

www.tupperhoekje.com

Tupperware®

13.11.2025 – 28.12.2025



**Christmas
is coming**



tupperware-eu.com

tupperhoekje@outlook.com



3
Gastvrouwgeschenken
Pour les Hôtesse



4 - 5
Feesthapjes
Bouchées festives



6 - 7
Lekkere voorgerechten
Entrées gourmandes



8 - 9
Fijne gerechten
Plats gourmets



10 - 11
Menu & Decoratie
Menu & Déco



12
Geschenk etiketten
Etiquettes Cadeaux



13
Perfecte service
Service impeccable



14 - 15
Sprookjesachtige desserts
Desserts féériques



16 - 17
Heerlijke koekjes
Biscuits gourmands



18 - 19
**Duurzame geschenken
& kleine elfjes**
*Cadeaux durables
& Petits lutins*



20
Sluit je bij ons aan!
Rejoignez-nous!



Gastvrouwgeschenken Pour les Hôte(sse)s

**ORGANISEER EEN WORKSHOP EN
ONTVANG WAARDEBONNEN OP
BASIS VAN JE VERKOOP**

**ORGANISEZ UN ATELIER ET
RECEVEZ DES BONS D'ACHAT EN
FONCTION DES VENTES RÉALISÉES !**

Sterartikelen
vanaf €200 verkoop



Article Etoile
dès **200€** de ventes



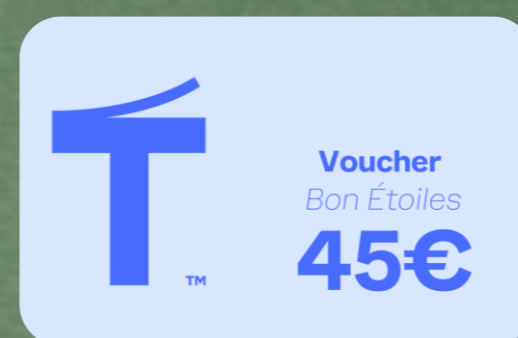
Sterartikelen
vanaf €400 verkoop



Article Etoile
dès **400€** de ventes



Sterartikelen
vanaf €600 verkoop



Article Etoile
dès **600€** de ventes



Sterartikelen
vanaf €800 verkoop



Article Etoile
dès **800€** de ventes

Sterartikelen worden aan het einde van de workshop door de consulente medegedeeld. De waarde van de vouchers dient opgenomen te worden buiten het cijfer van de workshop.

Les Bons Étoiles sont valables 6 mois, et utilisables sur l'ensemble des produits. Il est possible de cumuler les Bons Étoiles et de les compléter avec un autre moyen de paiement. Aucun remboursement même partiel ne peut avoir lieu. Le montant total des Bons Étoiles est communiqué par le/la Conseiller(e) à la fin de l'atelier. La valeur n'est pas prise en compte dans le chiffre d'affaires de l'atelier.

Feesthapjes om te starten

Bouchées festives pour démarrer



A. Schaal AlohApéro 2,2 l

Plat AlohApéro 2,2 l

Ø 29,7 cm
31,9 x 30,1 x 6,6 cm h
11180364

~~24,90€~~

B. Schaal AloApéro

Plateau AlohApéro

(zonder deskel/sans couvercle)

Ø 29,7 cm
32,9 x 30,1 x 4,3 cm h
11180365

~~15,00€~~ **13,00€**

C. AlohApéro Kom 200 ml

Bol AlohApéro 200 ml

11,8 x 10,9 x 5,4 cm h
11180631

~~7,90€~~ **5,90€**



A



-2€



C



B

-2€



WOW Popcorn maker

22,8 x 26,5 x 15 cm h
(gebogen/plié : 5,5 cm h)

11174474

19,90€



Smaakexplosies om
het feest te starten



Des éclats de
saveurs pour lancer
les festivités !



Plaats theelichtjes in glaasjes of lantaarns. Zet ze op tafel en versier de rand van elk glas met goudkleurig lint en hang er een ster op.

Placez des bougies chauffe-plat dans des verrines ou des photophores. Disposez-les sur la table et décorez le tour de chaque verrine avec du ruban doré puis accrochez une étoile.

Mini-muffinvorm Moule à mini muffins

29,8 x 19,4 x 4,4 cm h

11178740

~~34,90€~~ **29,90€**

-5€



MINI PITTIGE TONIJNBROODJES

VOORBEREIDING : 15 min

KOKEN : 25 min

RUST : 30 min (optioneel)

Ingrediënten voor 15 stuks:

- 1 gepelde sjalot
- 1 gepeld teentje knoflook
- 2 takjes verse koriander
- 75 g tonijn in olie
- 3 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels rode wijn
- 2 afgestreken theelepels currypoeder
- 90 g meel
- 1 gemiddeld ei
- 2 eetlepels yoghurt (of kwark)
- 2 eetlepels vloeibare room
- 1 afgestreken theelepel baksoda
- Zout en peper

Vorbereiding :

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (gasstand 6), zonder het rooster.
2. Snij de sjalot, knoflook en korianderblaadjes fijn met een **compacte SuperSonic Chopper**.
3. Plaats ze in een kom (**Ultimate mixing bowl 2 l**), voeg de uitgelekte tonijn, olijfolie, rode wijn, curry en het mengsel toe (**Vintage Spatel**). Laat het, indien mogelijk, 30 minuten staan.
4. Voeg de bloem, het ei, de kwark, de vloeibare room, de gist, het zout en de peper toe en meng alles grondig tot een homogeen mengsel ontstaat.
5. Plaats de **Multiflex mini muffins** op het koude rooster van de oven.
6. Verdeel het mengsel over de vormpjes en bak 25 minuten in een voorverwarmde oven. Serveer warm als voorgerecht.

Variatie : vervang de tonijn door uitgelekte sardines zonder graten.

MUFFINS ÉPICÉS AU THON



PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 25 min

REPOS : 30 min (facultatif)

Ingrediënten pour 15 pièces :

- 1 échalote épluchée
- 1 gousse d'ail épluchée
- 2 brins de coriandre fraîche
- 75 g de miettes de thon à l'huile
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 3 c. à s. de vin rouge
- 2 c. à c. rases de curry
- 90 g de farine
- 1 œuf moyen
- 2 c. à s. rases de fromage blanc (ou de yaourt)
- 2 c. à s. de crème liquide
- 1 c. à c. rase de levure chimique
- Sel et poivre

Préparation :

1. Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C, sans la grille.
2. Hachez (**SuperSonic Chopper compact**) l'échalote, l'ail et la coriandre effeuillée.
3. Mettez-les dans un bol (**Bol à pâtisserie 2 l**), ajoutez le thon égoutté, l'huile d'olive, le vin rouge, le curry et mélangez (**Racloir**). Laissez reposer 30 min si possible.
4. Ajoutez la farine, l'œuf, le fromage blanc, la crème liquide, la levure, le sel, le poivre et mélangez bien pour avoir une préparation homogène.
5. Posez le **Moule à mini muffins** sur la grille froide du four.
6. Répartissez le mélange dans les alvéoles et faites cuire 25 min dans le four préchauffé. Dégustez tiède à l'apéritif.

Variante : remplacez le thon par des sardines égouttées et sans arêtes.

Lekkere en verfijnde voorgerechten...



Entrées gourmandes et délicates...

A. UltraPro terrine 1,8 l

Terrine Ultra Pro 1,8 l

15,5 x 28,2 x 12 cm h

11119221

89,90€ **84,90€**

B. UltraPro cocotte 500 ml

Terrine Ultra Pro 500 ml

14,3 x 14,3 x 9,4 cm h

11118891

31,90€



Ontdek de recepten!



Découvrez les recettes!



Gevolgeteschaar Ciseaux à volaille

24,5 x 6,7 x 2,2 cm h

11136165

39,90€





DRIJVEND EILAND MET GEROOKTE ZALMFILET

VOORBEREIDING : 10 min

KOKEN : 12 min

Ingrediënten voor 4 personen :

- 500 ml melk
- 1 afgestreken eetlepel maïzena
- 4 eidooiers
- 20 ml wodka
- 150 g gerookte zalm
- 3 eiwitten
- 1 snufje zout
- 70 g zalm- (of forel)kaviaar

Vorbereiding :

1. Meng de melk grondig met de maïzena (**MicroCook schenkan 1 l**) en verwarm het mengsel ongeveer 6 minuten op 600 Watt. Roer halverwege de kooktijd.
2. Klop de eidooiers met de wodka (met een **Duo chef**) tot het mengsel in volume verdubbeld is en giet dit mengsel al kloppend over de kokende melk. De slagroom zal onmiddellijk dikker worden zodra de melk kookt. Voor een dikkere slagroom, verwarm het opnieuw met tussenpozen van 1 minuut op 600 watt, af en toe roerend.
3. Hak de gerookte zalm grof (met een **SuperSonic Chopper compact**) en voeg deze toe aan de warme vla. Laat afkoelen in de koelkast in aparte kommen (gebruik **Allegra kommen**).
4. Klop de eiwitten stevig (schoon Duo Chef).
5. Giet ze in een schone schaal (MicroCook schenkan 1 l), strijk de bovenkant glad en laat afgedekt ongeveer 1 minuut op 600 watt koken. Stort ze op absorberend papier en zet ze apart.
6. Voeg het gekookte eiwit en de zalmeitjes toe aan de kommen, bovenop de zalmcrème. Serveer koud.

Tip : Vergeet niet het donkerbruine deel van de gerookte zalm te verwijderen, omdat dit de custard een bittere smaak kan geven.





ILE FLOTTANTE AU SAUMON FUMÉ

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 12 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 ml de lait
- 1 c. à s. rase de Maïzena
- 4 jaunes d'œufs
- 20 ml de vodka
- 150 g de saumon fumé
- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 70 g d'œufs de saumon (ou de truite)

Préparation :

1. Mélangez bien le lait avec la Maïzena (**Pichet MicroCook 1 l**) puis chauffez-le environ 6 min à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.
2. Fouettez (**Speedy Chef 2**) les jaunes d'œufs avec la vodka pour que le mélange double de volume et versez ce mélange sur le lait bouillant en fouettant. La crème épaissit immédiatement si le lait est bouillant. Si vous souhaitez une crème plus épaisse, refaites chauffer par séquence de 1 min à 600 watts et mélangez.
3. Hachez grossièrement le saumon fumé (**SuperSonic Chopper compact**) et ajoutez-le à la crème anglaise tiède. Laissez refroidir au réfrigérateur dans des coupelles individuelles (**Coupelles Allegra**).
4. Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme (Speedy Chef 2 propre).
5. Versez-les dans un plat (Pichet MicroCook 1 l propre), lissez le dessus et faites cuire couvert, environ 1 min à 600 watts. Démoulez sur un papier absorbant et réservez.
6. Ajoutez dans les Coupelles sur la crème de saumon, les blancs cuits et les œufs de saumon. Dégustez bien frais.

Astuce : Pensez à supprimer la partie marron foncé de votre saumon fumé qui peut donner de l'amertume à votre crème anglaise.



ZEEDUIVELMEDAILLON MET SAFFRAAN EN MANDARIJNSAP

VOORBEREIDING : 15 min

KOKEN : 20 min

RUST : 30 min

Ingrediënten voor 4 personen :

- 3 mandarijnen (of 2 kleine sinaasappels)
- 1 dosis saffraan (of 1 theelepel kurkuma)
- 3 eetlepels olijfolie
- Zout en peper
- 500 g zeeduivel zonder vel (4 medaillons van elk 125 g)
- 2 kleine venkelknollen of 650 g witte kool
- 60 g margarine



Vorbereiding :

1. Pers de mandarijnen uit (**Citroenpers met Rasp Ergologics**) en giet $\frac{1}{3}$ van het sap in het **Ultimate silicone Bag M**, samen met de saffraan, olijfolie, zout, en peper, en meng goed.
2. Voeg de stukken zeeduivel toe, sluit het deksel en meng goed totdat de medaillons volledig bedekt zijn. Plaats 30 minuten of langer in de koelkast en roer af en toe.
3. Snijd de gewassen venkel of witte kool in reepjes (**MandoChef 1/6**).
4. Giet het overgebleven mandarijnensap in de **Ultimate silicone Bag XL**, voeg de venkel of kool toe, meng goed, sluit af en plaats in de koelkast om ongeveer 30 minuten te marinieren.
5. Leg de zeeduivelmedaillons met de saffraanmarinade op de venkel of kool, sluit de rand voor driekwart en plaats de Ultimate Silicone bag XL rechtop op het Deegblad antislip.
6. Bak gedurende ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven op gasstand 6/7 of 200 °C (pas de baktijd aan op basis van de dikte van de medaillons en uw voorkeur). Vang het kookvocht op in een steelpan (**Mastro Sauspan 1,6 l**) en laat het inkoken. Voeg de in kleine blokjes gesneden boter toe en klop tot een emulsie. Serveer heet met saffraanrijst.

Saffraanrijst : Kook 1 liter water met 1 verkruid kippenbouillonblokje (Mastro Sauspan 1,6 l), 1 theelepel gemalen kurkuma en een snufje saffraan. Voeg 180 g witte rijst toe en bereid deze volgens de instructies op de verpakking. Giet de rijst af, besprenkel met 2 eetlepels olijfolie, voeg 40 g geraspte Parmezaanse kaas toe en meng goed..



MÉDAILLON DE LOTTE SAFRANÉE & JUS DE MANDARINES

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 20 min
REPOS : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 mandarines (ou 2 petites oranges à jus)
- 1 dose de safran (ou 1 c. à c. de curcuma)
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 500 g de lotte sans peau (4 médaillons de 125 g)
- 2 petits bulbes de fenouil ou 650 g de chou blanc
- 60 g de beurre



Préparation :

1. Pressez les mandarines (**Zest'n Press**) et versez $\frac{1}{3}$ du jus dans l'**Ultimate silicone bag M** avec le safran, l'huile d'olive, le sel, le poivre et mélangez.
2. Ajoutez les morceaux de lotte, fermez et mélangez délicatement pour que les médaillons soient bien imprégnés. Mettez au réfrigérateur 30 min ou plus, en mélangeant de temps en temps.
3. Emincez en julienne les fenouils ou le chou blanc lavés (**MandoChef 1/6**).
4. Versez le reste du jus de mandarines dans l'**Ultimate silicone bag XL**, ajoutez le fenouil ou le chou, mélangez, fermez et mettez dans le réfrigérateur à mariner environ 30 min.
5. Ajoutez les médaillons de lotte avec la marinade au safran sur le fenouil ou le chou, fermez aux $\frac{3}{4}$ et posez l'**Ultimate Silicone bag XL** à la verticale sur la plaque du four.
6. Faites cuire environ 20 min dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C (adaptez le temps de cuisson selon l'épaisseur des médaillons et vos goûts).
7. Récupérez le jus de cuisson dans une casserole (**Casserole Mastro 1,6 l**) et faites-le réduire. Ajoutez le beurre coupé en petits dés et fouettez pour émulsionner.
8. Servez bien chaud avec du riz safrané.

Riz safrané : Faites bouillir 1 l d'eau avec 1 cube de bouillon de volaille émietté (**Casserole Mastro 1,6 l**), 1 c. à c. de curcuma en poudre et 1 dose de safran. Ajoutez 180 g de riz blanc et faites cuire le temps indiqué sur l'emballage. Egouttez le riz, versez 2 c. à s. d'huile d'olive, ajoutez 40 g de parmesan râpé et mélangez bien.





... en verfijnde gerechten
om verder te gaan
... et plats gourmets pour
continuer

-50%



A

B

-50%

A. Mastro Pan 28 cm
Poêle Mastro 28 cm
Ø 28 cm
11158448
~~350,00€~~ **170,00€**

B. Mastro Sauspan 1,6 l
Casserole Mastro 1,6 l
Ø 17 cm
11159518
~~275,00€~~ **135,00€**



De magie gebeurt in de keuken!

La magie opère
en cuisine !

Micro Pro Grill
27,1 x 24,8 x 9 cm h
11139597
199,00€



Micropro® ring
Cercle de Cuisson
Ø 15,2 x 3,2 cm h
11146975
~~29,90€~~ **24,90€**



-5€

CADEAUTIP
IDÉE CADEAU





Mijn
feestmenu

- APERITIEF -
**Mini pittige
tonijnbroodjes**

- VOORGERECHT -
**Drijvend eiland met
gerookte zalmfilet**

- HOOFDGERECHT -
**Zeeduivelmedaillon met
saffraan en
mandarijnsap**

- DESSERT -
Lichte cake

- LEKKERNIJEN -
Kleurige koekjes



MON MENU DE
fêtes

- APÉRITIF -
Muffins épicés au thon

- ENTRÉE -
**Ile flottante au saumon
fumé**

- PLAT -
**Médailon de lotte
safranée
jus de mandarines**

- DESSERT -
Cake floral

- GOURMANDISES -
Biscuits colorés

Ik maak mijn menu

Feestdecoratie

APERITIEF

- Bereid de mini-muffins (tot en met stap 5) een dag van tevoren en plaats ze in de koelkast.
- Kook ze op de dag van de maaltijd. Houd er rekening mee dat de kooktijd enkele minuten langer is, omdat het deeg koud is.



Vouw de servetten dicht, voeg een geperforeerd kraft-etiket toe om de naam van de gast aan te geven, schuif er een klein bloemetje en een kleine kerstversiering in.

VOORGERECHT

- Bereid de zalm custard een dag van tevoren voor en bewaar deze in de koelkast.
- Op de dag van de maaltijd klopt u de eiwitten stijf en kookt u deze (u kunt ze 3 tot 4 uur van tevoren bereiden en in de koelkast bewaren).



Knip vierkanten van 5 cm uit goudpapier. Vouw elke hoek naar het midden. Schik een chocolaatje voor elke gast binnen.

HOOFDGERECHT

- Marineer de zeeduivel en de venkel (of kool) de dag ervoor en kook de rijst.
- Op de dag van de maaltijd verwarmt u de rijst opnieuw en bereidt u de zeeduivel



Wikkel enkele koekjes in een lint en plaats ze naast elk bordje

DESSERT

- Bereid de taart een dag van tevoren en bewaar deze in de koelkast.

KOEKJES

- Bereid de koekjes een dag van tevoren en bewaar ze in een **lunchdoos Xmas** of **Clickplus Xmas 1,3 I**

Recepten, tips en inspiratie
voor een 100% geslaagde
kerst!



JE M'ORGANISE DANS MON Menu

DÉCORS DE Fêtes

APÉRITIF

- **La veille**, préparez les mini muffins (jusqu'à l'étape 5) et conservez-les au réfrigérateur.
- **Le jour du repas**, faites-les cuire en prolongeant la cuisson de quelques minutes car la pâte est froide.



Pliez les serviettes, ajoutez une étiquette kraft perforée pour indiquer le nom du convive, glissez une petite fleur et une petite décoration de Noël.

ENTRÉE

- **La veille**, préparez la crème anglaise au saumon et conservez-la au réfrigérateur.
- **Le jour du repas**, montez les blancs en neige et faites-les cuire (vous pouvez les préparer 3 à 4 h à l'avance et les conserver au réfrigérateur).



Découpez des carrés de 5 cm dans du papier doré. Repliez chaque coin au centre. Disposez à l'intérieur un chocolat pour chaque convive.

PLAT

- **La veille**, mettez la lotte et le fenouil (ou chou) à mariner (étapes 1 à 4), et faites cuire le riz.
- **Le jour du repas**, réchauffez le riz et finissez la recette de la lotte.



Entourez quelques biscuits avec un ruban et positionnez-les à côté de chaque assiette.

DESSERT

- **La veille**, faites le gâteau et conservez-le au réfrigérateur.

BISCUITS

- **La veille**, faites les biscuits et conservez-les dans une Boîte à bêtises ou Opti Noël.

Des recettes, des astuces et une dose d'inspiration pour un Noël 100% réussi !





TIP
Serveer voor een handige
presentatie de in blokjes
gesneden kaas

ASTUCE
Pour une présentation
pratique, servez le fromage
coupé en cubes

Perfecte service

Service impeccable

-25%

Allegra tapasschaal laag Couvercle AllegrApero

41,4 x 17 x 3 cm h
11159049
~~16,00€~~ **12,00€**



-10%

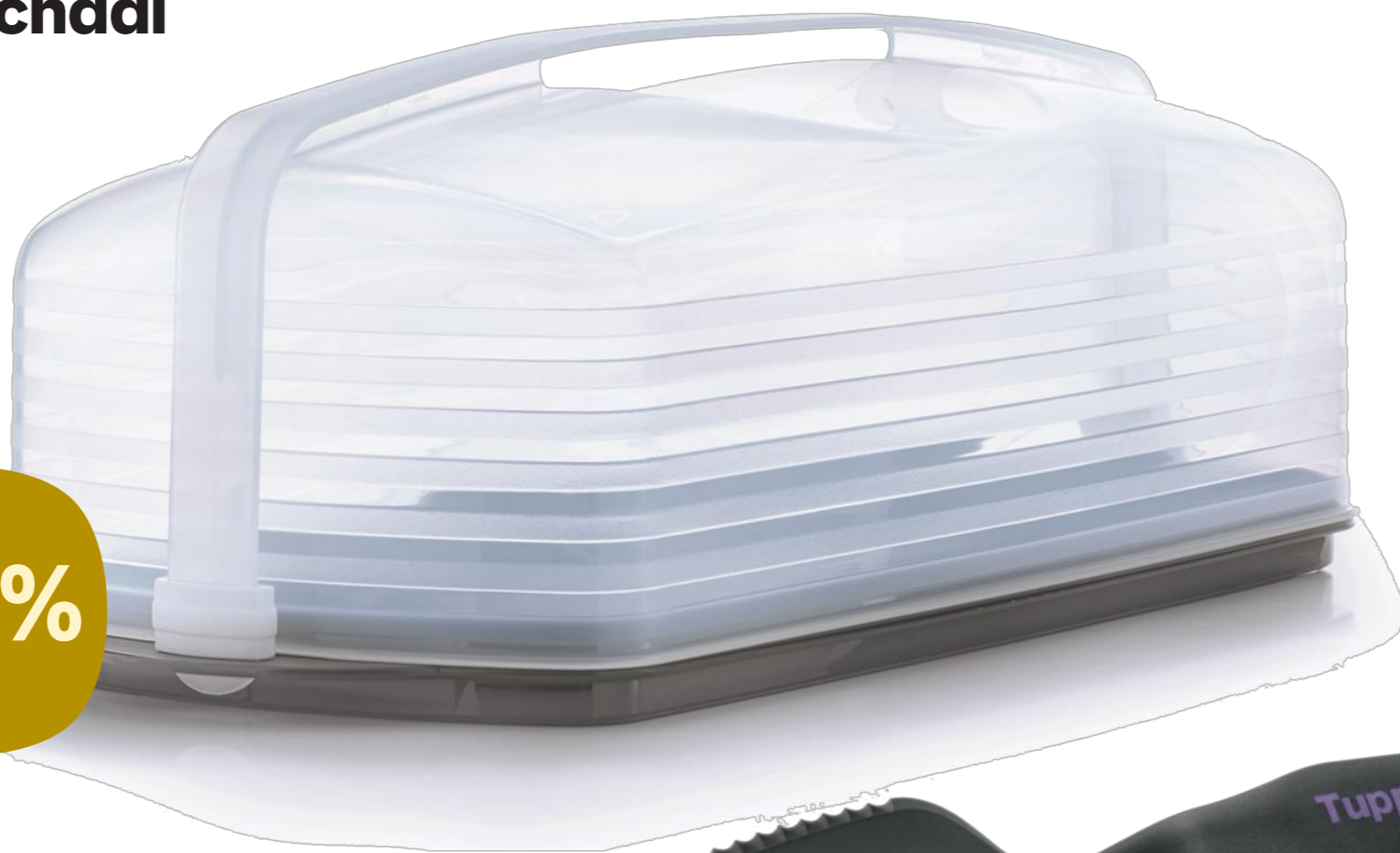
Allegra tapasschaal AllegrApero

41,4 x 14,4 x 3,8 cm h
11160511
~~22,90€~~ **19,90€**

Rechthoekige gebaksschaal Plateau on-the-go rectangulaire

45 x 19 x 15,7 cm h
11177472
~~47,90€~~ **39,90€**

-15%



Taartschep Pelle Coupante

30 x 7 x 2 cm h
11130068
14,90€



Kurkentrekker Tire-bouchon

16 x 8,1 x 4,2 cm h
11118522
39,90€



CADEAUTIP

Een goede fles wijn met de
kurkentrekker.

IDÉE CADEAU

Une bonne bouteille de vin
accompagnée du Tire-bouchon.

Overmatig alcoholgebruik is schadelijk voor de gezondheid.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

LICHTE CAKE

VOORBEREIDING : 25 min

KOKEN : 17 min

RUST : 30 min



Ingrediënten voor 8 personen

- 20 g boter (voor bakvormen)

Taart

- 4 eieren
- 1 snufje zout
- 120 g kristalsuiker
- 100 g meel
- 50 g hazelnootmeel

Botercrème

- 2 eetlepels vanillepoeder (of maïzena + 1 theelepel vanillepoeder)
- 40 g suiker
- 400 ml melk
- 250 g zachte boter (niet gesmolten)
- 50 g poedersuiker

versiering

- 4 eetlepels rodebessenjam
- Voedselkleurstof

Voorbereiding :

1. Bestrijk 3 **Micropro ring** dun met boter en plaats ze op een Deegblad antislip met **Multiflex ovenblad** op het koude ovenrooster.
2. Klop de eiwitten (**Duo chef**) met het zout tot een schuimige massa. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop verder tot het mengsel glanzend en stevig is.
3. Klop (**Ultimate mixing bowl 1 l**) de eidooiers en de bloem, gemengd met het hazelnootpoeder (**SuperSonic Chopper compact**), door elkaar.
4. Voeg de helft van de opgeklopte eiwitten toe aan het mengsel van eidooiers. Zodra de eiwitten goed zijn opgenomen, spatel je voorzichtig de overige eiwitten erdoor. Het mengsel moet luchtig blijven (zoals een mousse).
5. Verdeel het deeg gelijkmatig over de Micropro ring en strijk de bovenkant glad.
6. Bak de cakes ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde heteluchtoven op 200 °C (gasstand 6/7). Laat ze iets afkoelen, haal ze voorzichtig uit de bakvormen en laat ze volledig afkoelen op een rooster.
7. Los het custardpoeder op in 100 ml melk. Breng de overige melk met de suiker aan de kook (gebruik een **Mastro Sauspan 1,6 l**) en voeg vervolgens het opgeloste custardpoeder toe. Kook ongeveer 1 tot 2 minuten op laag vuur, terwijl je voortdurend roert, tot het mengsel dikker wordt. Laat het iets afkoelen en giet het mengsel in een afgedekte kom (gebruik een **Ultimate mixing bowl 1 l**) en zet het in de koelkast.
8. Klop de zachte boter (**Duo chef**) tot een luchtige massa.
9. Voeg de afgekoelde vla geleidelijk, lepel voor lepel, toe aan de zachte boter en klop voortdurend tot een gladde massa. Voeg indien nodig poedersuiker toe om te verdikken. Plaats de vla in de koelkast om op te stijven.
10. Meng de rode bessen gelei totdat deze loskomt en smeet het daarna uit over de afgekoelde cakes.
11. Bestrijk de taarten overvloedig met botercrème, stapel ze op elkaar en druk ze voorzichtig aan. Bestrijk ook de bovenkant met botercrème.
12. Kleur de overgebleven botercrème met de voedingskleurstof naar keuze. Plaats het mengsel in een spuitzak en decoreer de taart naar wens.
13. Bewaar het in de koelkast en geniet ervan als het koud is..

CAKE FLORAL

PRÉPARATION : 25 min

CUISSON : 17 min

REPOS : 30 min



Ingrédients pour 8 personnes :

- 20 g de beurre (pour Cercles de cuisson)
- Gâteau
- 4 œufs
 - 1 pincée de sel
 - 120 g de sucre
 - 100 g de farine
 - 50 g de poudre de noisettes
- Crème au beurre
- 2 c. à s. de poudre à flan vanille (ou Maïzena + 1 c. à c. de vanille en poudre)
 - 40 g de sucre
 - 400 ml de lait
 - 250 g beurre mou (pas fondu)
 - 50 g de sucre glace
- Garniture
- 4 c. à s. de gelée de groseilles
 - Colorant alimentaire

Préparation :

1. Beurrez légèrement 3 **Cercles de cuisson** et les placer sur la **Feuille à rebords** posée sur la grille froide du four.
2. Fouettez les blancs d'œufs (**Speedy Chef 2**) avec le sel pour qu'ils soient mousseux. Ajoutez progressivement le sucre et fouettez pour avoir une préparation bien brillante et ferme.
3. Fouettez les jaunes d'œufs et la farine mixée avec la poudre de noisettes (**SuperSonic Chopper compact**).
4. Incorporez délicatement la moitié des blancs montés au mélange de jaunes d'œufs. Lorsque les blancs sont bien intégrés, ajoutez le reste délicatement. La préparation doit rester aérée (comme une mousse).
5. Répartissez uniformément la pâte dans les cercles de cuisson et lissez le dessus.
6. Faites cuire environ 15 min dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C. Laissez refroidir légèrement, démoulez délicatement les gâteaux puis laissez-les refroidir complètement sur une grille.
7. Délayez la poudre à flan dans 100 ml de lait. Faites bouillir (**Casserole Mastro 1,6 l**) le reste de lait avec le sucre, puis ajoutez la poudre à flan délayée. Faites cuire environ 1 à 2 min à feu doux en mélangeant pour que la préparation épaississe. Laissez tiédir et réservez dans un bol fermé (**Bol à pâtisserie 1 l**) au réfrigérateur.
8. Fouettez le beurre mou (**Speedy Chef 2** propre) pour obtenir un beurre pommade.
9. Incorporez progressivement au beurre pommade, cuiller par cuiller, le flan refroidi, tout en fouettant pour obtenir une consistance homogène. Ajoutez le sucre glace pour épaissir, si nécessaire. Mettez au réfrigérateur pour raffermir la préparation.
10. Mélangez la gelée de groseille pour la détendre puis étalez-la sur les gâteaux refroidis.
11. Recouvrez généreusement les gâteaux avec de la crème au beurre, puis superposez-les en pressant légèrement et recouvrez le dessus de crème au beurre.
12. Colorez le reste de crème au beurre avec le colorant alimentaire de votre choix, puis remplissez une poche à douille et décorez le gâteau.
13. Mettez au réfrigérateur et dégustez bien froid.

Sprookjesachtige desserts!

Desserts féériques !



-4€

Dubbelzeefje Tamis Tupp

14 x 19 cm h - Ø 12 cm
11153994
~~28,90€~~ **24,90€**

Deegblad antislip Feuille à pâtisserie

64 x 46 cm
11155655
~~29,90€~~ **24,90€**

Deegrol Rouleau Modulo

50 cm - Ø 8,7 cm
11156082
~~22,00€~~ **18,00€**

Multiflex ovenblad Feuille à rebords

35,3 x 31,5 x 1,1 cm h
11125370
~~34,90€~~ **29,90€**



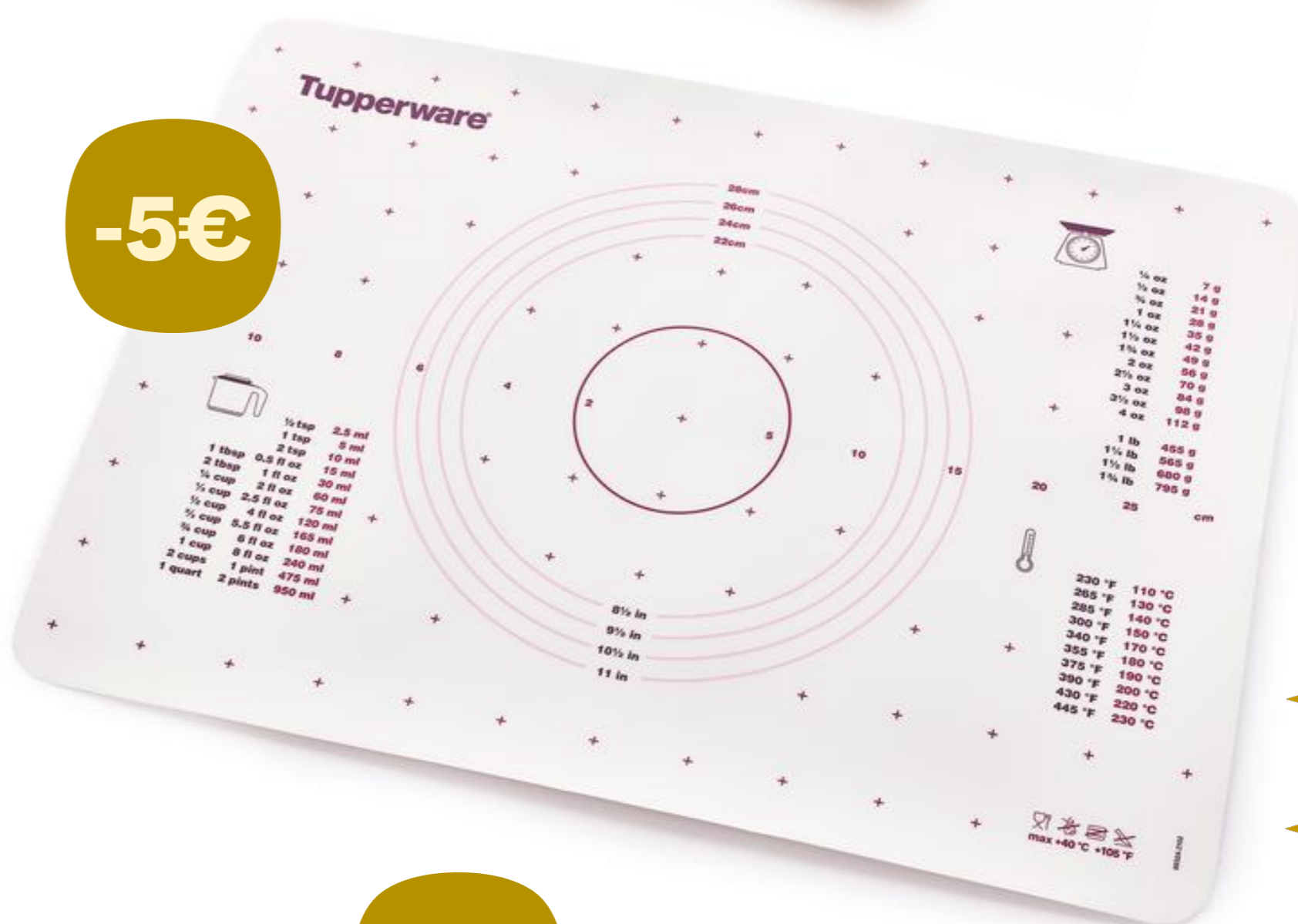
-5€

Silicone borstel Pinceau Silicone Pro

20 x 4,1 x 3,6 cm h
11156006
14,90€



-5€



-4€



IJsschep Cuiller à glace

20 x 5 cm h
11106331
39,90€



Heerlijke koekjes om te delen...

Biscuits gourmands à partager...

Koekjes uitsteekvormen Découpoirs 8-en-1

Max 5,4 x 1,8 cm h

11174093

~~9,90€~~ **8,90€**

-10%



-30%



Deco pen Stylo Déco

5,8 x 5,3 x 16,6 cm h

11127276

~~18,90€~~ **12,90€**

KLEURIGE KOEKJES

VOORBEREIDING : 25 min

KOKEN : 17 min

RUST : 30 min

Ingrediënten voor circa 40 Koekjes

- 150 g meel
- 50 g kristalsuiker
- 100 g koude boter, in blokjes gesneden
- 1 snuffje zout
- 1 eidooier
- 20 gummybeertjes

Vorbereiding :

1. Meng de bloem, suiker, boter, zout en de eidooier (**SuperSonic Chopper extra**).
2. Giet het mengsel in een kom (**Ultimate mixing bowl 2 l**) en kneed het snel tot een egale bal. Plaats het daarna ongeveer 30 minuten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180°C of gasstand 6.
4. Rol het lichte deeg met bloem uit op de **Deegblad antislip** met de **Deegrol**. Bestrooi eventueel met bloem om plakken te vermijden.
5. Steek met de **8-in-1 koekjesvormen** de grote vormen uit het deeg en plaats de uitgestoken vormen op 2 **Multiflex ovenbladen** op de koude ovenroosters.
6. Gebruik de 4 kleine uitsteekvormpjes om de binnenkant van de koekjes uit te snijden. Plaats de uitgesneden stukken naast elkaar om kleine koekjes te vormen.
7. Snijd de snoepjes doormidden en plaats in het midden van elk koekje een snoepje.
8. Bak ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de koekjes volledig afkoelen voordat je ze eruit haalt.



BISCUITS COLORÉS

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 10 min

REPOS : 30 min

Ingrediënten pour ± 40 biscuits :

- 150 g de farine
- 50 g de sucre
- 100 g de beurre froid en morceaux
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 20 bonbons oursos gélifiés

Préparation :

1. Mixez la farine, le sucre, le beurre, le sel et le jaune d'œuf (**SuperSonic Chopper extra**).
2. Versez dans un bol (**Bol à pâtisserie 2 l**) et malaxez pour former une boule homogène puis mettez au réfrigérateur environ 30 min.
3. Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C.
4. Étalez la pâte légèrement farinée sur la **Feuille à pâtisserie** avec le **Rouleau Modulo**. Saupoudrez de farine, si besoin, pour éviter que la pâte ne colle.
5. Avec les **Découpoirs 8-en-1**, découpez la pâte avec les grandes formes et placez les formes découpées sur 2 **Feuilles à rebords** posées sur les grilles froides du four.
6. Utilisez les 4 petits Découpoirs pour couper l'intérieur des biscuits. Placez les morceaux découpés à côté pour faire de petits biscuits.
7. Coupez les bonbons en 2 et placez un morceau de bonbon au centre de chaque biscuit découpé.
8. Faites cuire environ 10 min dans le four préchauffé. Laissez refroidir complètement avant de décoller les biscuits.

... en om cadeau te doen ... et à offrir



A . Ultimate Silicone Bag XL

27 x 12,7 x 22 cm h

11168762

19,90€

B . Ultimate Silicone Bag L

23 x 10,4 x 20 cm h

11168761

16,90€

C . Ultimate Silicone Bag M

20 x 8,1 x 16 cm h

11168760

14,90€

D . Ultimate Silicone Bag S (geel/jaune)

17 x 5,5 x 14 cm h

11168759

12,90€

E . Ultimate Silicone Bag S (roos /rose)

17 x 5,5 x 14 cm h

11172005

12,90€

F . Ultimate Silicone Bag Slim L

19,7 x 23,5 cm 11174028

8,90€

G . Ultimate Silicone Bag Slim M

18,7 x 18,4 cm

11174026

7,90€

H . Ultimate Silicone Bag Slim S

17,7 x 11,5 cm

11174029

6,90€



*Kies dit jaar voor herbruikbare
geschenkverpakkingen...*

*Cette année optez pour des
emballages cadeaux
réutilisables et multi-usages !*





Duurzame cadeaus ...

Cadeaux durables ...

-2€



Clickplus Xmas 1,3 l
Opti Noël 1,3 l
 16,4 x 12,4 x 10 cm h
 11179564
~~18,90€~~ **16,90€**



-2€



lunchdoos Xmas
Boîte à bêtises Noël
 22,5 x 12,3 x 6,8 cm h
 11179981
~~14,90€~~ **12,90€**

... en super trendy
 ... et ultra tendances



-2€



Ecofles 310 ml
MERRY CHRISTMAS
Eco bouteille 310 ml
MERRY CHRISTMAS
 18 cm h
 11174945
~~9,90€~~ **7,90€**



A. BigT Tumbler 630 ml
(lila/lilas)
 Stro /Paille : 23.1 cm h
 Kopje /Gobelet : Ø 9.2 cm x 19 cm h
 11178414
39,90€

B. BigT Tumbler 1,1 l (blauw/bleu)
 Stro /Paille : 31,5 cm h
 Kopje /Gobelet : Ø 9.2 cm x 28,2 cm h
 11178409
49,90€

Voor de kleine elfjes

Pour les petits lutins



-2€



Snackdoos medium Jungle (blauw)
Boîte à bêtises petite jungle (bleu)

10 x 8,5 x 5,2 cm h

11177955

~~10,90€~~ **8,90€**



-2€

Snackdoos medium Jungle (geel)
Boîte à bêtises petite jungle (jaune)

10 x 8,5 x 5,2 cm h

11177956

~~10,90€~~ **8,90€**

Ecofles Dino 350 ml
Eco Kids Dinsaure 350 ml

15,5 cm h

11174678

~~9,00€~~ **5,90€**

-30%



Gourmet Trio

Ø 15,6 x 3,5 cm h / 310 ml

11178789

14,90€



Babybestek

Jeu de couverts bébé

13,7 cm

11168886

12,50€



Tupperhoekje
Pater De Dekenstraat 13

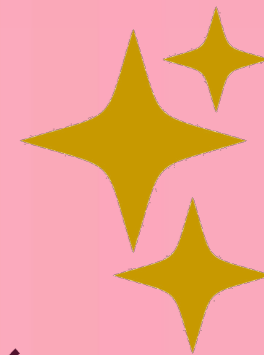


Voor meer
informatie,
ga naar
tupperware-eu.com



Pour en savoir plus,
rendez-vous sur
tupperware-eu.com

SLUITJE BIJ ONS AAN ! REJOIGNEZ-NOUS !



VOORZIE JEZELF VAN JE FAVORIETE PRODUCTEN

Om je activiteit te starten, stellen we voor dat je jezelf uitrust met de onmisbare Tupperware®-producten. Zo kun je vertrouwd raken met ons assortiment en duizenden recepten uitproberen tijdens Kookworkshops ! Profiteer van exclusieve toegang tot evenementen, geschenken en uitzonderlijke kortingen.

WERK VAN WAAR JE MAAR WILT

Zeg vaarwel tegen vergaderzalen.
Fysiek of digitaal – werk van waar je maar wilt !

MAAK NIEUWE ONTMOETINGEN

Tupperware® biedt je de kans om mooie ontmoetingen te beleven en je aan te sluiten bij gepassioneerde teams.

VERZOEN JE PRIVÉ- EN PROFESSIONELE LEVEN

Plan je eigen agenda zodat je privéleven en werk perfect op elkaar afgestemd zijn. Jij beslist !

JE ONTVANGT COMMISSIE VANAF HET BEGIN

Je ontvangt commissie vanaf je allereerste verkoop !

GA DIGITAAL

Breid je netwerk uit, bouw sterke banden op met je community en verkoop online.

HEB EEN JOB DIE JE EEN GLIMLACH BEZORGT !

Geloof in je potentieel en overtref jezelf.

ÉQUIPEZ-VOUS DE VOS PRODUITS PRÉFÉRÉS

Pour démarrer votre activité, nous vous proposons de vous équiper avec les indispensables Tupperware® qui vous permettront de vous familiariser avec nos produits et de réaliser des milliers de recettes en Atelier Culinaire ! Bénéficiez d'un accès privilégié à des événements, des cadeaux ou encore des remises exceptionnelles.

TRAVAILLEZ D'OÙ VOUS VOULEZ

Dites au revoir aux salles de réunion. En physique ou en digital, travaillez d'où vous voulez !

FAITES DES RENCONTRES

Tupperware® vous propose de faire de belles rencontres et de rejoindre des équipes passionnées.

CONCILIEZ VOTRE VIE PRIVÉE ET PROFESSIONNELLE

Vous aménagez votre emploi du temps pour concilier vie privée et vie professionnelle. C'est vous qui décidez !

VOUS ÊTES COMMISSIONNÉS SUR VOS VENTES

Vous êtes commissionnés dès votre première vente !

DIGITALISEZ-VOUS

Élargissez votre réseau, créez des liens forts avec votre communauté et vendez en ligne.

AYEZ UN JOB QUI VOUS DONNE LE SOURIRE !

Croyez en votre potentiel et dépassez-vous.

Deze folder is geldig zolang de voorraad strekt. Aanbevolen verkoopprijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen. De foto's en kleuren van de producten zijn niet contractueel. Kortingen zijn beperkt tot 20 producten per klant en per promotie.

L'ensemble de ce dépliant est valable dans la limite des stocks disponibles. Prix publics conseillés sauf modification des taxes en vigueur. Les photos et les couleurs des produits sont non contractuelles. Les réductions s'appliquent dans la limite de 20 produits par client et par promotion.