

de
MiNi's

een maximum van lekkere ideeën



MINI

Het silicone gamma

telt onder andere 4 minibakvormen:

de MultiFlex Mini Cakes,
de MultiFlex Mini Cannelés,
de MultiFlex Mini Muffins en
de MultiFlex Mini Tartelettes.

Deze bakvormen zijn bestand tegen
temperaturen van -25 °C tot +220 °C.

Ze zijn geschikt voor de diepvriezer,
de koelkast, de microgolfoven en de
traditionele oven.

HET MATERIAAL IS:

- . Soepel en onbreekbaar in normale gebruiksomstandigheden.
- . Vormvast.
- . Voorzien van een antiaanbaklaag zodat het gebakje gemakkelijk uit de vorm kan worden gehaald. Doorlaatbaar voor de microgolven, het laat 100 % van de uitgezonden golven passeren.
- . Bestand tegen vaatwasmachines.
- . De MultiFlex Mini Cannelés, Mini Muffins en Mini Tartelettes passen in elkaar en kunnen gemakkelijk en plaatsbesparend worden opgeborgen.



MULTIFLEX MINI CAKES

10 uithollingen met een totale capaciteit van 500 ml.
U maakt zoute of zoete minicakes, groente- of vismousselines, ijsjes, ...



MULTIFLEX MINI CANNELÉS

15 uithollingen met een totale capaciteit van 300 ml.
U maakt zoute en zoete minicannelés dankzij de bijzondere vorm, u bereidt probleemloos chocolaatjes voor bij de koffie, ...
Uw gasten zullen versteld staan!



MULTIFLEX MINI MUFFINS

15 uithollingen met een totale capaciteit van 450 ml.
U tovert zoute of zoete minimuffins tevoorschijn, flans, bereidingen met gelei, ijsjes, ...



MULTIFLEX MINI TARTELETTES

15 uithollingen met een totale capaciteit van 250 ml.
U bereidt heerlijke zoute of zoete taartjes, met of zonder deeg, ...

MINI TARTELETTES SNIJDER (afzonderlijk verkocht)

2 diameters: recto 5,8 cm - verso 5 cm
Om taartbodems perfect te versnijden.





GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN

- Was voor het eerste gebruik de Bakvorm met warm zeepsop en droog grondig af.
- Wij raden aan om de Silicone Bakvormen voor ieder gebruik te wassen met warm zeepsop en grondig af te drogen om de antikleef eigenschappen optimaal te behouden.
- De Bakvormen dienen steeds op het koude rooster of de koude ovenplaat geplaatst te worden vooraleer de bereiding er in te gieten.
- Wanneer u een recept voor 2 Bakvormen klaarmaakt, dient u steeds op voorhand de bereiding in 2 te delen alvorens de Bakvormen te vullen zodat u zeker bent dat u de hoeveelheid evenredig over de 2 Bakvormen verdeelt.
- Wanneer u 2 Vormen naast elkaar op het rooster plaatst, dient u 1 à 2 cm ruimte tussen de 2 Bakvormen te voorzien zodat de warmte kan circuleren.
- Na het koken dient u de Bakvorm eerst met koud zeepsop te wassen, vervolgens met warm.
- Droog de Bakvorm grondig af alvorens hem op te bergen.
- Gebruik geen schuurspons of -poeder, messen of andere scherpe voorwerpen.
- De Silicone Bakvormen zijn vaatwasmachinebestendig.
- Plaats de Bakvormen nooit rechtstreeks op de bodem van de oven. Plaats ze steeds op 5 cm afstand van de bodem, de bovenkant en de zijwanden van de oven.

OPGELET: BEPAALDE INGREDIËNTEN ZOALS WORTEL, KRUIDEN, CHOCOLADE BEVATTEN NATUURLIJKE KLEURSTOFFEN DIE VLEKKEN KUNNEN MAKEN OP HET PRODUCT. DIT BEÏNVLOEDT NIET DE EIGENSCHAPPEN EN DE KWALITEIT VAN HET PRODUCT. IN GEVAL VAN VLEKKEN, KAN ER IN GEEN GEVAL OVERGEGAAN WORDEN TOT OMRUILING.

GARANTIE

De MultiFlex Bakvormen vallen onder de Tupperware-garantie voor productiefouten die bij normaal huishoudelijk gebruik kunnen ontstaan.

EEN RECEPTIE IN HET VOORUITZICHT, ORGANISEER UZELF

VOORZIE DE JUISTE HOEVEELHEDEN!

Zie hier enkele standaard maatstaven die u kan gebruiken om uw hoeveelheid “Mini’s” te bepalen. In functie van de genodigden en de context (aperitief, cocktail, vieruurtje, verjaardag, koffie of thee...), kunnen de hoeveelheden variëren.

GELEGENHEID	AANTAL “MINI’S” PER PERSOON
APERITIEF	4 à 6 hartige stuks
COCKTAIL	12 à 16 stuks • 8 à 10 hartige stuks • 4 à 6 zoete stuks
VIERUURTJE	3 à 4 zoete stuks
ETENTJE VOOR KINDEREN	5 à 6 stuks • 3 à 4 hartige stuks • 2 zoete stuks
KOFFIE	2 à 4 zoete stuks

BEPAAAL DE SAMENSTELLING VAN DE “MINI’S”

- Net zoals bij een klassiek menu, stemt u bij voorkeur uw keuze af op seizoensproducten. Wissel de smaken, de texturen en de kleuren af.
- Kies voor lichte recepten en minder grote hoeveelheden in de zomer. Voorzie in de winter wat vollere recepten en een groter aantal stuks.
- Voorzie evenveel warme als koude hapjes.

Tip: kies voor “Mini’s” die je op voorhand kan klaarmaken en invriezen. Ontdooi ze en warm ze op in de traditionele oven.

- Stel uw selectie “Mini’s” enkele weken van tevoren samen, maak uw boodschappenlijst en aarzel niet om de ingrediënten die niet vervallen en de drank 1 à 2 weken op voorhand te kopen.

- Voor recepten met een bodem van zand- of brikdeeg aarzel niet om het deeg op voorhand te maken en te bakken. U kan ze 2 tot 3 dagen op kamertemperatuur bewaren in de **Kwadraatdoos Antarctica 3 I** of meerdere weken in de diepvriezer. Garneer de dag zelf.

- Indien u een grote hoeveelheid hapjes dient klaar te maken voor uw cocktail, aarzel niet om op voorhand recepten voor mini cakes, mini muffins en mini cannelés klaar te maken en te koken: vries ze lauwwarm in, en warm ze op middelmatige temperatuur op in de oven wanneer het moment is aangebroken. De hapjes op basis van ijs kunnen één à twee weken op voorhand bereid worden.



LEU
AF





INGREDIËNTEN

1 sjalot
1 teentje knoflook
2 takjes verse koriander
75 g uitgelekte en verbrokkelde tonijn in olie
50 ml olijfolie
50 ml rode wijn
10 ml kerriepoeder
10 ml korianderpoeder
150 ml bloem (± 75 g)
1 ei
25 ml kwark of yoghurt
25 ml vloeibare room
5 ml bakpoeder
Zout en peper

MINI MUFFINS GEKRUID MET TONIJS

15
min

BEREIDING

25
min

BAKKEN



1 BAKVORM

4

KOST VAN HET RECEPT

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6 of 180 °C zonder het rooster.
2. Hak de sjalot, de look en de koriander fijn in de **TurboChef** en giet alles in de **Maatbeker 1 l**.
3. Voeg de tonijn, de olijfolie, de rode wijn, de kerrie en het korianderpoeder toe. Meng alles met behulp van de **Silicone Spatel** en laat indien mogelijk 30 min. marineren.
4. Voeg vervolgens de bloem, het ei, de kwark (of yoghurt), de vloeibare room, het bakpoeder, het zout en de peper toe en meng alles met de **Silicone Spatel**.
5. Plaats de **MultiFlex Mini Muffins** op het koude rooster van de oven. Verdeel het mengsel over de uithollingen en laat 25 min. op thermostaat 6 of 180 °C bakken.
6. Dien lauwwarm op.



THON
A L'HUILE D'OLIVE
VERGE EXTRA

INGREDIËNTEN

- 25 ml olijfolie
- 100 ml bloem (± 50 g)
- 150 ml melk
- 1 ei
- 25 g geraspte Parmezaan
- Zout en gemalen peper van 5 bessen
- 5 ml paprikapoeder
- ¼ gepelde rode paprika (± 40 g)
- ½ bos bieslook
- 3 takjes peterselie
- 3 takjes dragon

FLANS MET PAPRIKA EN FIJNE KRUIDEN

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 7 of 210 °C zonder het rooster.
2. Giet, in deze volgorde, de olijfolie, de bloem, de melk, het ei, de Parmezaan, het zout, de peper van 5 bessen en het paprikapoeder in de **Quick Shaker**. Plaats het roostertje, sluit de **Quick Shaker** en schud goed zodat de ingrediënten zich kunnen vermengen.
3. Giet de paprika, de bieslook, de peterselie en de dragon in de **TurboChef** en hak alles fijn.
4. Giet het mengsel van de **TurboChef** in de **Quick Shaker**, sluit het deksel en schud opnieuw.
5. Plaats de **MultiFlex Mini Tartelettes** op het koude rooster van de oven.
6. Verdeel het mengsel over de uithollingen en laat 20 min. op thermostaat 7 of 210 °C bakken.
7. Dien lauwwarm op.

10
min

BEREIDING

20
min

BAKKEN



1 BAKVORM

3

KOST VAN HET RECEPT





MINI CAKES MET GROENTEN

INGREDIËNTEN

- 50 g wortelen
- 50 g paprika's
- 50 g courgettes
- 2 eieren
- 75 ml olijfolie
- 1 dosis saffraan
- Zout en peper
- 1 ml piment d'Espelette
- 250 ml bloem (± 125 g)
- 5 ml bakpoeder
- 50 ml pijnboompitten (± 25 g)

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6 of 180 °C zonder het rooster.
2. Schil de wortels en paprika's met behulp van de **Universele Fijschiller**, snijd ze in kleine blokjes, net zoals de courgette waarvan u het uiteinde verwijdert, maar die u niet schilt. Laat alles even rusten.
3. Giet de eieren, de olijfolie, de saffraan, het zout, de peper en de piment d'Espelette in de **Deegkom 1,5 l** en meng het geheel met de **Menglepel**. Voeg de bloem, het bakpoeder, de groenten en de pijnboompitten toe en meng opnieuw.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Cakes** op het koude rooster van de oven. Verdeel het mengsel over de uithollingen en laat 40 min. op thermostaat 6 of 180 °C bakken.
5. Dien lauwwarm op.

15
min

40
min



4
€

BEREIDING

BAKKEN

1 BAKVORM

KOST VAN HET RECEPT



10
min

BEREIDING

22
min

BAKKEN



2 BAKVORMEN

2

KOST VAN HET RECEPT

INGREDIËNTEN

250 ml melk
30 g boter
50 g comtékaas
40 g chorizo
1 ei
1 eigeel
100 ml bloem (± 50 g)
Zout en peper

Versiering

enkele kleine blokjes chorizo

MINI CANNELÉS MET CHORIZO EN COMTÉ

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6/7 of 200 °C zonder het rooster.
2. Breng de melk en de boter aan de kook in de **Chef Series™ Steelpan 1 l** en laat 10 min. afkoelen.
3. Rasp de comtékaas met de **Kaasmolen Plus** en snijd de chorizo in kleine blokjes met het **Keukenmes**.
4. Meng het ei, het eigeel en de bloem met behulp van de **Menger** in de **Vier-in-Eén Kan** en voeg daarna de lauwwarme melk in verschillende keren toe. Voeg de chorizo en de comtékaas toe.
5. Voeg een beetje zout en peper toe en meng het geheel met een staafmixer.
6. Plaats 2 **MultiFlex Mini Cannelés** op het koude rooster van de oven.
7. Vul de uithollingen voor 2/3 en laat 22 min. op thermostaat 6/7 of 200 °C bakken.
8. Laat 3 min. rusten vooraleer u de gebakjes uit de bakvorm haalt. Versier met kleine blokjes chorizo en dien lauwwarm op.

MINI CAKES MET GEITENKAAS EN GEDROOGDE TOMAAT

INGREDIËNTEN

200 ml bloem (± 100 g)
5 ml bakpoeder
50 ml melk
50 ml olijfolie
2 eieren
Zout en peper van 5 bessen
¼ rol geitenkaas (± 50 g)
40 g gedroogde tomaten

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6/7 of 190 °C zonder het rooster.
2. Meng de bloem, het bakpoeder, de melk, de olijfolie, de eieren, het zout en de peper van 5 bessen met behulp van de **Silicone Spatel** in de **Deegkom 1,5 l**.
3. Voeg de geitenkaas en de in kleine blokjes gesneden gedroogde tomaat toe en meng opnieuw.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Cakes** op het koude rooster van de oven. Verdeel het mengsel over de uithollingen en laat 28 min. op thermostaat 6/7 of 190 °C bakken.
5. Laat enkele minuten afkoelen vooraleer u de gebakjes uit de bakvorm haalt. Dien lauwwarm of koud op.

10
min

BEREIDING

28
min

BAKKEN



1 BAKVORM

4

KOST VAN HET RECEPT





INGREDIËNTEN

- 75 ml pijnboompitten (± 35 g)
- 100 ml bloem (± 50 g)
- 25 g geraspte Parmezaan
- 1 ei
- 10 ml droge witte wijn
- 25 g gesmolten boter
- 40 g gekonfijte tomaten in kleine blokjes
- Zout, peper van de molen

ITALIAANSE MINI CANNELÉS MET PIJNBOOMPITTEN

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6/7 of 200 °C zonder het rooster.
2. Laat de pijnboompitten op een matig vuur in de **Chef Series™ Bakpan** bruinen.
3. Meng de bloem, de Parmezaan en het ei met behulp van de **Silicone Spatel** in de **Deegkom 1,5 l**. Voeg de witte wijn en de gesmolten boter toe en meng het geheel tot het deeg mooi glad is.
4. Voeg de blokjes gekonfijte tomaten en de gebruide pijnboompitten toe. Strooi een beetje zout en peper erover.
5. Plaats de **MultiFlex Mini Cannelés** op het koude rooster van de oven.
6. Vul de uithollingen voor 2/3 en laat 18 min. op thermostaat 6/7 of 200 °C bakken.
Dien lauwwarm op.

20
min

BEREIDING

18
min

BAKKEN



1 BAKVORM

3.5

KOST VAN HET RECEPT

QUICHES MET SPEKBLOKJES/EMMENTALER

10 min

BEREIDING

17 min

BAKKEN



2 BAKVORMEN

3.5

KOST VAN HET RECEPT

INGREDIËNTEN

- 2 eieren
- 100 ml melk
- 1 vleugje geraspte muskaatnoot
- Zout en peper van de molen
- 1 uitgespreide rol kruimeldeeg (± 230 g)
- 80 g geraspte emmentaler
- 100 g gerookte spekblokjes

20 min

BEREIDING

30 min

BAKKEN



1 BAKVORM

5

KOST VAN HET RECEPT

INGREDIËNTEN

- 10 ml olie
- 300 g diepgevroren en ontdooide gemengde champignons (zoals boleten of cantharellen)
- 2 sneetjes kruimbrood (± 20 g) zonder korst
- 50 ml melk
- 1 teentje knoflook
- 15 ml peterselie
- 2 eieren
- 125 ml vloeibare volle room
- Zout en peper

FLANS MET BOSCHAMPIGNONS

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6/7 of 200 °C zonder het rooster.
2. Giet de eieren, de melk, de muskaatnoot, het zout en de peper in de **Quick Shaker**, sluit die en schud: de garnituur is klaar.
3. Plaats het deeg op het met bloem bestrooide **Deegblad Antislip** en maak het enkele centimeters groter met behulp van de met water gevulde **Verstelbare Deeg-N-Rol**.
4. Snijd 30 ringen deeg uit met behulp van de **Mini Tartelettes Snijder**. Plaats de 2 **MultiFlex Mini Tartelettes** op het koude rooster van de oven en garneer ze met het deeg.
5. Verdeel de emmentaler, de spekblokjes en giet de bereiding van de **Quick Shaker** erin. Laat 17 min. op thermostaat 6/7 of 200 °C bakken. Haal de quiches uit de bakvorm en dien ze warm of lauwwarm op.

VARIANTEN

U kunt de spekblokjes vervangen door hetzelfde gewicht van: ham, Frankfurter, andouillette, lookworst, in kleine stukjes gesneden champignons of courgette.

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6/7 of 200 °C zonder het rooster.
2. Laat 10 ml olie in de **Chef Series™ Bakpan** opwarmen en laat de champignons aanbraden tot ze al hun water hebben afgegeven. Laat ze daarna afkoelen.
3. Giet het verkruimelde kruimbrood, de melk, het teentje knoflook en de peterselie in de **TurboChef** en hak alles fijn. Giet de bereiding in de **Deegkom 1,5 l**, voeg de eieren en de room toe en meng het geheel met behulp van de **Silicone Spatel**.
4. Spoel de **TurboChef** uit, giet de champignons erin, hak ze fijn en voeg ze toe aan het mengsel in de **Deegkom**. Strooi een beetje zout en peper erover.
5. Plaats de **MultiFlex Mini Cakes** op het koude rooster van het oven, verdeel de bereiding over de uithollingen en laat 30 min. op thermostaat 6/7 of 200 °C bakken.
6. Laat 3 min. rusten vooraleer u de gebakjes uit de bakvorm haalt. Dien lauwwarm op.



QUICHES MET SPEKBLOKJES/EMMENTALER



FLANS MET BOSCHAMPIGNONS

INGREDIËNTEN

- 150 ml bloem (± 75 g)
- 5 ml bakpoeder
- 25 g geraspte Parmezaan
- 25 ml witte wijn
- 50 ml olie
- 2 eieren
- Zout en gemalen peper
- 1 mespuntje piment d'Espelette
- 50 g ansjovis
- 30 g zwarte olijven

MINI MUFFINS MET ANSJOVIS EN OLIJVEN

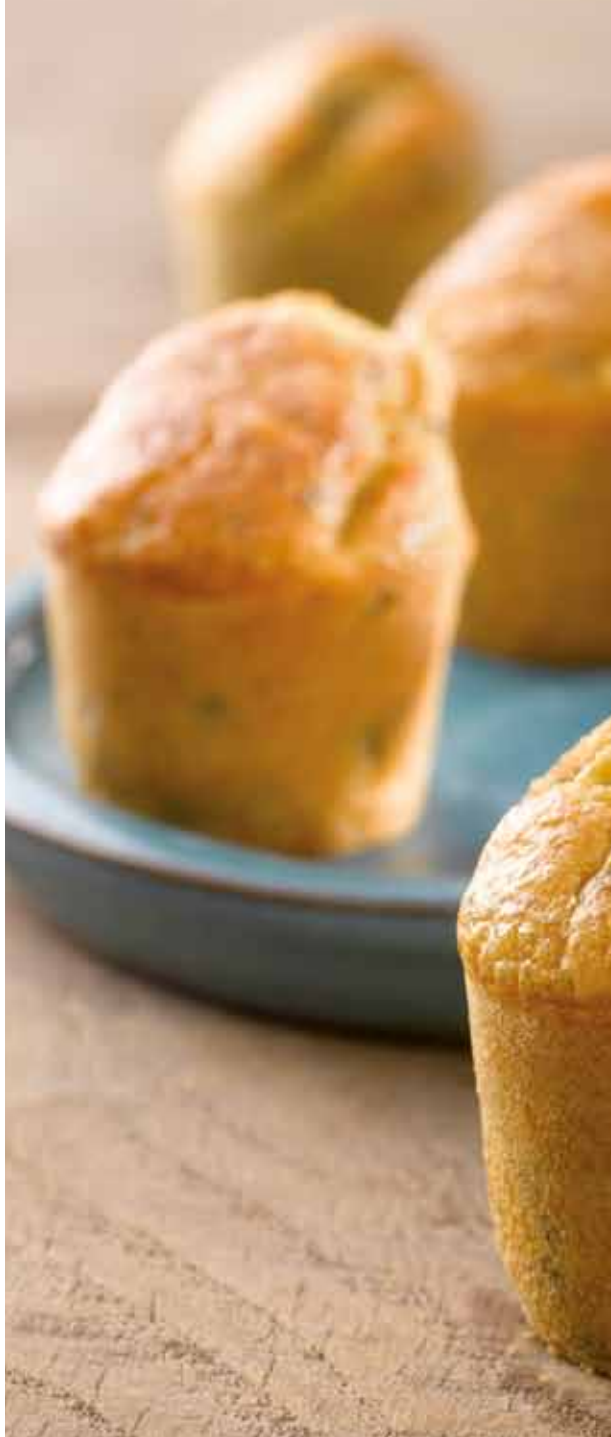
- 1 Verwarm de oven voor op thermostaat 6/7 of 190 °C zonder het rooster.
- 2 Meng de bloem, het bakpoeder, de Parmezaan, de witte wijn, de olie, de eieren, het zout, de peper en de piment d'Espelette met behulp van de **Menglepel** in de **Vier-in-Eén Kan**.
- 3 Hak de ansjovis en de ontpitte olijven in de **TurboChef** en voeg ze toe aan het mengsel van de **Vier-in-Eén Kan**.
- 4 Plaats de **MultiFlex Mini Muffins** op het koude rooster van de oven. Vul de uithollingen voor de helft en laat 15 tot 18 min. op thermostaat 6/7 of 190 °C bakken. Dien lauwwarm op.

5 min
BEREIDING

15 tot 18 min
BAKKEN

1 BAKVORM


3
KOST VAN HET RECEPT







INGREDIËNTEN

40 g bacon
100 ml bloem (± 50 g)
2 ml bakpoeder
25 ml maizena
1 yoghurt
2 eieren
30 ml olijfolie
15 ml witte wijn
25 ml geroosterde sesamzaadjes
2 ml Provençaalse kruiden
Zout en peper van de molen

MINI CANNELÉS MET YOGHURT, BACON EN GEROOSTERDE SESAMZAADJES

15 min
25 min
2 BAKVORMEN
KOST VAN HET RECEPT € 2.5



1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6 of 180 °C zonder het rooster.
2. Snijd het bacon in kleine blokjes met het **Keukenmes**.
3. Meng de bloem, het bakpoeder, de maizena, de yoghurt en de eieren met behulp van de **Menger** in de **Deegkom 1,5 l** tot u een homogeen mengsel verkrijgt.
4. Giet de olijfolie en de witte wijn erover, meng daarna het bacon, de sesamzaadjes, de Provençaalse kruiden, het zout en de peper en meng het geheel opnieuw.
5. Plaats de 2 **MultiFlex Mini Cannelés** op het koude rooster van de oven.
6. Vul de uithollingen voor 2/3 en laat 25 min. op thermostaat 6 of 180 °C bakken.
Dien lauwwarm op.





Overmatig gebruik van alcohol kan de gezondheid schaden, drink met mate.

MINI CAKES "GUÉMÉNÉ"

INGREDIËNTEN

- 200 ml bloem (± 100 g)
- 5 ml bakpoeder
- 2 eieren
- 50 ml zure room
- 50 ml witte wijn
- 75 g andouille de Guéméné zonder vel
- 15 ml gehakte peterselie
- Zout en peper

15
min

BEREIDING

25
tot
30
min

BAKKEN



1 BAKVORM

7
€

KOST VAN HET RECEPT

INGREDIËNTEN

- 250 ml bloem (± 125 g)
- 5 ml bakpoeder
- 2 eieren
- 75 ml olijfolie
- 1 kleine koffielepel saffraan
- 25 g geraspte Parmezaan
- Zout en peper
- 1 mespuntje piment d'Espelette
- 50 g courgettes
- 50 g paprika's
- 100 g gekookte en gepelde roze garnalen

MINI CAKES MET GROENTEN EN GARNALEN

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6 of 180 °C zonder het rooster.
2. Meng de gezeefde bloem met het bakpoeder met behulp van de **Menger** in de **Deegkom 1,5 l**, voeg daarna de volledige eieren, de zure room en de wijn toe.
3. Snijd de andouille de Guéméné in blokjes en voeg daarna het mengsel van de **Deegkom** toe, samen met de peterselie, fijngehakt met behulp van de **TurboChef**, een beetje zout en peper.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Cakes** op het koude rooster van de oven, verdeel de bereiding over de uithollingen en laat 25 min. op thermostaat 6 of 180 °C bakken.
5. Laat 5 min. rusten vooraleer u de gebakjes uit de bakvorm haalt.
Dien lauwwarm op.

10
min

BEREIDING

25
min

BAKKEN



1 BAKVORM

4
€

KOST VAN HET RECEPT

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6 of 180 °C zonder het rooster.
2. Meng de bloem, het bakpoeder, de eieren, de olijfolie, de saffraan, de Parmezaan, het zout, de peper en de piment d'Espelette met behulp van de **Menglepel** in de **Deegkom 1,5 l**.
3. Was de courgette en de paprika en hak ze fijn in de **TurboChef**. Voeg ze toe aan het mengsel in de **Deegkom**. Hak ook de garnalen fijn in de **TurboChef** en voeg ze toe aan het vorige mengsel. Meng alles goed door elkaar.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Cakes** op het koude rooster van de oven en verdeel de bereiding over de uithollingen.
5. Laat 25 tot 30 min. op thermostaat 6 of 180 °C bakken.
Haal de gebakjes uit de bakvorm en dien lauwwarm op.







INGREDIËNTEN

200 ml bloem (± 100 g)
70 g geraspte gruyèrekaas
70 g zachte boter
Zout en gemalen peper

Voor een mooie goudbruine kleur

1 eigeel
10 ml water

ZOUTKOEKJES MET GRUYÈRE

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6 of 180 °C zonder het rooster.
2. Giet alle ingrediënten in de **Deegkom 1,5 l** en meng het geheel tot u een deeg verkrijgt dat de consistentie van taartdeeg heeft. Rol het deeg uit over het **Deegblad Antislip** zodat u een worst verkrijgt en snijd die in 15 gelijke schijfjes.
3. Plaats een schijfje in elke uitholling van de **MultiFlex Mini Tartelettes** en plet het zodat het de vorm van een koekje krijgt.
4. Geef ze een mooi goudbruin kleurtje met behulp van de **Silicone Borstel** en het eigeel dat in 10 ml water is verdund. Laat 25 min. op thermostaat 6 of 180 °C bakken.

Dien koud op.

10
min
BEREIDING

25
min
BAKKEN


BAKVORM

1.5
€
KOST VAN HET RECEPT



PE
CC

PERFECTE
DOCKTAIL

20
min

BEREIDING

10
min

BAKKEN



2 BAKVORMEN

13

KOST VAN HET RECEPT

INGREDIËNTEN

- 30 (kleine) oesters
- 1 preiwit (± 150 g)
- 50 ml water
- Molenepeper
- 1 uitgespreide rol kruimeldeeg (± 230 g)
- 30 ml slagroom
- 30 g Parmezaan

MINI TAARTJES MET WARME OESTERS EN PREIFONDUE

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 7/8 of 220 °C zonder het rooster.
2. Open de oesters, haal ze uit hun schelp en leg ze in het **Dubbel Vergiet**.
3. Snijd de prei in dunne schijfjes met het **Koksmes** en laat de schijfjes met 50 ml water 5 min. op 750 watt in de **MicroCook Schenkkan 1 I** koken. Voeg na het koken wat peper toe.
4. Plaats het deeg op het met bloem bestrooide **Deegblad Antislip** en maak het enkele centimeters groter met behulp van de met koud water gevulde **Verstelbare Deeg-N-Rol**.
5. Snijd 30 ringen uit het deeg met behulp van de **Mini Tartelettes Snijder** (verzamel indien nodig de restjes en spreid die uit om 30 ringen te maken).
6. Prik gaatjes in het deeg en beleg de bodem van de 2 **MultiFlex Mini Tartelettes** die u op het koude rooster van de oven plaatst.
7. Garneer elk taartje met een beetje prei, een kleine oester, 1 ml slagroom en bestrooi ze met de Parmezaan die u met de **Kaasmolen Plus** hebt geraspt.
8. Laat 10 min. op thermostaat 7/8 of 220 °C bakken. Haal de gebakjes uit de bakvorm en dien ze warm of lauwwarm op.







INGREDIËNTEN

1 uitgespreide rol kruimeldeeg (± 230 g)

Garnituur naar keuze

FARANDOLE VAN MINI TAARTJES

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6/7 of 200 °C zonder het rooster.
2. Plaats het deeg op het met bloem bestrooide **Deegblad Antislip** en maak het enkele centimeters groter met behulp van de met koud water gevulde **Verstelbare Deeg-N-Rol**.
3. Snijd 30 ringen uit het deeg met behulp van de **Mini Tartelettes Snijder** (verzamel indien nodig de restjes en spreid die uit om 30 ringen te maken).
4. Beleg de bodem van de 2 **MultiFlex Mini Tartelettes**. Prik gaatjes in het deeg en plaats de bakvormen 5 min. in de diepvriezer om het deeg hard te laten worden.
5. Plaats de **MultiFlex Mini Tartelettes** op het koude rooster van de oven en laat 8 min. op thermostaat 6/7 of 200 °C bakken. Laat de gebakjes afkoelen vooraleer u ze met de garnituur van uw keuze garneert.

15 min	8 min		4 tot 7€*
BEREIDING	BAKKEN	2 BAKVORMEN	KOST VAN HET RECEPT

* Prijs in functie van de garnituur.

Bewaar alle bereidingen in de koelkast vooraleer u ervan smult.

Garnituur naar keuze voor 1 MultiFlex Mini Tartelettes

ZOUTE SLAGROOM EN FORELEITJES

Giet 10 ml vloeibare slagroom in de **Speedy Chef**. Voeg zout, peper, 10 ml citroensap en 25 ml fijngeknipte dille toe. Garneer de bodem van de taartjes met zoute slagroom met behulp van de **Squeeze-It** en versier ze met foreleitjes en een takje dille (ook rode en zwarte nepkaviaar kan worden gebruikt).

MOUSSE VAN ROQUEFORT EN GEROOKTE EENDENFILET

Giet 75 ml koude vloeibare volle room, 30 g verkruidelde roquefort en een beetje peper in de **Speedy Chef** en meng het geheel tot u een stevige bereiding verkrijgt. Garneer de bodem van de taartjes met behulp van de **Squeeze-It**. Versier met kleine reepjes gerookte eendenfilet, een klein stukje noot en bestrooi met fijngeknipte bieslook.

KOMKOMMER MET TARAMA EN KORIANDER

Schil ¼ komkommer, verwijder de zaadjes en snijd hem in kleine blokjes. Kruid de blokjes met 10 ml olijfolie, 15 ml fijngeknipte koriander, zout en peper. Garneer de bodem van de taartjes met de komkommerblokjes. Vul de **Squeeze-It** met 125 g tarama en maak een kleine rozet van tarama op elk taartje.

TARTAAR VAN KRAB MET SINAASAPPEL

Mix 60 g krabvlees, 1 kleine sjalot, 1 klein vierkantje verse kaas van 75 g in de **ExtraChef**. Voeg een beetje zout en peper toe. Verdeel de bereiding over de bodem van de taartjes. Versier met een klein stukje sinaasappel en een blaadje kervel.

INGREDIËNTEN

- 150 ml melk
- 25 g boter
- 100 ml bloem (± 50 g)
- 50 g comté- of gruyèrekaas
- 2 kleine eieren
- 25 ml zure room
- Zout en gemalen peper

MINI MUFFINS MET KAAS À LA SOUFLÉ

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6/7 of 200 °C zonder het rooster.
2. Breng de melk samen met de boter aan de kook in de **Chef Series™ Steelpan 1 l**.
3. Giet de bloem, de met de **Kaasmolen Plus** geraspte comtékaas, de eieren en de room in de **Deegkom 1,5 l** en meng het geheel met behulp van de **Menger**. Voeg een beetje zout en peper toe.
4. Voeg beetje bij beetje de kokende melk toe terwijl u met de **Menger** blijft kloppen.
5. Plaats de **MultiFlex Mini Muffins** op het koude rooster van de oven. Verdeel de bereiding over de uithollingen en laat 20 tot 25 min. op thermostaat 6/7 of 200 °C bakken.

Dien warm of lauwwarm op.

BEREIDING 15 min
BAKKEN 20 tot 25 min
1 BAKVORM 
KOST VAN HET RECEPT € 1.5





MOUSSELINES VAN ASPERGES

INGREDIËNTEN

- 1 pot uitgelekte groene asperges (± 200 g)
- 2 eieren
- 125 ml zure room
- 50 g gerookte zalm
- Zout en peper

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6 of 180 °C zonder het rooster.
2. Snijd de asperges in kleine stukjes. Giet de stukjes samen met de rest van de ingrediënten in de **Deegkom 1,5 l**. Plaats het deksel met de opening erop en mix het geheel met een staafmixer.
3. Plaats de **MultiFlex Mini Cakes** op het koude rooster van de oven en vul de uithollingen.
4. Laat 20 tot 25 min. op thermostaat 6 of 180 °C bakken.
5. Laat een tiental minuten rusten vooraleer u de gebakjes uit de bakvorm haalt en dien ze op met een bieslooksaus.

Bieslooksaus: meng 100 ml vloeibare lichte room met 50 ml fijngeknipte bieslook. Voeg zout en peper toe en dien op met de mousselines van asperges.

BEREIDING
15 min

20 tot 25 min
BAKKEN

1 BAKVORM



KOST VAN HET RECEPT € 6







INGREDIËNTEN

- 200 ml water
- ½ zakje madeiragelei (± 12 g)
- 15 kwarteleitjes
- 120 g gerookte zalm
- 2 tot 3 fijngeknipte takjes dille

KWARTELEITJES EN GEROOKTE ZALM IN GELEI

1. Warm 200 ml water 1 min. op 750 watt op in de **MicroCook Schenkan 1 I**. Voeg de gelei toe en meng het geheel met behulp van de **Menger** en laat daarna afkoelen.
2. Kook de kwarteleitjes 3 min. in kokend water in de **Chef Series™ Steelpan 1 I**. Laat de eitjes onmiddellijk afkoelen en schil ze.
3. Hak de gerookte zalm in 2 keer met de **TurboChef**.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Muffins** op het deksel van de **Kwadraatdoos Antarctica 3 I**. Leg in elke uitholling een beetje fijngeknipte dille, 1 kwarteleitje en de gehakte gerookte zalm. Giet de gelei in de uithollingen en laat minstens 6 uur in de koelkast stollen.

Haal de gebakjes voorzichtig uit de bakvorm en geniet.

20
min

BEREIDING

4
min

BAKKEN

6
h

KOELKAST



1 BAKVORM

7
€

KOST VAN HET RECEPT

MOUSSELINES VAN KIP MET DRAGON

INGREDIËNTEN

- 250 g gevogeltelapjes
- 100 ml zure room
- 2 middelgrote eieren
- 25 ml gehakte dragon
- Zout en peper van de molen
- 1 mespuntje nootmuskaat in poedervorm

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6 of 180 °C zonder het rooster.
2. Snijd de gevogeltelapjes in blokjes, giet ze in de **ExtraChef** en hak ze grof.
3. Voeg de room, de eieren, de dragon, het zout, de peper en de nootmuskaat toe en hak het geheel opnieuw.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Cakes** op het koude rooster van de oven en verdeel het mengsel over de uithollingen.
5. Laat 25 min. op thermostaat 6 of 180 °C bakken. Dien lauwwarm of koud op met een saus van uw keuze: mayonaise, tartaarsaus, cocktailsaus, ...

15 min
BEREIDING

25 min
BAKKEN

1 BAKVORM

4.5 €
KOST VAN HET RECEPT

INGREDIËNTEN

- 50 g gekookte en gepelde steurgarnalen
- 25 g boter
- 75 ml melk
- 50 ml bloem (± 25 g)
- 1 ei
- 5 ml kerrie
- Zout en peper

OOSTERSE MINI CANNELÉS MET GARNALEN

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6/7 of 200 °C zonder het rooster.
2. Hak de garnalen fijn met de **TurboChef**.
3. Laat de boter 30 seconden smelten in de **MicroCook Schenkkan 1 I** en voeg daarna de melk toe.
4. Meng de bloem, het ei en de kerrie met behulp van de **Menger** in de **Vier-in-Eén Kan**. Voeg de melk en de boter, en daarna de garnalen toe. Strooi een beetje zout en peper erover.
5. Plaats de **MultiFlex Mini Cannelés** op het koude rooster van de oven. Verdeel het deeg over de uithollingen en laat 24 min. op thermostaat 6/7 of 200 °C bakken.
6. Laat 3 min. rusten vooraleer u de gebakjes uit de bakvorm haalt. Dien lauwwarm op.

10 min
BEREIDING

24 min
BAKKEN

1 BAKVORM

3 €
KOST VAN HET RECEPT

FLANS MET KERSTOMAATJES

INGREDIËNTEN

Fijngehakte dragon, bieslook en
peterselie (40 ml)
75 ml volle melk
25 ml maïzena
2 eieren
75 ml vloeibare room
40 g geraspte Parmezaan
1 mespuntje piment d'Espelette
Zout en peper
15 kleine kerstomaatjes

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 7 of 210 °C zonder het rooster.
2. Giet de met de **TurboChef** fijngehakte kruiden in de **Deegkom 1,5 l**.
3. Voeg de melk, de maïzena, de eieren, de room, de Parmezaan, de piment d'Espelette, het zout en de peper toe en meng het geheel met behulp van de **Menglepel**.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Cakes** op het koude rooster van de oven en verdeel de bereiding over de uithollingen.
5. Plaats een in 4 stukken gesneden kerstomaatje in elke uitholling en laat 20 min. op thermostaat 7 of 210 °C bakken.

Dien warm of lauwwarm op.

15 min
BEREIDING

20 min
BAKKEN

1 BAKVORM

5
KOST VAN HET RECEPT



MOUSSELINES VAN KIP MET DRAGON, OOSTERSE MINI CANNELE'S MET GARNALEN, FLANS MET KERSTOMAAJTJES





IJSPARFAITS MET BAILEYS EN SCHILFERS VAN PURE CHOCOLADE

15
min

BEREIDING

12
h

DIEPVRIEZER



1 BAKVORM

2,5
€

KOST VAN HET RECEPT

INGREDIËNTEN

25 g pure chocolade
125 ml gekoelde vloeibare
volle room
1 ei
50 ml suiker (± 50 g)
50 ml Baileys

1. Rasp de chocolade met behulp van de **Kaasmolen Plus**.
2. Klop de vloeibare room tot stevige slagroom met de **Speedy Chef**. Giet de slagroom in een **Ruimtekom** en zet die in de koelkast.
3. Was de **Speedy Chef** af en giet het ei, de suiker en de Baileys erin. Klop tot het mengsel mooi schuimig wordt. Voeg met behulp van de **Silicone Spatel** de slagroom en de geraspte chocolade toe.
4. Bevochtig de **MultiFlex Mini Cakes** met een beetje koud water en plaats hem op het deksel van de **Kwadraatdoos Antarctica 3 I**. Verdeel de bereiding over de uithollingen en plaats de bakvorm minstens 12 uur in de diepvriezer. Versier met snippers pure chocolade die u met de **Universele Fijnschiller** hebt gemaakt en dien op.



MINI CANNELÉS MET KOKOSNOOT

INGREDIËNTEN

- 125 ml melk
- 125 ml kokosmelk
- 30 g boter
- 200 ml bloem (± 100 g)
- 200 ml suiker (± 200 g)
- 1 ei
- 1 eigeel
- 2 ml vloeibare vanille
- 1 ml fijn zout

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6/7 of 200 °C zonder het rooster.
2. Giet de melk, de kokosmelk en de boter in de **MicroCook Schenkan 1 I** en warm 1 min. 30 sec. op 750 watt op.
3. Meng de bloem, de suiker, het ei, het eigeel, de vanille en het zout met behulp van de **Menglepel** in de **Vier-in-Eén Kan** tot u een homogeen deeg verkrijgt. Voeg beetje bij beetje de inhoud van de **MicroCook Schenkan** toe terwijl u het geheel blijft mengen.
4. Verdeel de bereiding over de uithollingen van 2 **MultiFlex Mini Cannelés** en plaats die op het koude rooster van de oven.
5. Laat ongeveer 25 min. op thermostaat 6/7 of 200 °C bakken. Laat 2 min. rusten vooraleer u de gebakjes uit de bakvorm haalt. Dien lauwwarm of koud op.

15
min

BEREIDING

25
min

BAKKEN



2 BAKVORMEN

3

KOST VAN HET RECEPT



INGREDIËNTEN

100 g pure chocolade
100 g boter
100 ml suiker (± 100 g)
2 eieren
60 ml bloem (± 30 g)

CHOCOLADE FONDANTS

10
min
BEREIDING

8
min
BAKKEN


1 BAKVORM

2
KOST VAN HET RECEPT

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 7/8 of 220 °C zonder het rooster.
2. Giet de in stukjes gebroken chocolade en de boter in de **MicroCook Schenkkan 1 l** en laat het geheel 2 min. op 750 watt in de microgolfoven smelten. Meng het geheel met behulp van de **Menger** en voeg de suiker, de eieren en ten slotte de bloem toe.
3. Als u tijd hebt, laat u het deeg 15 min. op een koele plaats rusten.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Muffins** op het koude rooster van de oven. Verdeel de bereiding over de uithollingen en laat 8 min. op thermostaat 7/8 op 220 °C bakken. De binnenkant van de fondant blijft zacht, maar loopt niet. Laat 5 min. rusten vooraleer u de gebakjes uit de bakvorm haalt. Dien lauwwarm of koud op.



INGREDIËNTEN

- 100 g zachte lichtgezouten boter
- 50 ml poedersuiker
- 5 ml vanille-extract
- 10 ml karamelsiroop
- 250 ml bloem (± 125 g)
- 50 g in stukjes gehakte pecannootjes

Om op te dienen
poedersuiker

MINI TAARTJES MET PECANNOOTJES

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 6 of 180 °C zonder het rooster.
2. Klop met behulp van de **Klopper** de halfgezouten boter langdurig met de poedersuiker, de vanille en de karamelsiroop in de **Vier-in-Eén Kan**.
3. Voeg de bloem en de in stukjes gehakte pecannootjes toe en meng het geheel opnieuw.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Tartelettes** op het koude rooster van de oven.
5. Verdeel met behulp van het **Crescendo Maatje 15 ml** het deeg over de uithollingen. Plet de bereiding een beetje met het **Crescendo Maatje** en laat 15 tot 20 min. op thermostaat 6 of 180 °C bakken.

Laat de gebakjes afkoelen en bestrooi ze met poedersuiker vooraleer u ze opdiënt.

10
min
BEREIDING

15
tot
20
min
BAKKEN

1 BAKVORM

2.5
€
KOST VAN HET RECEPT





CLAFOUTIS

INGREDIËNTEN

50 ml bruine suiker (± 50 g)
100 ml bloem (± 50 g)
1 ei
25 g gesmolten boter
150 ml volle melk
150 g ontpitte en in 2 gesneden
kersen

Om op te dienen

1 zakje vanillesuiker

1. Verwarm de oven voor op thermostaat 7 of 210 °C zonder het rooster.
2. Klop met behulp van de **Klopper** de bruine suiker, de bloem, het ei, de gesmolten boter en de melk in de **Vier-in-Eén Kan**.
3. Plaats de 2 **MultiFlex Mini Tartelettes** op het koude rooster van de oven.
4. Vul de uithollingen met deeg en verdeel de kersenhelften over elk taartje. Laat 25 min. op thermostaat 7 of 210 °C bakken.
5. Als u de gebakjes uit de oven haalt, bestrooit u ze met de vanillesuiker. Dien lauwwarm of koud op.

10
min

BEREIDING

25
min

BAKKEN



2 BAKVORMEN

2.5
€

KOST VAN HET RECEPT