van rijst, tonijn, rode paprika:

€ 7,90

200 g rode paprika, in blokjes gesneden, 200 g verkruidelde tonijn in eigen nat, 50 ml fijngehakte peterselie en kervel.

Charlotte van rijst, zalm, tomaat:

€ 9,90

1 blikje zalm in eigen nat (± 160 g uitgelekt) en 1 bosje lente-uitjes, grof gehakt (groen en wit). Je kan de tomaten ook vervangen door 250 g kerstomaten.



Charlotte van rauwe ham en courgette

€ 12 min 600 watt € 3 uur in de koelkast

€ 7,60

- 2 gelatineblaadjes
- 500 g courgette
- 200 g verse geitenkaas
- 200 g kwark
- zout en peper
- 2 ml Espelettepeper
- 6 dunne sneetjes rauwe ham (Bayonne, Serrano, Aoste ...)
- 5 ml olie

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Laat de in schijfjes gesneden courgettes 12 min garen op 600 watt in de **101° MicroGourmet**. Doe de nog warme courgetteschijfjes in de **Deegkom 3 l** met de uitgeknepen gelatine, roer en voeg de rest van de ingrediënten toe. Bekleed de licht ingevette **Gastronoom** met de dunne sneetjes ham en giet er de bereiding in. Zet 3 uur in de koelkast.

Varianten: vervang de courgettes en de Espelettepeper door:

Charlotte van rauwe ham en tomaat:

* 12,60

300 g kerstomaten, 280 g gedroogde tomaten op olie, goed uitgelekt en in de **TurboChef** fijngehakt met een klein teentje knoflook zonder kiem. Laat de gelatine 20 sec in 15 ml water weken op 600 watt en voeg toe.

Charlotte van rauwe ham en paprika:

€ 8,50

500 g geschilde rode paprika, in blokjes gesneden en 15 min op 600 watt gegaard in de **101° MicroGourmet**, en ½ bosje basilicum, fijngehakt

Charlotte van rauwe ham en artisjok:

€ 9,75

500 g diepgevroren artisjokhart, 15 min op 600 watt gegaard in de **101° MicroGourmet**, en 20 g fijngehakte olijven.

Charlotte van rauwe ham en aubergine:

€ 7,65

500 g aubergine, geschild, in blokjes gesneden en 13 min gegaard op 600 watt in de **MicroCook Rond 2,25 l** met 15 ml water, 25 ml olie en 5 ml tijmblaadjes.

Charlottes met chocolade

Charlotte met chocoladeduo

⌘ 12 uur in de koelkast

€ 8,10

- 150 g zachte boter
- 120 ml suiker (± 120 g)
- 4 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 100 g pure chocolade
- 100 g witte chocolade
- 1 pakje met 30 lepelkoekjes

Stroop: vermeng in de **Ruimtekomp 600 ml**

- 75 ml rum
- 100 ml water
- 25 ml suiker (± 25 g)

Klop de zachte boter, suiker en eierdooiers met de **Soepele Kloppe** in de **Deegkom 1,5 l** tot alles goed schuimt. Laat de pure chocolade 2 min smelten op 360 watt, laat 1 min rusten en roer. Klop het eiwit stevig op in de **Speedy Chef**. Schep de gesmolten pure chocolade en de helft van het opgeklopte eiwit voorzichtig door de helft van de bereiding uit de Deegkom. Doe hetzelfde met de rest van het opgeklopte eiwit en de gesmolten witte chocolade (1 min 10 op 360 watt, 1 min rusten).

Dop de koekjes kort in de stroop en bekleed er de wand en bodem van de **Gastronoom** mee. Giet er afwisselend een laag van de bereiding met pure chocolade en een laag met de bereiding van witte chocolade in, tot alles op is. Bedek met een laag in stroop gedopte koekjes, sluit de vorm en zet 12 uur in de koelkast.

Charlotte tiramisu

⌘ 12 uur in de koelkast

€ 6,30

- 150 g mascarpone
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 2 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 1 gelatineblaadje (± 2 g)
- 15 ml room
- 24 lepelkoekjes
- 200 ml heel sterke koffie
- 30 ml bitter cacao-poeder

Klop de mascarpone, de suiker en de eierdooiers los in de **Deegkom 3 l**. Laat de gelatine weken in koud water. Knijp ze uit en laat ze 15 sec op 600 watt smelten in de **MicroCook Schenkan 1 l** samen met de room. Roer dit door de bereiding in de Deegkom. Klop het eiwit stevig op in de **Speedy Chef** en schep het voorzichtig met de **Silicone Spatel** door de bereiding in de Deegkom. Dop de koekjes kort in de koffie en bekleed er de wand van de **Gastronoom** mee. Giet er de bereiding uit de Deegkom in, bedek met een laag in koffie gedopte koekjes, sluit met het deksel terwijl je er de lucht uit duwt en zet minstens 12 uur in de koelkast. Bestrooi vlak voor het opdienen met bitter cacao-poeder.



Charlotte met chocolade

⌘ 12 uur in de koelkast

€ 7,70

- 150 g zachte boter
- 100 ml suiker (± 100 g)
- 4 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 175 g pure chocolade
- 30 lepelkoekjes

Stroop: vermeng in de **Ruimtekomp 600 ml**

- 75 ml rum
- 100 ml water
- 25 ml suiker (± 25 g)

Klop de zachte boter, suiker en eidooiers met de **Soepele Klopper** in de **Deegkom 3 l** tot alles goed schuimt. Doe er de chocolade bij die je 2 min liet smelten op 360 watt. Roer en schep er voorzichtig met de **Silicone Spatel** het eiwit door dat je in de **Speedy Chef** hebt opgeklopt. Dop de koekjes kort in de stroop en bekleed er de wand en bodem van de **Gastronoom mee**. Giet de hele bereiding uit de Deegkom 3 l in de vorm, bedek met een laag in stroop gedopte koekjes, sluit met het deksel terwijl je er de lucht uit duwt en zet minstens 12 uur in de koelkast.

Varianten:

Charlotte met chocolade/sinaasappel:

€ 9,20

Doe 50 ml gekonfijte sinaasappelrasp bij de bereiding in de Deegkom voor je er het eiwit door schept. Maak een stroop van 200 ml sinaasappelsap, 50 ml Grand Marnier en 50 ml suiker.

Charlotte met chocolade/koffie:

€ 6,90

Doe 10 ml koffie-extract bij de bereiding in de Deegkom voor je er het eiwit door schept. Maak een stroop met 100 ml heel sterke koffie, 75 ml water en 50 ml suiker.

Charlotte met chocolade/whisky:

€ 7,70

Doe 25 ml Baileys bij de bereiding in de Deegkom voor je er het eiwit door schept. Maak een stroop met 50 ml Baileys, 100 ml water en 50 ml suiker.

Charlotte met pralinéchocolade:

€ 8,30

Vervang de pure chocolade door 200 g pralinéchocolade die je 1 min 50 liet smelten op 360 watt.

Charlottes 'Psjtitt'

Vorm een vacuüm door het deksel een tiental keren met het lipje omhoog te trekken en te sluiten. Je hoort dan de typische 'psjtitt' (de lucht die ontsnapt).

Charlotte 'Psjtitt' met aardbeien

 **4,90**

- 300 g kwark • 250 g aardbeien
- 50 ml suiker (± 50 g) • 1 pakje met 30 vingerkoekjes

Stroop: vermeng in de **Ruimtekomp 600 ml**

- 100 ml poedersuiker (± 50 g) • 150 ml sinaasappelsap

Roer de suiker voorzichtig door de kwark. Was de aardbeien, verwijder de steeltjes en snij in stukken. Dop de koekjes een voor een in de stroop en bekleed er de wand en bodem van de **Gastronom** mee. Doe er de helft van de aardbeien, de helft van de kwark, weer een laag in stroop gedopte koekjes, de rest van de aardbeien en de rest van de kwark in. Eindig met de laatste koekjes. Sluit met het deksel en duw er de lucht een paar keer uit om de charlotte aan te duwen. Je kunt hem meteen uit de vorm halen en serveren of eerst enkele uren in de koelkast zetten.

Varianten: vervang de aardbeien door:

Charlotte 'Psjtitt' met frambozen:

€ **7,60**

250 g hele frambozen.

Charlotte 'Psjtitt' met peren:

€ **5,40**

450 g peren in stroop, uitgelekt en in stukken gesneden.

Naar keuze: doe 100 ml perenlikeur bij de stroop.

Charlotte 'Psjtitt' met ananas:

€ **5,60**

10 g schijfjes ananas in stroop, uitgelekt en in stukken gesneden.

Naar keuze: doe 100 ml rum bij de stroop.

Charlotte 'Psjtitt' met perziken:

€ **5,40**

450 g perziken, geschild en in stukken gesneden, of halve perziken in stroop, uitgelekt.

Charlotte 'Psjtitt' met abrikozen:

€ **5,40**

450 g abrikozen, ontpit en in blokjes gesneden, of halve abrikozen uit blik, uitgelekt.

Charlotte 'Psjtitt' met krieken:

€ **6,40**

450 g krieken in stroop, uitgelekt. Naar keuze: doe 150 ml kirsch bij de stroop.



Tip

Gebruik je fruit in stroop? Dop de koekjes dan in het sap van het fruit in plaats van in de stroop.

Charlottes met fruit

Charlotte met slagroom en frambozen

€ 3 uur in de koelkast

€ 12,10

- 150 ml koude, volle room
- 50 g poedersuiker
- 1 pakje met 30 lepelkoekjes
- 450 g frambozen
- 50 g frambozen als versiering

Stroop: vermeng in de **Ruimtekomp 600 ml**

- 100 ml water
- 100 ml Grand Marnier of 15 ml aardbeisiroop
- 25 ml suiker (± 25 g)

Klop de room in de **Speedy Chef** tot heel stevige slagroom en roer er aan het eind voorzichtig de poedersuiker door. Dop de koekjes in de stroop en bekleed er de **Gastronoom** mee (wand en bodem). Leg er afwisselend de frambozen en slagroom in en eindig met een laag koekjes. Sluit met het deksel en laat 3 uur opstijven in de koelkast. Versier de charlotte met frambozen en dien op.

Varianten: vervang de frambozen door:

Charlotte met slagroom en aardbeien:

€ 6,40

450 g aardbeien, gewassen, zonder steeltjes en in stukken gesneden.

Charlotte met slagroom en rode vruchten:

€ 12,40

125 g braambessen, 125 g frambozen, 125 g in stukjes gesneden aardbeien en 125 g aalbessen.

Charlotte met slagroom en kersen:

€ 6,80

450 g ontpitte kersen.

Charlotte met slagroom en perziken of nectarines:

€ 6,50

450 g perziken of nectarines, geschild, ontpit en in stukken gesneden.

Je kan ook goed uitgelekte perziken in stroop gebruiken.

Charlotte met slagroom en braambessen:

€ 16,10

500 g braambessen.

Je kan diepgevroren fruit gebruiken dat je hebt laten ontdooien en goed hebt laten uitlekken. Eten er kinderen mee? Vervang de alcohol dan door sinaasappelsap.



Tip

Voor heel stevige slagroom plaats dan de volle room enkele minuten in de diepvriezer.

20 [Vacherin en nougat glacé

Nougat glacé met amandelen

€ 5 uur in de diepvriezer

€ 7,70

- 150 ml amandelpoeder
- of -schilfers (± 75 g) • 3 eiwitten
- 30 ml bruine suiker (± 30 g)
- 250 ml volle room
- 75 ml poedersuiker (± 35 g)
- 70 ml warme, vloeibare honing
- 100 g gekonfijt fruit, geweekt in 30 ml rum

Rooster de amandelen met de bruine suiker in een pan en laat afkoelen. Klop de koude room in de **Speedy Chef** tot slagroom, voeg aan het eind de poedersuiker toe en draai een paar keer aan de draaihendel. Klop het eiwit stevig op in de **Deegkom 3 l** en klop er langzaam de warme honing door. Schep de slagroom voorzichtig door het eiwit met de **Silicone Spatel**, gevolgd door het gekonfijte fruit en de gekaramelliseerde en geroosterde amandelen. Giet in de **Gastronom** en plaats in de diepvriezer.

Varianten: vervang de amandelen en het gekonfijte fruit door:

Nougat glacé met pistachenoten:

€ 7,40

150 ml ongezouten pistachenoten en 100 g gedroogde abrikozen, in blokjes gesneden en geweekt in 50 ml Beames de Venise of zoete muskaat.

Nougat glacé met hazelnoten:

€ 7,50

150 ml hazelnootstukjes en 100 g rozijnen, geweekt in 25 ml rum.

Nougat glacé met pecannoten:

€ 8,00

150 ml stukjes pecannoot en 100 g gedroogde aardbeien, in kleine blokjes gesneden.



Vacherin met vanille

€ 5-6 uur in de diepvriezer

€ 3,70

- 3 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 150 ml room
- 5 ml vanille-extract of vanillepoeder
- 100 ml poedersuiker (± 50 g)
- 2 mooie schuimgebakjes (± 80 g)

Klop de eierdooiers en de suiker in de **Speedy Chef** tot een bleek mengsel. Voeg de room en de vanille toe en roer. Giet de bereiding in de **Deegkom 3 l**. Klop het eiwit stevig op in de afgewassen Speedy Chef, voeg de poedersuiker toe en klop nog eens. Schep het opgeklopte eiwit met de **Silicone Spatel** voorzichtig door het mengsel in de Deegkom 3 l. Giet de helft van de bereiding in de **Gastronom**, werk af met grof verkruiemde schuimgebakjes en bedek met de rest van de bereiding. Zet 6 uur in de diepvriezer.

Varianten: vervang het vanille-extract door:

Vacherin met koffie:

☞ 3,50

15 ml koffie-extract.

Vacherin met amandelen:

☞ 3,50

15 ml bitter amandelextract.

Vacherin met chocolade:

€ 3,30

15 ml bitter cacao-poeder.

Vacherin met Grand Marnier:

€ 3,70

25 ml Grand Marnier.

IJscharlotte met aardbeien

 **6 uur** in de diepvriezer

€ **5,70**

- 800 g aardbeien
- 125 ml suiker (± 75 g)
- 250 ml zure room

Snij de aardbeien in stukjes en mix ze in meerdere keren fijn in de **ExtraChef**. Voeg de suiker en room toe en mix nog eens. Giet de bereiding in de **Gastronom** die je onder koud water hebt gehouden en hebt laten uitlekken. Laat 6 uur opstijven in de diepvriezer. Vóór je de charlotte serveert, kan je ze 1 uur in de koelkast plaatsen.

Varianten: vervang de aardbeien door:

IJscharlotte met frambozen:

€ **14,40**

800 g frambozen en 2 ml citroensap.

IJscharlotte met peer:

€ **4,60**

800 g rijpe peren, in blokjes gesneden, en 25 ml citroensap.

IJscharlotte met ananas:

€ **7,60**

800 g rijpe bananen, in blokjes gesneden.

IJscharlotte met mango:

€ **6,60**

800 g mango, in blokjes gesneden.

IJscharlotte met gemengde rode vruchten:

€ **14,40**

800 g gemengde rode vruchten.

Decoratietip

Mix 15 ml citroen- of sinaasappelsap met 100 ml poedersuiker in de **TurboChef** en giet dit mengsel na het ontvormen van de charlotte in de afdruk die het motief van het soepele deksel heeft gemaakt. Dien meteen op.

IJscharlotte met kastanjecrème

 **6 uur** in de diepvriezer

€ **3,90**

- 300 g heel koude, zoete gecondenseerde melk
- 300 g kastanjecrème

Klop de gecondenseerde melk op in de **Speedy Chef**. Ze moet 3 keer zo dik worden en op slagroom lijken. Giet het mengsel in de **Deegkom 3 l**, doe er de kastanjecrème bij en roer met de **Silicone Spatel**. Hou de **Gastronom** onder koud water, laat uitlekken en giet er de bereiding in. Plaats 6 uur in de diepvriezer.



Ijscharlotte met citroen

⌘ 6 uur in de diepvriezer

€ 3,20

- 410 g gecondenseerde volle melk, ongezoet en heel koud
- 300 ml poedersuiker (± 150 g)
- 50 ml citroensap
- geraspte schil van 1 citroen

Klop de gecondenseerde melk op in de **Speedy Chef**. Ze moet 3 keer zo dik worden en op slagroom lijken. Giet het mengsel in de **Deekom 3 l**, doe er de poedersuiker, het sap en de geraspte schil van de citroen bij en vermeng met de **Silicone Spatel**. Hou de **Gastronoom** onder koud water, laat uitlekken en giet er de bereiding in. Plaats 6 uur in de diepvriezer.

Varianten: vervang de citroen (sap en schil) door:

Ijscharlotte met chocolade:

€ 4,00

150 g gesmolten chocolade.

Ijscharlotte met koffie:

€ 2,80

15 ml oploskoffie.

Ijscharlotte met sinaasappel:

€ 3,40

de geraspte schil en het sap van één sinaasappel.

Heerlijke nagerechten

Nagerecht van griesmeel met karamel

☑ **1 min** zodra de melk weer kookt ☒ **1 uur** in de koelkast

€ **1,90**

- 1 l melk
- 170 ml fijn griesmeel (± 130 g)
- 150 ml suiker (± 150 g)
- 50 ml karamelstroop van Tupperware

Breng de melk aan de kook in een steelpan. Giet er het griesmeel en de suiker bij zodra de melk kookt, en roer tot ze weer begint te koken. Laat 1 min koken, neem van het vuur en laat wat afkoelen. Besprenkel de **Gastronoom** met de koude, vloeibare karamelstroop en giet er het lauwe griesmeel in. Sluit met het deksel, laat afkoelen en plaats in de koelkast.

Roze charlotte

☒ **4 uur** in de koelkast

€ **10,10**

- 2 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 125 ml suiker (± 125 g)
- 75 g zachte boter
- 100 g fijngehakte walnoten
- 50 ml amandelpoeder (± 25 g)
- 75 ml room
- 20 roze champagnekoekjes

Stroop: vermeng in de **Ruimtekomp 600 ml**

- 100 ml water
- 25 ml suiker (± 25 g)
- 50 ml notenlikeur of Amaretto

Klop de eierdooiers en de suiker met een elektrische mixer op in de **Deegkom 3 l**. Voeg al kloppend de zachte boter, de walnoten, het amandelpoeder en de room toe (in die volgorde). Schep er voorzichtig het eiwit door dat je stevig hebt opgeklopt in de **Speedy Chef**. Bekleed de **Gastronoom** (wand en bodem) met 13 in de stroop gedopte koekjes. Giet er de helft van de crème in, leg 3 in stroop gedopte koekjes in het midden, giet er de rest van de crème in en eindig met de rest van de in stroop gedopte koekjes. Sluit de Gastronoom en duw er in verschillende keren de lucht uit. Plaats 4 uur in de koelkast.

Charlotte met ananas

☒ **5 min** 600 watt ☒ **1 uur** in de koelkast

€ **5,00**

- 250 ml melk
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 30 ml maïzena (± 15 g)
- 2 eierdooiers
- 30 lange vingers
- 10 schijfjes ananas (blik), in blokjes gesneden

Stroop: vermeng in de **Ruimtekomp 600 ml**

- 200 ml ananassap (blik)
- 25 ml suiker (± 25 g)

Vermeng de melk, de suiker, de maïzena en de eierdooiers goed in de **MicroCook Schenkkan 1 l** en verwarm 5 min op 600 watt. Roer halfweg de kooktijd om. Laat rusten. Bekleed de licht ingevette **Gastronoom** met de in de stroop gedopte koekjes. Giet er de helft van de banketbakkersroom in, voeg de helft van de ananasblokjes toe, bedek met in stroop gedopte koekjes en herhaal (room, ananas en koekjes). Sluit de Gastronoom om er de lucht uit te duwen en plaats in de koelkast.



26 [Onmisbare hulpmiddelen... ... voor geslaagde bereidingen!

Deegkom 3 l

Voorzien van een dubbele wand: glad aan de binnenkant zodat de bereiding er gemakkelijk in glijdt en antislip aan de buitenkant voor een goede grip en een optimale stabiliteit.

Het hermetische en waterdichte deksel heeft in het midden een slim bedacht uitneembaar deel, zodat je zonder spatten kan mixen.



Crescendo Maatjes

Met deze onmisbare Maatjes kan je kleine en middelgrote hoeveelheden afmeten en toevoegen.



Silicone Spatel Smal

Perfect om al je delicate bereidingen mee uit de **Gastronom** te halen.



ExtraChef

De ecologische keukenrobot die je tijd en energie bespaart. Onmisbaar voor het hakken, mixen en vermengen van al je zoete en hartige charlottebereidingen.



MandoChef

Snijden, hakken, golven, wafelen ...
en dat razendsnel!
Groenten en fruit, in reepjes of schijfjes, geven al je hartige en zoete charlottes smaak en vitamines.



Speedy Chef

Maak moeiteloos en in geen tijd opgeklopt eiwit, mousses, hartige of zoete slagroom en mayonaise.

Dit vraagt om een demonstratie!

Vraag advies aan je Tupperware Consulente(n).



**Tupperware Frankrijk**

8, rue Lionel Terray - 92506 Rueil-Malmaison Cedex - Tel: 01 41 39 24 24

Alle rechten voorbehouden voor elk land Tupperware Frankrijk

Foto's en ontwerp: Studio des plantes - Drukwerk: Drukkerij Verspecht

Onder voorbehoud van drukfouten - Ref: NTX4718 - ISBN: 1962-6444 - Wettelijk depot 1e trimester 2013.

Tupperware behoudt zich het recht voor om de kleuren van zijn producten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Het is verboden om dit werk volledig of gedeeltelijk te reproduceren, op welke drager dan ook. (artikel L 122-4 en L 122-5 van de wet op de intellectuele eigendom) zonder de toestemming van Tupperware Frankrijk.

Charlotte met ananas	24	Charlotte van rijst, erwten, gerookte kip	12
Charlotte met chocolade	15	Charlotte van rijst, ham, olijven	12
Charlotte met chocoladeduo	14	Charlotte van rijst, tonijn, rode paprika	12
Charlotte met chocolade/koffie	15	Charlotte van rijst, zalm, tomaat	12
Charlotte met chocolade/sinaasappel	15	Charlotte van surimi en garnalen	8
Charlotte met chocolade/whisky	15	Charlotte van tonijn	8
Charlotte met hammetje en voorbout	7	Charlotte van tonijn en courgette	10
Charlotte met kip	6	Charlotte van vis en paprika	10
Charlotte met pralinéchocolade	15	Charlotte van zalm	8
Charlotte met rundvlees	6	Charlotte van zalm en venkel	10
Charlotte met slagroom en aardbeien	18	Ijscharlotte met aardbeien	22
Charlotte met slagroom en braambessen	18	Ijscharlotte met ananas	22
Charlotte met slagroom en frambozen	18	Ijscharlotte met chocolade	23
Charlotte met slagroom en kersen	18	Ijscharlotte met citroen	23
Charlotte met slagroom en perziken of nectarines	18	Ijscharlotte met frambozen	22
Charlotte met slagroom en rode vruchten	18	Ijscharlotte met gemengde rode vruchten	22
Charlotte 'Psjtittt' met aardbeien	16	Ijscharlotte met kastanje crème	22
Charlotte 'Psjtittt' met abrikozen	16	Ijscharlotte met koffie	23
Charlotte 'Psjtittt' met ananas	16	Ijscharlotte met mango	22
Charlotte 'Psjtittt' met frambozen	16	Ijscharlotte met peer	22
Charlotte 'Psjtittt' met krieken	16	Ijscharlotte met sinaasappel	23
Charlotte 'Psjtittt' met peren	16	Nagerecht van griesmeel met karamel	24
Charlotte 'Psjtittt' met perziken	16	Nougat glacé met amandelen	20
Charlotte Tiramisu	14	Nougat glacé met hazelnoten	20
Charlotte van avocado en roze garnalen	8	Nougat glacé met pecannoten	20
Charlotte van garnalen en asperges	10	Nougat glacé met pistachenoten	20
Charlotte van ham, erwten en mais	10	Roze charlotte	24
Charlotte van krab en groentemix	11	Vacherin met amandelen	21
Charlotte van rauwe ham en artisjok	13	Vacherin met chocolade	21
Charlotte van rauwe ham en aubergine	13	Vacherin met Grand Marnier	21
Charlotte van rauwe ham en courgette	13	Vacherin met koffie	21
Charlotte van rauwe ham en paprika	13	Vacherin met vanille	21
Charlotte van rauwe ham en tomaten	13		