

[MultiFlex Ovenblad

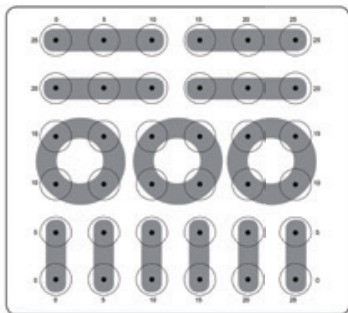
Tupperware®

Rond, opgerold, pasteitjes, laagjes ...
Niets is te gek!

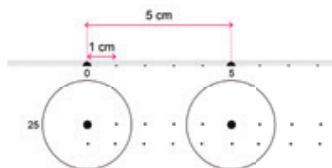


Soepel en gebruiksvriendelijk

3



Gebruik de maataanduidingen om je bereidingen (mini-eclairs, eclairs, meringues, soezen, macarons ...) nauwkeurig af te meten.



-25 °C
+220 °C



Voor geslaagde bereidingen

- Geslaagde rolbiscuit: neem de biscuit uit de oven, bedek meteen met een schone vaatdoek, laat een paar minuten staan, haal uit de vorm en rol de biscuit op in het **MultiFlex Ovenblad**. Laat afkoelen alvorens te garneren. De biscuit moet zacht zijn om opgerold te kunnen worden. Als hij te ver gebakken en te droog is, kan hij breken.
- Eiwit opkloppen: klop het eiwit heel stijf op met de **Speedy Chef** en klop er tot slot de suiker onder.
- Kruimels vermijden: mix het poeder (bloem, bakpoeder, amandelpoeder, cacao ...) met de **TurboChef**, de **TurboMax** of de **ExtraChef** voor je het bij de bereiding doet.
- Je gebak kan enkel slagen als je de oven zonder rooster eerst hebt voorverwarmd.
- Het afgegeven vermogen kan variëren van magnetron tot magnetron. Pas de kooktijden aan naargelang je magnetron.

Gebruiks- en onderhoudsadvies

- Was en droog het MultiFlex Ovenblad grondig vóór en na elk gebruik om eventuele vetresten te verwijderen zodat ze niet kunnen verbranden tijdens de volgende bakbeurt.
- Maak het jezelf gemakkelijk door het **MultiFlex Ovenblad** op de perfect schone en koude rooster of de braadslee van de oven te leggen voor je de bereiding uitgiet.
- Plaats het **MultiFlex Ovenblad** niet rechtstreeks op de bodem van de oven of onder de grill.
- Het **MultiFlex Ovenblad** verdraagt temperaturen tussen -25 °C en +220 °C. Het mag in de diepvriezer, de koelkast, de magnetron en de traditionele oven.
- Gebruik geen schuurpoeder of -sponsje, mes of een ander scherp of puntig voorwerp.
- Het **MultiFlex Ovenblad** is vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik geen spray om het **MultiFlex Ovenblad** in te vetten, omdat dit onuitwisbare vlekken kan maken.

Opgeliet: bepaalde voedingsmiddelen die natuurlijke kleurstoffen bevatten kunnen vlekken op het product maken. Dit doet echter niets af aan de voordelen en eigenschappen van het product. Het product kan in het geval van vlekken niet worden omgeruild.

Parijse rolletjes

€ 5,40

☰ **8 tot 9 min** onder in de voorverwarmde oven op 200 °C (Th 6/7)

Ingrediënten voor ± 18 stuks**Biscuit**

- 3 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 30 ml water
- 2 ml zout
- 30 g vers geraspte Parmezaan
- 40 g maizena
- 10 g bloem
- 5 ml bakpoeder
- 25 ml olie

Vulling

- 4 dunne sneetjes gekookte ham (± 160 g)
- 75 g slaharten
- 150 ml mayonaise
- 75 g emmentaler, geraspt

Meng alle ingrediënten van de biscuit, met uitzondering van de eiwitten, tot een gladde bereiding in de **Deegkom 3 l**. Klop het eiwit stevig op met de **Speedy Chef** en voeg het voorzichtig toe aan de Deegkom, in 2 keer. Leg op het **MultiFlex Ovenblad** en bak 8 tot 9 min op 200 °C. Neem uit de oven, dek meteen af met een doek en laat 5 min staan. Ontvorm voorzichtig de biscuit, rol op en laat afkoelen in het MultiFlex Ovenblad. Verdeel de ham over de koude en afgerolde biscuit, bestrijk met de fijngehakte en met mayonaise vermengde sla, en bestrooi met emmentaler. Rol stevig op en laat indien mogelijk 1 uur rusten in de koelkast. Prik er om de 2 cm prikkertjes in en snijd tussen elk stuk door.

Varianten: om de biscuit te kleuren:

Groene biscuit: voeg aan het begin van het recept ½ bosje fijngehakte kruiden toe (kervel, peterselie, koriander ...).

Roze biscuit: voeg aan het begin van het recept 25 ml tomatenpuree en 5 ml paprikapoeder toe.

Varianten: vervang de vulling met de volgende ingrediënten (volgorde naleven):

Caesar-rolletjes: 4 tot 5 dunne sneetjes gekookte kip (±180 g), 75 g Romeinse bindsla, fijngehakt en vermengd met 150 ml mayonaise en 75 g Parmezaan. € 6,75

Zeerolletjes: 150 g fijngehakte surimi of krabvlees, vermengd met 125 ml mayonaise en 15 ml traditionele mosterd en 40 g rucola. € 4,75

Boerenrolletjes: 150 g verse geitenkaas, vermengd met 50 ml room, ± 20 dunne sneetjes geroosterd en gerookt spek en 40 g jonge spinazie. € 9,30

Noordse rolletjes: 200 g verse kaas, vermengd met 25 ml room en de fijngehakte blaadjes van ½ bosje dille, en 6 grote, heel dunne plakken gerookte zalm (± 250 g). € 11,35

Cocktailrolletjes: 125 g guacamole en 125 g fijngehakte, gepelde garnalen. € 6,80



5

Opgerolde tortilla

€ 3 à 6

🕒 **10 tot 11 min** onder in de voorverwarmde oven op 180 °C (Th 6)

Ingrediënten voor ± 18 stuks

- 6 eieren
- 75 ml room
- 2 ml fijn zout
- 1 ml Espelettepeper

Vulling naar keuze

- 80 g fijngehakte gedroogde tomaten en 150 g verse kaas
- 100 g gekonfijte en fijngehakte paprika en 150 g verse kaas
- 80 g ontpitte en fijngehakte zwarte of groene olijven en 150 g verse kaas
- 80 g verse ansjovisfilet op olie, uitgelekt en fijngehakt en 150 g verse kaas
- 80 g lompviseitjes of foreleitjes en 150 g verse kaas
- 6 dunne sneetjes serranoham en 50 g vers geraspte Parmezaan

Schud alle ingrediënten, met uitzondering van die van de vulling, krachtig in de **Shaker 600 ml**. Giet op het **Multiflex Ovenblad** en bak 10 tot 11 min op 180 °C. Laat 15 min afkoelen en haal dan uit de vorm. Beleg met de vulling naar keuze en rol de tortilla stevig op. Prik er om de 2 cm prikkertjes in en snijd tussen elk stuk door.

Soezen met emmentaler

€ 2,30

🕒 4 min op 600 watt 🕒 25 tot 30 min onder in de voorverwarmde oven op 210 °C (Th 7)

Ingrediënten voor 36 soezen

- 180 ml water
- 2 ml zout
- 60 g boter, in stukken
- 100 g bloem
- 3 eieren
- 70 g emmentaler, geraspt
- Goudkleurig laagje: 1 eidooier + 15 ml water

Doe het water, het zout en de boter in de **MicroCook Schenkan 1 l** en verwarm 4 min op 600 watt, deksel in geopende stand. Voeg er meteen en in één keer de bloem bij en roer krachtig met de **Silicone Spatel** tot je een glad beslag hebt dat loskomt van de randen. Doe er één voor één de eieren bij, terwijl je tussen elk ei goed roert, tot je een mooi, glad beslag hebt. Roer tot slot 40 g geraspte emmentaler onder het beslag. Vorm gelijkmatige soezen op het **Multiflex Ovenblad**. Vlak de bovenkant van de soezen een beetje af met een vork dat je in de bereiding voor het goudkleurig laagje doopte. Bestrooi de soezen met de rest van de geraspte emmentaler en bak 25 tot 30 min op 210 °C.

Varianten: vervang de geraspte emmentaler door één van de onderstaande ingrediënten, en roer alles onder het beslag:

Soezen met olijven: 35 g ontpitte, uitgelekte en fijngehakte olijven. € 2,55

Soezen met roquefort: 50 g heel fijn verkruimelde roquefort. € 3,05

Soezen met gedroogde tomaten: 40 g goed uitgelekte en fijngehakte gedroogde tomaten. € 3,25

Soezen met chorizo: 35 g heel fijngehakte chorizo. € 2,65

Soezen met kruiden: 1 fijngehakt bosje bieslook. € 3,30

Soezen met ansjovis: 35 g uitgelekte en fijngehakte ansjovisfilets. € 3,20

Vullingen: vul je soezen met een vulling naar keuze:

Verse kaas met paprika: hak 1 geschildte rode paprika zonder zaadjes fijn en roer er 300 g verse kaas onder. Kruid met peper en zout. € 3,90

Geparfumeerde bechamelsaus: vermeng 300 ml dikke bechamelsaus met naar keuze 100 g geraspte kaas, fijngehakte ham of gebakken en met fijngehakte kruiden vermengde champignons. € 2,50

Taramousse: roer 100 g tarama voorzichtig onder 100 ml koude en volle room die je tot slagroom klopte. € 1,90

Zeepastei: hak 150 g gekookte zalm, garnalen, tonijn of surimi fijn en vermeng met enkele fijngehakte blaadjes basilicum. Doe er 100 ml mayonaise bij en mix. € 2,85

Varia: guacamole, vistartaar, verse kaas met komkommer of radijsjes ...

Tip:

Voor geslaagde soezen is het belangrijk dat de bloem onder een kokende vloeistof wordt geroerd.



Kleine eclairs met gerookte zalm en wasabi

€ 8,90

☑ 4 min op 600 watt ☑ 25 tot 30 min onder in de voorverwarmde oven op 210 °C (Th 7)

Ingrediënten voor ± 30 mini-eclairs

- 1 recept voor soezen zonder emmentaler (p. 6)

Vulling

- 100 g gerookte zalm
- 190 g gekookte zalm natuur, uitgelekt
- 4 ml wasabi uit een tube (Aziatische afdeling)
- 1 limoen (zeste en sap)
- Zout en peper
- 100 g heel koude volle room

Versiering

- 40 g mayonaise
- ¼ zakje erwten met wasabi
- 10 g wasabi uit een tube

Bereid het beslag voor de soezen, maar zonder geraspte emmentaler. Vorm kleine eclairs op het **MultiFlex Ovenblad** en geef ze een dun, goudgeel laagje. Bak 25 tot 30 min op 210 °C. Hak de 2 soorten zalm fijn en roer onder de wasabi, de zeste en het sap van de limoen, het zout en de peper. Schep er voorzichtig de tot slagroom opgeklopte room bij. Vul de mini-eclairs met deze bereiding. Strijk een beetje mayonaise met wasabi over de mini-eclairs en versier met erwttjes. Dien koud op.

Croque polenta

€ 6,25

☑ 7 min 30 op 600 watt ☑ 30 min in de voorverwarmde oven op 210 °C (Th 7)

Ingrediënten voor 1 MultiFlex Ovenblad

- 750 ml melk
- 150 g polenta
- 7 ml zout
- Peper
- ½ ml nootmuskaat, geraspt
- 75 g boter
- 125 g emmentaler, geraspt
- 4 sneetjes ham

Verwarm de melk 6 min op 600 watt in de **MicroCook Rond 2,25 l**, zonder deksel. Voeg de polenta, het zout, de peper en de geraspte nootmuskaat toe. Roer goed, dek af en verwarm 1 min 30 op 600 watt. Roer goed en doe er de boter in stukjes en de helft van de geraspte emmentaler bij. Gebruik de **Silicone Spatel** om de bereiding gelijkmatig over het **MultiFlex Ovenblad** te verdelen. Bestrooi met de rest van de geraspte emmentaler en bak 30 min op 210 °C. Laat afkoelen, haal uit de vorm en snijd de polenta in twee. Leg op één helft de sneetjes ham, leg er de tweede helft op, snijd in vierkantjes en zet ze vast met een prikkertje.



10 [Rolletjes

Confituurrol

€ 2,82

☰ **12 tot 14 min** onder in de voorverwarmde oven op 180 °C (Th 6)

Ingrediënten voor 8 tot 10 personen

- 4 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 125 ml suiker (± 125 g)
- 100 g bloem
- 1 snufje zout
- 2 ml bakpoeder
- 270 g confituur naar keuze

Klop het eiwit stevig op met de **Speedy Chef**, voeg de suiker toe en klop. Doe er de eidooiers bij en klop krachtig tot een schuimende bereiding. Vermeng de bloem met het zout en het bakpoeder en schep ze samen heel voorzichtig onder het schuim. Strijk deze bereiding gelijkmatig uit over het **MultiFlex Ovenblad** en bak 12 tot 14 min op 180 °C. Neem uit de oven, dek af met een schone, vochtige doek en laat 5 min staan. Haal voorzichtig uit de vorm, bestrijk met confituur en rol de biscuit stevig op.

Varianten: vervang de confituur door orange, lemon of grapefruit curd (recept p. 16), chocoladeganache (recept p. 20), chocopasta, speculaaspasta ...

Chocolade-kastanjerol

€ 9,65

☰ **10 min** onder in de voorverwarmde oven op 200°C (Th 6/7) ☰ **5 min** op 360 watt

Ingrediënten voor 8 tot 10 personen

Kastanjabiscuit

- 4 eieren
- 3 eidooiers
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 70 g kastanjecrème
- 30 g bloem
- 25 ml olie

Kastanje-chocolademousse

- 100 g pure chocolade
- 200 ml heel koude volle room
- 50 g kastanjecrème
- 50 g stukjes gekonfijte kastanje (optioneel)

Chocoladejasje

- 100 g pure chocolade
- 25 tot 30 ml melk op kamertemperatuur
- Taartversiering (hagelslag, suikerbolletjes ...)

Biscuit: klop de eieren, de eidooiers en de suiker krachtig op tot een schuimende bereiding die in volume is verdrievoudigd. Doe er de kastanjecrème bij en klop nog 2 min krachtig tot een glad en licht deeg. Voeg de bloem toe, klop krachtig tot de bloem helemaal is opgenomen, giet er tot slot de olie bij en klop. Strijk uit op het **MultiFlex Ovenblad** en bak 10 min op 200 °C. Laat 5 min rusten alvorens te ontvormen.

Mousse: breek de chocolade in stukjes en verwarm 2 min op 360 watt. Laat 2 min rusten alvorens te vermengen. Laat indien nodig langer smelten in reeksen van 30 sec. Klop de room tot slagroom en voeg tot slot de kastanjecrème toe. Schep deze slagroom voorzichtig onder de chocolade. Strijk de vulling uit over 2/3 van de biscuit en rol op, beginnend met de belegde kant. Leg in de koelkast.

Chocoladejasje: breek de chocolade in stukjes en verwarm 2 min 30 op 360 watt. Laat 2 min rusten alvorens er de melk aan toe te voegen en tot een gladde bereiding te roeren. Overgiet de stronk met chocoladesaus, versier en zet 2 uur in de koelkast.



Aardbeivol met ahornsiroop

**GLUTEN
VRIJ**

€ 5,20

☑ **10 min** in de voorverwarmde oven op 180 °C (Th 6)

Ingrediënten voor 8 tot 10 personen

Vulling

- 100 g aardbeienconfituur
- 15 ml ahornsiroop
- 100 ml heel koude volle room
- 1 zakje slagroomversteviger

Biscuit

- 4 eieren
- 100 ml suiker (± 100 g)
- 60 g maizena
- 60 g amandelpoeder
- 30 ml geschaafde amandelen

Vulling: klop de confituur onder de ahornsiroop. Schep deze bereiding voorzichtig onder de room die je samen met de slagroomversteviger tot slagroom klopte. Zet 1 uur in de koelkast.

Biscuit: klop 3 eidooiers met 1 volledig ei en 70 ml suiker op tot een bleke bereiding die in volume is verdrievoudigd. Vermeng de maizena met het amandelpoeder en roer voorzichtig onder het beslag. Klop de 3 eiwitten heel stevig op, samen met de rest van de suiker, en schep voorzichtig onder het beslag. Strijk het beslag uit op het **MultiFlex Ovenblad**, bestrooi met de amandelen en bak 10 min op 180 °C. Haal de biscuit nadien uit de vorm en dek af met een schone, vochtige doek en rol meteen op. Laat afkoelen in het MultiFlex Ovenblad. Rol af, vul en rol weer op. Snijd er voor het serveren de uiteinden af.

12 [Rolletjes

Tiramisurol

€ 4,20

☰ 30 sec op 360 watt ☰ 12 tot 13 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 190 °C (Th 6/7)

Ingrediënten voor 8 tot 10 personen

Mascarponecrème

- 200 g mascarpone
- 100 ml poedersuiker (± 50 g)
- 3 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 15 ml room
- 2 gelatineblaadjes (± 4 g)

Chocoladebiscuit

- 4 eieren
- 130 ml suiker (± 130 g)
- 75 g bloem
- 45 ml ongezoet cacaopoeder
- 250 ml heel sterke koffie

Mascarponecrème: klop de mascarpone onder de suiker en de eidooiers. Verwarm de room met de in koud water geweekte en goed uitgeknepen gelatine 30 sec op 360 watt. Vermeng en giet al kloppend onder de mascarpone. Schep er voorzichtig het stevig opgeklopte eiwit onder en zet 30 min in de koelkast.

Biscuit: klop 2 volledige eieren met 2 eidooiers en 100 ml suiker op tot een bleke bereiding die in volume is verdrievoudigd. Klop de 2 eiwitten stevig op, voeg de rest van de suiker toe en klop. Schep ze voorzichtig onder het vorige mengsel. Vermeng de bloem met 20 ml cacao en voeg dit voorzichtig toe. Strijk uit op het **MultiFlex Ovenblad** en bak in de oven 12 tot 13 min op 190 °C. Dek af met een schone, vochtige doek en laat 5 min afkoelen. Haal uit de vorm, bestrijk met de mascarponecrème en rol op. Doordrenk voorzichtig met de koffie en bestrooi met de rest van de ongezoete cacao. Snijd er de uiteinden af en dien koud op.

Stippentaart

€ 4 à 6

☰ 10 tot 12 min in de voorverwarmde oven op 180 °C (Th 6)

Biscuit

- 4 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 150 ml suiker (± 150 g)
- 100 g bloem
- 1 eiwit
- Voedingskleurstof naar keuze

Vulling naar keuze

• 1 recept voor kastanje-chocolademousse (p. 10), mascarponecrème (recept hierboven), chocolade-passievruchtcrème (p. 15), chocoladeganache (p. 20) of orange, lemon of grapefruit curd (p. 16).

Biscuit: klop de eidooiers en de suiker tot een bleke bereiding die in volume is verdrievoudigd. Doe er de bloem bij en roer goed. Klop de 5 eiwitten heel stevig op en schep voorzichtig en in 2 keer onder het ei-suikermengsel. Neem een beetje beslag en vorm regelmatige stippen op het **MultiFlex Ovenblad**. Bak 2 min op 180 °C in de oven. Doe de kleurstof bij de rest van het deeg en giet dit gelijkmatig over het Ovenblad, op de voorgebakken stippen. Laat 8 tot 10 min bakken in de oven. Neem de biscuit voorzichtig uit de vorm en leg op een schone en vochtige doek en rol op in het Ovenblad, met de tekening naar buiten gericht. Strijk de koude vulling uit over de koude biscuit en rol opnieuw op. Snijd er de uiteinden af en dien koud op.



Varianten: vervang de kleurstof en doe het volgende:

Luipaardtaart: bereid het deeg. Vermeng 30 ml deeg met 3 ml ongezoet cacao-poeder. Vorm vlekken van verschillende groottes op het **MultiFlex Ovenblad**. Vermeng 30 ml deeg met 10 ml ongezoet cacao-poeder en omring er de vlekken mee. Bak 2 min in de oven op 180 °C. Bedek met de rest van het gewone deeg en laat 8 tot 10 min bakken. Werk het recept af. € 4 à 6

Giraffentaart: bereid het deeg. Schep 50 ml deeg in een spuitzak en trek redelijk dikke strepen op het **MultiFlex Ovenblad**. Bak 2 min in de oven op 180 °C. Vermeng 30 ml ongezoet cacao-poeder onder de rest van het deeg en strijk gelijkmatig uit over de voorgebakken strepen. Laat 8 tot 10 min bakken. Werk het recept af. € 4 à 6

Zwarte-Woudgebak

€ 8,05

☰ **10 tot 12 min** in de voorverwarmde oven op 180 °C (Th 6) ☰ **2 min** op 600 watt

Gebak

- 3 eieren
- 95 ml suiker (± 95 g)
- 95 g bloem

Chocoladecrème

- 150 ml melk (op kamertemperatuur)
- 40 ml suiker (± 40 g)
- 15 g maizena
- 1 eidooier
- 100 g extra pure chocolade
- 175 ml volle room

Zoete slagroom

- 150 ml volle room
- 20 ml suiker (± 20 g)

Vulling

- 350 ml kriecken op siroop (of kriecken op alcohol)

Gebak: klop de eieren en de suiker 4 tot 5 min tot het volume is verdrievoudigd. Voeg de bloem toe en klop opnieuw. Strijk het deeg uit op het **MultiFlex Ovenblad** en bak 10 tot 12 min op 180 °C. Haal meteen uit de vorm op een schone, vochtige doek en rol op in het Ovenblad. Laat afkoelen.

Chocoladecrème: verwarm de melk, 20 ml suiker en de maizena 2 min op 600 watt. Klop de eidooier onder de rest van de suiker, giet op de kokende melk en klop krachtig. Voeg de chocolade in kleine stukken toe en vermeng tot een gladde bereiding. Verwarm indien nodig nog eens 30 sec op 600 watt. Schep de slagroom voorzichtig onder de afgekoelde crème.

Slagroom: klop de heel koude room heel stevig op met de suiker. Strijk 2/3 van de chocoladecrème uit over 3/4 van het gebak. Trek daarop lijnen slagroom en werk af met enkele kriecken. Rol de biscuit voorzichtig op, zonder de vulling te pletten. Giet een beetje krikensap over de opgerolde biscuit. Bestrijk de biscuit voorzichtig met de rest van de chocoladecrème en versier met de rest van de slagroom en de kriecken. Zet minstens 1 uur in de koelkast.





Chocoladepassie

€ 8,25

☑ **10 min** in de voorverwarmde heteluchtoven op 180 °C (Th 6) ☑ **5 min** op 600 watt

Lepelkoek

- 3 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 75 ml suiker (± 75 g)
- 100 g bloem

Chocolade-passievruchtcrème

- 200 ml passievruchtensap
- 350 g melkchocolade
- 70 g boter, op kamertemperatuur

Siroop

- 50 ml water
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 50 ml passievruchtensap

Chocoladejasje

- 1 recept voor een chocoladejasje (p. 10)

Versiering (optioneel)

- Macarons, suikerversieringen ...

Biscuit: klop het eiwit stevig op met 25 ml suiker en klop er de rest van de suiker bij. Doe er de eidooiers bij en klop ze er krachtig onder. Doe dit mengsel in de **Deegkom 3 l**, voeg de bloem er in verschillende keren bij en meng voorzichtig tot een schuimende en gladde bereiding. Strijk uit op het **MultiFlex Ovenblad** en bak 10 min op 180 °C. Haal meteen uit de vorm op een schone, vochtige doek, rol de biscuit op en laat afkoelen in het Ovenblad.

Chocolade-passievruchtcrème: verwarm het passievruchtensap 2 min op 600 watt en giet al roerend op de geraspte chocolade. Roer tot een gladde bereiding, voeg er de boter in stukjes aan toe en laat smelten voor je roert, om een mooie, gladde textuur te verkrijgen. Plaats in de koelkast.

Siroop: verwarm het water en de suiker 3 min op 600 watt en roer halfweg de kooktijd. Laat afkoelen en giet er het vruchtensap bij. Verdeel de vulling gelijkmatig over de biscuit. Rol de biscuit op, doordrenk met siroop en besprenkel met de chocoladesaus. Versier en dien koud op.

Sinaasappelgebak met meringue

€ 6,55

☒ **Biscuit: 16 tot 18 min** in de voorverwarmde heteluchtoven op 180 °C (Th 6)

Meringue: 2 tot 4 min in de voorverwarmde oven op 220°C (Th 7/8) ☒ **9 op 10 min** op 600 watt

Sinaasappelbiscuit

- 1 sinaasappel (zeste en 100 ml sap)
- 120 g gesmolten boter
- 120 ml suiker (± 120 g)
- 130 g bloem
- 5 ml bakpoeder
- 2 eieren

Orange curd

- 100 ml suiker (± 100 g)
- 15 ml maizena
- 3 eieren
- 500 g perssinaasappelen (200 ml sap en zeste van 1 sinaasappel)

Siroop

- 200 ml sinaasappelsap
- 50 ml poedersuiker (± 25 g)
- 30 ml Cointreau (of witte rum)

Meringue

- 3 eiwitten
- 1 ml citroensap
- 150 ml poedersuiker (± 75 g)

Biscuit: vermeng de zeste en het sap van de sinaasappel met de gesmolten boter en voeg de suiker, de bloem en het bakpoeder toe. Roer goed en voeg dan de eieren toe. Roer verder tot een mooi, glad deeg. Strijk het deeg uit op het **MultiFlex Ovenblad** en bak 16 tot 18 min in de oven. Bedek de biscuit met een schone doek en laat afkoelen, haal uit de vorm en snijd in de lengte in 3 stukken.

Orange curd: vermeng de suiker, de maizena en de eieren. Leng aan met het sinaasappelsap en de zeste, kook 5 tot 6 min op 600 watt, en roer halweg de kooktijd om. Klop goed na het koken.

Siroop: klop het sinaasappelsap onder de suiker en de Cointreau, laat 4 min koken op 600 watt en roer halweg de kooktijd om.

Meringue: klop de eiwitten stevig op met het citroensap, doe er de poedersuiker bij en klop nog even.

Samenstelling: bestrijk elke strook met siroop en goed opgeklopte orange curd en bouw de laagjes op. Werk af met de meringue en laat kleuren in de oven.

Varianten:

Citroengebak met meringue: volg de stappen hierboven, maar vervang de sinaasappelen door citroenen en vul met lemon curd. € 7,95

Lemon Curd: vervang de sinaasappelen (sap en zeste) door citroenen. € 3,30

Pompelmoesgebak met meringue: volg de stappen hierboven, maar vervang de sinaasappelen door pompelmoezen en vul met een grapefruit curd. € 7,30

Grapefruit curd: vervang de sinaasappelen (sap en zeste) door pompelmoezen. € 3,50



Millefeuille van framboos-pistache

€ 15,40

🕒 6 min op 600 watt 🕒 13 tot 15 min onder in de voorverwarmde oven op 180 °C (Th 6)

Ingrediënten voor 8 tot 10 personen

Pistachecrème

- 250 ml melk
- 20 g maizena
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 2 eidooiers
- 60 g pistachenoten
- 200 ml heel koude volle room
- 50 ml poedersuiker (± 25 g)

Pistachebiscuit

- 3 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 80 ml suiker (± 80 g)
- 40 g bloem
- 30 g maizena
- 40 g pistachenoten

Vulling

- 250 g frambozen

Pistachecrème: vermeng de melk, de maizena, de suiker en de eidooiers en verwarm 6 min op 600 watt. Roer halfweg de kooktijd om. Doe er de fijngehakte pistachenoten bij en klop goed. Laat de crème afkoelen, maar roer af en toe. Klop de room tot slagroom en voeg tot slot de poedersuiker toe. Schep de slagroom voorzichtig onder de crème.

Biscuit: klop de eiwitten heel stevig op en voeg als laatste de suiker toe. Doe er de eidooiers bij en klop. Bestrooi met de bloem, de maizena en 20 g fijngehakte pistachenoten, en roer voorzichtig. Strijk deze bereiding uit over het **MultiFlex Ovenblad**, bestrooi met de rest van de verbrijzelde pistachenoten en bak 13 tot 15 min op 180 °C.

Haal de biscuit uit de vorm en snijd in 3 stroken. Bestrijk 2 stroken met de pistachecrème, leg er de frambozen op en leg de stroken biscuit op elkaar. Zet 2 uur in de koelkast.

Knapperig pralinégebak

**GLUTEN
VRIJ**

€ 12,60

🕒 15 tot 17 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 160 °C (Th 5/6)

Dacquoise

- 4 eiwitten
- 1 ml citroensap
- 15 ml suiker (± 15 g)
- 100 g amandelpoeder
- 200 ml poedersuiker (± 100 g)
- 30 ml geschaafde amandelen

Pralinéousse

- 2 keer het recept voor de pralinéousse (p. 23)

Versiering (optioneel)

- Maltesers

Dacquoise: klop de eiwitten stevig op met het citroensap en de suiker. Schep er voorzichtig de mix van amandelpoeder en poedersuiker onder. Giet de bereiding op het **MultiFlex Ovenblad**, bestrooi met de geschaafde amandelen en bak 15 tot 17 min op 160 °C. Dek af met een schone, vochtige doek alvorens uit de vorm te halen. Snijd meteen in 3 regelmatige stroken. Maak de pralinéousse en verdeel over de stroken dacquoise. Leg ze op elkaar en bestrooi met verbrijzelde Maltesers.



Varianten: vervang het amandelpoeder en de geschaafde amandelen door:

Dacquoise met hazelnoot: gebruik 50 g amandelpoeder, vermengd met 50 g hazelnootpoeder, en bestrooi met 30 g gehakte hazelnoten. € 12,60

Dacquoise met kokos: gebruik 50 g amandelpoeder, vermengd met 50 g kokospoeder, en bestrooi met 30 g kokospoeder. € 11,85

Dacquoise met pistache: gebruik 50 g amandelpoeder, vermengd met 50 g pistachepoeder, en bestrooi met 30 g gehakte pistachenoten. € 15,35

Dacquoise met walnoot: gebruik 50 g amandelpoeder, vermengd met 50 g walnootpoeder, en bestrooi met 30 g gehakte walnoten. € 12,60

Chocolademacarons

€ 3,85

☰ **14 min** onder in de voorverwarmde oven op 160°C (Th 5/6) ☰ **1 min 20** op 600 watt

Ingrediënten voor 18 macarons**De koekjes**

- 2 eiwitten van middelgrote eieren
- 40 ml suiker (± 40 g)
- 200 ml poedersuiker (± 100 g)
- 125 ml amandelpoeder
- 25 ml ongezoet cacao-poeder

Ganache van pure chocolade

- 80 ml volle room
- 80 g pure chocolade

Koekjes: klop de eiwitten heel stevig op, doe er de suiker bij en klop nog even. Vermeng de poedersuiker, het amandelpoeder en de cacao en voeg toe aan de eiwitten. Schep voorzichtig onder elkaar, tot je een mooi, glad mengsel hebt (het deeg is niet te vloeibaar, maar ook niet te stevig). Doe het mengsel in een spuitzak en vorm 36 macarons op het **Multiflex Ovenblad** dat op de ovenrooster staat. Laat minstens 30 min rusten. Bak de macarons, laat afkoelen en haal voorzichtig uit de vorm.

Ganache van pure chocolade: verwarm de room 1 min 20 op 600 watt en giet de kokend hete room op de in stukken gebroken chocolade. Roer tot de chocolade volledig is gesmolten en laat afkoelen. Bestrijk de helft van de koekjes met de ganache en stel ze 2 per 2 samen.

Varianten: vervang de smaak van je koekjes door de ongezoete cacao te vervangen door 10 ml groene matcha thee, 5 ml peperkoekkruiden of 5 ml oploskoffie. Voeg voor gekleurde koekjes ½ ml kleurstofpoeder of 5 tot 10 druppels vloeibare kleurstof toe.

Varianten: vervang de ganache van pure chocolade door:

Ganache van witte chocolade: verwarm 60 ml room 1 min op 600 watt en giet kokend heet op 100 g witte chocolade in stukken en 10 g boter. Meng goed.

Ganache van vruchten: verwarm 40 ml room 50 sec op 600 watt, voeg 80 g in stukken gebroken witte chocolade en 10 g boter toe en meng. Voeg er 40 ml vruchtencoulis naar keuze aan toe (frambozen, braambessen, aardbeien, mango, passievruchten ...).

Pralinéganache: verwarm 60 ml room 1 min op 600 watt en giet kokend heet op 100 g in stukken gebroken pralinéchocolade en 10 g boter. Meng goed.

Vanillecrème: klop 125 ml melk, 25 ml suiker, 15 ml maizena, 2 ml vanille in vloeibare of poedervorm en 1 eidooier op. Laat 2 min rusten, klop en kook 3 min op 600 watt. Roer halfweg de kooktijd om. Klop krachtig, laat afkoelen en roer af en toe om te voorkomen dat er een vel wordt gevormd.

Koffiecrème: volg de stappen voor de vanillecrème, maar vervang de vanille door 5 ml oploskoffie.

Confituur: vul de macarons met ongeveer 150 ml vruchtenconfituur.

Tip:

Voor zachte macarons laat je ze best 12 uur in de koelkast staan.



Heerlijk soezen

Soezen met vanille-chocolade (mini-eclairs, eclairs of kransen) € 4,10

☒ Soezen of mini-eclairs **25 tot 30 min** in de oven op 210 °C (Th 7) - Eclairs of kransen **30 tot 35 min** in de oven op 200°C (Th 6/7) ☒ **10 tot 11 min** op 600 watt - **1 min 30** op 360 watt

Ingrediënten voor ongeveer 36 soezen, 12 eclairs, 36 mini-eclairs of 9 kransen

- 180 ml water
- 25 ml suiker (± 25 g)
- 1 ml zout
- 60 g boter, in stukken
- 100 g bloem
- 3 eieren
- Goudkleurig laagje: 1 eidooier + 15 ml water

Banketbakkersroom

- 500 ml melk
- 100 ml suiker (± 100 g)
- 60 ml maizena (± 30 g)
- 5 ml vanillepoeder
- 4 eidooiers

Chocoladeglazuur (optioneel)

- 50 g pure chocolade
- 20 g boter
- 75 ml poedersuiker (± 40 g)
- 15 ml water

Doe het water, de suiker, het zout en de boter in de **MicroCook Schenkan 1 l** en verwarm 4 min op 600 watt, het deksel in geopende stand. Voeg er in één keer de bloem bij en roer krachtig met de **Silicone Spatel** tot je een glad beslag hebt dat loskomt van de randen. Voeg een ei toe en roer tot een mooi, glad deeg. Herhaal met het tweede en dan derde ei. Maak met een spuitzak met een brede, gekartelde spuitmond soezen, mini-eclairs, eclairs of kransen op het **MultiFlex Ovenblad** (schema p. 3). Vlak de bovenkant een beetje af met een vork dat je in de bereiding voor het goudkleurig laagje hebt gedompeld en bak in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen.

Banketbakkersroom: klop de melk, de suiker, de maizena, de vanille en de eidooiers onder elkaar. Laat 2 min rusten, klop en kook 6 tot 7 min op 600 watt. Roer halfweg de kooktijd om. Klop krachtig, laat afkoelen en klop regelmatig om te voorkomen dat er een vel wordt gevormd.

Chocoladeglazuur: breek de chocolade in stukjes en verwarm samen met de boter 1 min 30 op 360 watt. Roer en voeg de poedersuiker toe. Roer er het water onder, tot de bereiding mooi glad is. Vul de soezen met de vanillecrème en bedek met het chocoladeglazuur.

Varianten: parfumeer de banketbakkersroom:

Chocoladesoezen: voeg aan de warme banketbakkersroom 60 g pure chocolade en 30 ml cacao poeder toe. € 4,80

Koffiesoezen: voeg bij de warme banketbakkersroom 2 tot 5 ml koffie-extract. € 4,20

Praliné- of karamelsoezen: voeg aan de warme banketbakkersroom 60 g pralinéchocolade of karamel toe. € 4,75

Varianten op het glazuur: vervang de pure chocolade door evenveel melkchocolade, witte chocolade of pralinéchocolade.

Tip:

Voor een geslaagd soezendeeg, dien je de bloem toe te voegen aan kokende vloeistof zodat het kookt.



Paris-Brest

€ 5,60

☰ 30 tot 35 min onder in de voorverwarmde oven op 200°C (Th 6/7) ☰ 2 min op 360 watt

Ingrediënten voor 9 kransen

- 1 recept voor soezendeeg (recept hiernaast)
- 25 ml pralinéstukjes
- Poedersuiker (versiering)

Praliné mousse

- 225 g praliné chocolade
- 225 ml koude, volle room

Maak een soezendeeg en vorm 9 kransen op het **MultiFlex Ovenblad** (schema p. 3). Vlak de bovenkant een beetje af met een vork dat je in de bereiding voor het goudkleurig laagje hebt gedompeld, bestrooi met pralinéstukjes en bak 30 tot 35 min op 200 °C. Laat afkoelen en snijd dan in de dikte in twee.

Praliné mousse: laat de chocolade 2 min smelten op 360 watt. Laat 2 min rusten en schep er dan voorzichtig de stevig opgeklopte room onder. Vul de kransen met deze mousse en bestrooi met poedersuiker.

Lepelkoekjes

€ 0,75

☰ **15 min** in de voorverwarmde heteluchtoven op 150 °C (Th 5)

Ingrediënten voor 22 tot 26 koekjes van 7 cm

- 2 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 100 ml bloem (± 50 g)
- 50 ml suiker (± 50 g)
- Poedersuiker
- 1 ml vloeibare vanille

Klop de eiwitten heel stevig op, samen met de suiker en de vanille. Doe er de eidooiers bij en klop nog even. Doe er de gezeefde bloem bij. Vorm met een spuitzak staafjes van 7 cm lang op het **MultiFlex Ovenblad**. Bestrooi met poedersuiker en bak 15 min op 150 °C.

Varianten: parfumeer je deeg door er naar keuze één van de volgende ingrediënten aan toe te voegen: 50 g geraspte pure chocolade, 50 g tot poeder vermalen walnoten, hazelnoten of pecannoten, 5 ml groene matchathee of speculaaskruiden.

Chocoladefantasie

€ 8 à 15

☰ **5 min 50 tot 6 min 40** op 360 watt

Ingrediënten voor 1 tablet van ongeveer 1 kg

- 300 g gemengde garnituur naar keuze (amandelen, hazelnoten, pecannoten, pistachenoten, rozijnen, muesli, cornflakes, gekonfijte sinaasappel ...)
- 200 g witte chocolade
- 500 g pure chocolade

Spreid de garnituur van je keuze uit over het **MultiFlex Ovenblad**. Breek de witte chocolade in stukken en laat 1 min 50 tot 2 min 10 smelten op 360 watt. Roer halfweg de kooktijd om. Giet over de garnituur. Breek 350 g pure chocolade in stukken en laat 4 tot 4 min 30 smelten op 360 watt. Roer halfweg de kooktijd om. Doe de overige 150 g pure chocolade in stukken bij de gesmolten chocolade en roer tot een gladde bereiding (laat indien nodig langer smelten in reeksen van 15 sec op 360 watt). Spreid de pure chocolade uit over de witte chocolade en plaats minstens 1 uur in de koelkast. Bewaar de gebroken tablet in een hermetisch afgesloten doos in de koelkast.

Shortbread

€ 3,10

☰ **30 min** in de voorverwarmde oven op 180 °C (Th 6)

Ingrediënten

- 250 g boter
- 5 ml vanillepoeder
- 400 g bloem
- Zeste van 1 sinaasappel of citroen
- 150 ml suiker (± 150 g)
- 2 ml zout

Meng alle ingrediënten en kneed de bereiding met de hand tot een stevige bal. Verdeel de bereiding gelijkmatig over het **MultiFlex Ovenblad**, druk lichtjes aan met de vingers en bak 30 min op 180 °C.

Varianten: voeg aan het deeg stukjes chocolade, gekonfijt fruit, gedroogde vruchten, specerijen ... toe.

Tip:

Lepelkoekjes van 7 cm zijn perfect voor het bereiden van een charlotte of tiramisu.



Onmisbare hulpmiddelen ...

... voor geslaagde lekkernijen!

Deegkom 3 l

Met een dubbele wand: glad aan de binnenkant en met antislipbekleding aan de buitenkant. Je beste maatje voor al je bereidingen!



Crescendo Maatjes en Vijf-in-Eén schepjes

Perfect om kleine en middelgrote hoeveelheden af te meten.



Silicone Spatel

Ideaal om al je bereidingen mee uit te strijken.



Speedy Chef

Snel en moeiteloos, en onmisbaar om eiwit stevig op te kloppen, slagroom te maken, je eidooiers schuimig te kloppen ... Dit vraagt om een demonstratie!

Vraag advies aan je Tupperware Consulente!



TurboChef en TurboMax

Milieuvriendelijke robots waarmee je ingrediënten kunt mixen, hakken, emulgeren of tot poeder vermalen.

Vraag advies aan je Tupperware Consulente!



Garantie

De Tupperware-garantie is voor dit product geldig voor fabrieks- of materiaalfouten die zijn opgetreden in normale gebruiksomstandigheden.

**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: Sandra Mahut - Ontwerp: Studio des plantes - Drukwerk: Drukkerij Verspecht - Met de medewerking van: Françoise Maleplate en Grégoire Dettai (recepten), Clarisse Taupin (uitgeverij) Tupperware Frankrijk.

Onder voorbehoud van drukfouten - Ref.: NTX4728 - ISBN: 1962-6444 - Wettelijk depot 3^e trimester 2015.

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 kopiëren, op welk medium dan ook (artikel L 122-4 en L 122-5 van de intellectuele eigendomscode) zonder de toestemming van Tupperware Frankrijk. De prijzen vermeld in dit werk werden berekend op basis van de gemiddelde prijzen die werden opgetekend in supermarkten in augustus 2015.

Inhoud

MultiFlex Ovenblad

Aardbeirol met ahornsiroop 	11	Luipaardtaart	13
Banketbakkersroom	22	Mascarponecrème	12
Boerenrolletjes	4	Millefeuille van framboos-pistache	18
Caesar-rolletjes	4	Noordse rolletjes	4
Chocoladefantasie	24	Opgerolde tortilla (en varianten)	5
Chocoladejasje	10	Orange curd	16
Chocolade-kastanjerol	10	Parijse rolletjes	4
Chocolademacarons (en varianten)	20	Paris-Brest	23
Chocolade-passievruchtcrème	15	Pompelmoesgebak met meringue	16
Chocoladesoezen	22	Praliné- of karamelsoezen	22
Citroengebak met meringue	16	Pralinéganache	20
Cocktailrolletjes	4	Pralinémousse	23
Confituurrol	10	Shortbread	24
Croque polenta	8	Sinaasgebak met meringue	16
Dacquoise met hazelnoot 	19	Soezen met ansjovis	6
Dacquoise met kokos 	19	Soezen met chorizo	6
Dacquoise met pistache 	19	Soezen met emmentaler	6
Dacquoise met walnoot 	19	Soezen met gedroogde tomaten	6
Ganache van pure chocolade	20	Soezen met kruiden	6
Ganache van vruchten	20	Soezen met olijven	6
Ganache van witte chocolade	20	Soezen met roquefort	6
Geparfumeerde bechamelsaus	6	Soezen met vanille-chocolade	22
Giraffentaart	13	Stippentaart	12
Grapefruit curd	16	Taramamousse	6
Kastanje-chocolademousse	10	Tiramisurool	12
Kleine eclairs met gerookte zalm en wasabi	8	Vanillecrème	20
Knapperig pralinégebak 	18	Verse kaas met paprika	6
Koffiecrème	20	Zeepastei	6
Koffiesoezen	22	Zeerolletjes	4
Lemon curd	16	Zwarte-Woudgebak	14
Lepelkoekjes	24		