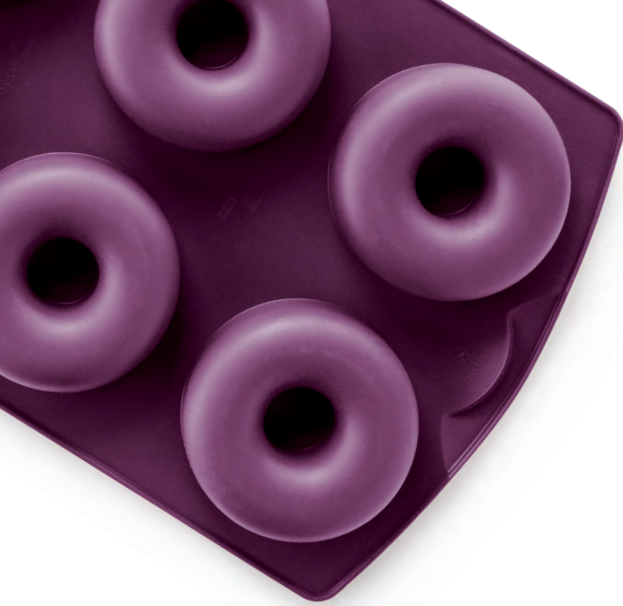


RINGS



Tupperware[®]
Confidence becomes you

RINGS



Dankzij de ringvorm tover je met de **MultiFlex Rings/MFV Rings** heel wat gevarieerde en smakelijke gerechten voor klein en groot op tafel. Koud of warm, rauw of gebakken: ontdek hier alle mogelijkheden van de MultiFlex Rings!

Het ideale hulpmiddel voor elke gelegenheid: ontbijt, tussendoortjes, desserts, feestjes ... De leuke, originele vorm trekt meteen alle aandacht en fleurt gegarandeerd al je gerechten en buffetten op.

Wees creatief en gebruik de MultiFlex Rings om open bereidingen (zoals donuts) of gesloten bereidingen met een vulling naar wens (zoals de ringen met pina colada) klaar te maken.

In dit boekje vind je tal van gemakkelijke en overheerlijke gerechten. Ga dus aan de slag in je keuken en bedenk zelf nog meer lekkernijen met de MultiFlex Rings!





GESLAAGDE RECEPTEN

- Met de MultiFlex Rings maak je 6 ringen zonder de vorm in te vetten. En dankzij het soepele materiaal haal je elke bereiding gemakkelijk uit de vorm.
- De MultiFlex Rings is bijzonder licht, duurzaam en bovendien bestand tegen temperaturen van -25 °C tot +220 °C. Je kunt hem dus gewoon in de diepvriezer, koelkast, oven of magnetron zetten.
- Om delicate koude bereidingen perfect uit de vorm te krijgen, zet je de gevulde MultiFlex Rings (in de Igloo Doos/Diepvries Doos Plus 2,25 l geplaatst) 15 min vooraf in de diepvries.
- Afhankelijk van het recept en van hoeveel vulling je in de uithollingen doet, krijg je een bereiding in de vorm van een donut of een donut-muffin die je dan kunt vullen met leuke verrassingen.



RINGEN MET ZALM



Bereidingstijd
15 min



± 15 min
160 °C / Th 5-6

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 200 g zalm zonder vel en graten
- 1 ei
- 150 ml vloeibare room
- 2 ml zout
- 1 snufje peper
- 6 sneetjes casinobrood

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 160 °C.
2. Snij de zalm in blokjes en mix ze in de **ExtraChef** tot een homogene puree.
3. Voeg het ei en de helft van de vloeibare room toe en mix nogmaals 20 seconden.
4. Voeg de rest van de room, het zout en de peper toe en meng opnieuw tot een homogene massa.
5. Verdeel de bereiding over de **MultiFlex Rings** en zet de vorm op het koude ovenrooster. Strijk de bovenkant mooi glad met de **Silicone Spatel Smal/Flessenspatel** en bak de ringen ongeveer 15 min onderin de voorverwarmde oven.
6. Snij met de **Ronde Koekjesvorm** 6 cirkels uit het geroosterde casinobrood. Haal de zalmringen uit de vorm en leg ze elk op een cirkeltje casinobrood. Dien op met een mengeling van kruiden en olijfolie of een salade van jonge scheuten.



GEVOGELTERINGEN



Bereidingstijd
15 min



± 30 min
180 °C / Th 6

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 270 g kipfilet
- 100 g verse spinazie
- ½ ui
- 50 g casinobrood
- 1 ei
- 1 potje platte kaas
- 5 ml zout
- 2 ml vijfkruidenpoeder of Aziatische kruidenmengeling
- 100 ml dikke room
- 100 ml mierikswortel of 25 ml wasabi

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Snij de kipfilet in blokjes. Was de spinazie en zwier hem droog in de **SlaChef**. Schil de ui en snij hem in blokjes samen met het casinobrood. Meng deze ingrediënten in de/het **Ruimtekomp/Ruimteschaaltje 1,5 l**.
3. Zet de **Fijne Rasp** op de **AdaptaChef Hakmolen** en hak de inhoud van de/het Ruimtekomp/Ruimteschaaltje 1,5 l fijn boven de **Deegkom/Mix Royal 3 l**. Eindig met een stukje casinobrood.
4. Voeg het ei, de platte kaas, het zout en het vijfkruidenpoeder toe en meng goed tot een homogene massa ontstaat.
5. Verdeel de bereiding over de **MultiFlex Rings**. Zet de vorm op het koude ovenrooster en bak de ringen ongeveer 30 min in de voorverwarmde oven.
6. Meng de dikke room met de mierikswortel. Dien dit op samen met de warme ringen van gevogelte en een salade van jonge scheuten of bieten.



TORTILLA

ZONDER
GLUTEN

ZONDER
LACTOSE



Bereidingstijd
15 min



±8 min
600 watt



±20 min
200 °C / Th 6-7

INGREDIËNTEN VOOR 6 TORTILLA'S

- 1 kleine sjalot
- ½ teentje look
- 5 ml olie
- 375 g aardappelen
- 15 ml water
- 3 eieren
- zout en peper

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Pel de sjalot en de look en hak ze fijn in de **TurboChef**. Doe dit samen met de olie in de **MicroCook Schenkan/Maatkan 1 l** en laat 1 min garen op 600 watt.
3. Schil de aardappelen met de **Universele Dunschiller** van de **Click Series** en snij ze in blokjes met de **AdaptaChef Snijwonder 10 mm**.
4. Doe de aardappelblokjes met het water in de **MicroCook Schenkan/Maatkan** en kook ze 6 tot 8 min op 600 watt. Roer halverwege om.
5. Klop de eieren samen met het zout en de peper op in de **Maatkan/EZ Mix-n-Meet 2 l** met behulp van de **Soepele Klopper**. Voeg de gekookte aardappelen toe en meng goed met de **Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel**. Kruid het geheel af en verdeel de bereiding over de uithollingen van de **MultiFlex Rings**. Zet de vorm op het koude ovenrooster en bak de ringen 20 min in de voorverwarmde oven. Wacht een paar minuten voor je ze uit de vorm haalt.
6. Serveer ze apart, met gekonfijte paprika's (uitgelekt en met peterselie fijngehakt in de **TurboChef**) of een gekookte biet (met wat balsamicoazijn gemixt in de **TurboChef**).



GROENE RINGEN

ZONDER
GLUTEN



Bereidingstijd
10 min



5 min
600 watt



±20 min
200 °C / Th 6-7

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 200 g broccoliroosjes
- 150 ml water
- 80 g geraspte kaas
- 2 eieren
- zout en peper

BEREIDING

1. Doe de broccoliroosjes met het water in de **MicroCook Schenkan/ Maatkan 1 l** en kook ze 5 min op 600 watt. Roer halverwege om. Laat ze daarna 1 min rusten, goed uitlekken en vervolgens 5 min afkoelen.
2. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C.
3. Mix de kaas in de **ExtraChef** en voeg er de eieren, de broccoli, het zout en de peper aan toe. Mix goed.
4. Verdeel de bereiding over de **MultiFlex Rings**. Zet de vorm op het koude ovenrooster. Laat de ringen ongeveer 20 min bakken in de voorverwarmde oven.
5. Laat de ringen 5 min rusten voor je ze uit de vorm haalt. Serveer ze als bijgerecht bij vis of vlees.



RINGEN MET ERWTEN EN GEITENKAAS

ZONDER
GLUTEN



Bereidingstijd
5 min



10 min
900 watt



±25 min
180 °C / Th 6

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 200 g diepvrieserwten
- 2 ml paprika
- zout en peper
- 150 g verse geitenkaas
- 20 g pijnboompitten
- 2 eieren

BEREIDING

1. Doe de erwten in het onderste vergiet van de **101° MicroGourmet** en vul het reservoir met 400 ml water. Dek af en laat ze 10 min koken op 900 watt.
2. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
3. Meng de paprika, het zout, de peper, de geitenkaas, de pijnboompitten en de eieren met behulp van de **Soepele Klopper** in de **Deegkom/Mix Royal 3 l**. Laat de erwten uitlekken en meng ze met een **Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel** door het mengsel.
4. Verdeel de bereiding over de **MultiFlex Rings**. Zet de vorm op het koude ovenrooster en laat de ringen ongeveer 25 min bakken in de voorverwarmde oven.
5. Serveer de ringen als voorgerecht of bij een vleesgerecht.



RÖSTI'S MET CHAMPIGNONS

ZONDER
GLUTEN



Bereidingstijd
30 min



± 55 min
210 °C / Th 7



Baktijd
± 5 min

INGREDIËNTEN VOOR 6 RÖSTI'S

- 600 g aardappelen
- 30 g gesmolten boter
- zout en peper

Gebakken champignons (optioneel)

- 250 g champignons
- 1 teentje look
- 15 ml olie
- zout en peper
- 50 ml vloeibare room
- 3 takjes peterselie

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 210 °C.
2. Schil de aardappelen en rasp ze met de **AdaptaChef Grove Rasp** boven de **Deegkom/Mix Royal 3 l**. Voeg de gesmolten boter, het zout en de peper toe en meng goed.
3. Verdeel het aardappelmengsel over de **MultiFlex Rings**. Zet de vorm op het koude ovenrooster, druk alles goed aan en bak de ringen ongeveer 55 min onderin de voorverwarmde oven. Laat ze 5 min rusten voor je ze uit de vorm haalt.
4. Snij de champignons in stukken. Rasp het teentje look met behulp van de **rasp** van de **Koksmaat**. Verhit de olie in een pan en stoof de champignons en de look 2 tot 3 min aan op een hoog vuurtje. Kruid met peper en zout, voeg de vloeibare room en de versnipperde peterselie toe en laat alles nog 1 tot 2 min verder garen. Blijf roeren. Dien onmiddellijk op.
5. Serveer de ringen onmiddellijk apart of bij een vleesgerecht, met wat gebakken champignons in het midden.



RINGEN VAN PASTINAAK

ZONDER
GLUTEN



Bereidingstijd
5 min



± 12 min
600 watt



± 35 min
180 °C / Th 6

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 250 g pastinaak
- 100 ml water
- 150 ml vloeibare room
- 2 eieren
- 25 g geraspte kaas

BEREIDING

1. Schil de pastinaak en snij hem in blokjes. Doe ze samen met het water in de **MicroCook Rond 2,25 l**. Dek af en laat de pastinaak 12 min koken op 600 watt.
2. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
3. Laat de pastinaak uitlekken en pureer hem met behulp van de **Pureerstaaf/Aardappelstamper**. Voeg de vloeibare room, de eieren en de geraspte kaas toe en meng goed met de **Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel**.
4. Verdeel de bereiding over de **MultiFlex Rings**. Zet de vorm op het koude ovenrooster en bak de ringen ongeveer 35 min in de voorverwarmde oven.
5. Serveer de ringen warm met een sneetje gerookte eendenfilet of als bijgerecht bij een vleesbereiding.



BAGELFESTIJN

ZONDER
LACTOSE



Bereidingstijd
20 min



± 8 min
600 watt



30 min



± 20 min
200 °C / Th 6-7

INGREDIËNTEN VOOR 12 BAGELS

- 20 g verse bakkersgist (of 1 zakje gedroogde bakkersgist)
- 200 ml lauw/koud water (30 °C)
- 2 ml suiker (± 2 g)
- 1 aardappel (± 220 g)
- 350 g bloem + extra bloem naar behoefte
- 30 ml olijfolie
- 7 ml zout

BEREIDING

1. Meng de gist met het lauwe water en de suiker in de/het **Ruimtekomp/Ruimteschaaltje 300 ml**.
2. Doorprik de schil van de aardappelen en kook ze met 15 ml water gedurende 7 tot 9 min op 600 watt in de **MicroCook Schenkan/Maatkan 1 l**. Laat de aardappelen vervolgens 2 min rusten. Laat ze uitlekken, schil ze en pureer ze met behulp van de **Pureerstaaf/Aardappelstamper**.
3. Meng de bloem met de olie en de aardappelpuree in de **Superkom 4,5 l**. Voeg de in water opgeloste gist en het zout toe en meng goed met een **Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel**. Kneed het deeg verder met de hand tot het mooi elastisch is. Voeg wat bloem toe indien nodig. Dek het deeg af en laat het 30 min rijzen.
4. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C.
5. Snij het deeg in 12 stukken van gelijke grootte en maak er bollen van.
6. Klop elke bol lichtjes plat, zodat er een schijf ter grootte van de uithollingen van de **MultiFlex Rings** ontstaat. Verdeel het deeg over 2 MultiFlex Rings. Zet de vormen op het koude ovenrooster. Verwijder in het midden wat deeg, zodat de siliconevorm opnieuw zichtbaar wordt. Laat de bagels 20 min bakken in de voorverwarmde oven. Haal ze uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster.
7. Snij de broodjes doormidden en garneer ze naar wens.

Garnituren naar wens

- **Scandinavische bagel:** besmeer de bagel met een laagje verse kaas, wat versnipperde dille en leg er een sneetje gerookte zalm bovenop.
- **Italiaanse bagel:** beboter de bagel, leg er een sneetje Italiaanse ham op en werk af met een stukje mozzarella en wat rucola.
- **Mexicaanse bagel:** meng wat Mexicaanse kruiden door verse room, smeer dit op de bagel en werk af met een sneetje kipfilet en stukjes avocado met citroen.
- **Amerikaanse bagel:** smeer wat hamburgersaus of ketchup over de bagel en leg er enkele sneetjes geroosterd gerookt spek, een schijfje tomaat en een sneetje rauwe ui bovenop.



GEVARIEERDE RINGEN MET RIJST

ZONDER
GLUTEN



Bereidingstijd
15 min



9 min
600 watt



±25 min
200 °C / Th 6-7

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 160 g risottorijst
- 330 ml water
- 15 g boter
- 1 ml zout
- 5 saffraandraadjes
- 35 g geraspte parmezaan
- 1 ei
- 50 g erwten uit blik
- 30 g mozzarellablokjes of gruyère

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C.
2. Spoel de rijst in de **Maxi Graankoker**. Voeg het water toe en kook de rijst 9 min op 600 watt.
3. Voeg de boter, het zout, de saffraan en 20 g parmezaan toe en meng goed. Klop het ei op en roer het met de **Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel** door het mengsel.
4. Vul de uithollingen van de **MultiFlex Rings** met een vulling naar keuze en verdeel er een eerste laagje rijst over. Voeg 2/3 van de uitgelekte erwten en de mozzarellablokjes toe. Vul aan met de resterende rijst (ook in het midden). Zet de vorm op het koude ovenrooster.
5. Strooi er de rest van de parmezaan over en bak de ringen ongeveer 25 min in de voorverwarmde oven.
6. Serveer de ringen met de resterende erwten en mozzarellablokjes in het midden.



SHAKERRINGEN



Bereidingstijd
20 min



± 20 min
180 °C / Th 6

INGREDIËNTEN VOOR 12 RINGEN

- 100 ml melk
- 2 eieren
- 30 ml olie
- 130 g bloem
- 5 ml bakpoeder
- 1 snufje natriumbicarbonaat
- 60 ml suiker (± 60 g)
- 10 ml vanillesuiker

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Doe de ingrediënten in de **Shaker 600 ml**, in de volgorde van de ingrediëntenlijst. Sluit af en schud goed tot een homogene massa ontstaat.
3. Verdeel de bereiding over 2 **MultiFlex Rings**. Zet de vorm op het koude ovenrooster en bak de ringen ongeveer 20 min in de voorverwarmde oven.
4. Laat de ringen 10 min afkoelen voor je ze uit de vorm haalt. Besmeer de donuts met chocoladeglazuur, sinaasappel- of citroenglazuur of met wat confituur, honing, coulis van rode vruchten ...



CHEESECAKES MET CITROEN



Bereidingstijd
15 min



40 sec
600 watt



±25 min
180 °C / Th 6

INGREDIËNTEN VOOR 6 CHEESECAKES BEREIDING

- 300 g verse kaas
- 35 ml suiker (± 35 g)
- 1 ei
- de geraspte schil van 1 onbehandelde citroen (optioneel)
- 30 g boter
- 80 g speculaas of Bretonse koekjes

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Klop de verse kaas met de **Soepele Klopper** op in de **Deegkom/Mix Royal 3 l**. Voeg de suiker, het ei en de geraspte citroenschil toe en roer goed tot een homogene massa ontstaat.
3. Verdeel de bereiding over de **MultiFlex Rings**. Zet de vorm op het koude ovenrooster.
4. Snij de boter in stukjes en laat ze in 40 sec op 600 watt smelten in de **MicroCook Schenkkan/Maatkan 1 l**. Voeg dan de speculaaskruimels toe die je met behulp van de **Kaasmolen Plus/Raspmolen** hebt geraspt, en meng goed met de Soepele Klopper.
5. Strooi de mengeling over de kaasbereiding en druk dit lichtjes aan. Bak de ringen ongeveer 25 min in de voorverwarmde oven. Haal ze daarna onmiddellijk uit de vorm.
6. Laat de ringen afkoelen en bewaar ze in de koelkast.
7. Serveer de cheesecakes met geraspte citroenschil over of met een coulis van rode vruchten.



RINGEN MET TWEE CHOCOLADESOORTEN



Bereidingstijd
15 min



± 4 min
360 watt



± 17 min
180 °C / Th 6

ZONDER
LACTOSE

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGS

- 100 g pure dessertchocolade
- 50 g boter
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 2 eieren
- 60 ml bloem (± 30 g)

Glazuur

- 50 g witte (of pure) chocolade
- 20 g boter
- 40 g poedersuiker
- 15 ml water

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Breek de chocolade en boter in stukken en laat ze in 2 min 30 sec op 360 watt smelten in de **MicroCook Schenkkan/Maatkan 1 L**. Laat het mengsel daarna 1 min rusten en roer het vervolgens goed om met de **Soepele Klopper**. Verwarm het nogmaals 30 sec op 360 watt indien nodig.
3. Voeg de suiker toe en meng goed. Doe de eieren er één voor één bij en meng tussendoor goed, zodat ze in het mengsel opgenomen worden. Voeg daarna ook de bloem toe en meng opnieuw.
4. Verdeel de bereiding over de **MultiFlex Rings**. Zet de vorm op het koude ovenrooster en bak de ringen ongeveer 17 min in de voorverwarmde oven. Haal ze voorzichtig uit de vorm wanneer ze lauw zijn.
5. Glazuur: smelt de stukken chocolade en boter in 1 min 30 sec tot 2 min op 360 watt in de MicroCook Schenkkan/Maatkan 1 L. Roer om met de **Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel** en voeg daarna de poedersuiker toe. Roer het water erdoor, zodat het mengsel mooi glad wordt.
6. Verdeel het glazuur met de **Silicone Borstel/Siliconen Keukenkwast** over de ringen: laat het er aflopen of smeer het uit. Serveer de ringen.



BABARINGEN



Bereidingstijd
20 min



40 sec
600 watt



± 17 min
180 °C / Th 6



± 10 min

INGREDIËNTEN VOOR 12 BABA'S

- 50 g boter
- 3 eieren, eierdooiers en eiwitten gescheiden
- 150 ml suiker (± 150 g)
- 45 ml melk
- 120 g bloem
- 1 zakje bakpoeder

Siroop

- 500 ml water
- 175 ml suiker (+/- 175 g)
- 200 ml rum

BEREIDING

1. Snij de boter in stukken en smelt ze in 40 sec op 600 watt in de **MicroCook Schenkan/Maatkan 1 L**.
2. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
3. Doe de eierdooiers met de suiker in de **Deegkom/Mix Royal 3 l** en klop ze op met de **Klopper/SG Platte Garde**, zodat het mengsel wit wordt en in volume verdubbelt. Voeg dan de melk, de bloem, het bakpoeder en de gesmolten boter toe. **Meng goed met de Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel**.
4. Klop de eiwitten op in de **Speedy Chef** en roer ze met behulp van de Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel voorzichtig door de bereiding in de Deegkom/Mix Royal (in 2 keer!).
5. Verdeel de bereiding over 2 **MultiFlex Rings**. Zet de vormen op het koude ovenrooster en bak de ringen ongeveer 17 min in de voorverwarmde oven. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Haal ze daarna uit de vorm door er even met de **Silicone Spatel Smal/ Flessenspatel** rond te gaan.
6. Siroop: doe de suiker en het water in een kookpot en laat dit mengsel 5 tot 10 min koken tot de suiker opgelost is en de siroop iets dikker is. Voeg dan de rum toe en laat het mengsel afkoelen.
7. Doe de baba's in 2 **Igloo/Diepvries Dozen 2,25 l** en giet de afgekoelde siroop erover, zodat die goed kan intrekken.
8. Serveer de baba's met wat gesuikerde slagroom en rode of citrusvruchten.



AMANDELGEBAKJES MET RODE VRUCHTEN



Bereidingstijd
5 min



1 min
600 watt



±17 mn
190 °C / Th 6-7

ZONDER
LACTOSE

INGREDIËNTEN VOOR 6 AMANDELGEBAKJES

- 70 g boter
- 50 ml bloem (± 25 g)
- 150 ml poedersuiker (± 75 g)
- 100 ml amandelpoeder (± 40 g)
- 1 ml vanillepoeder
- 2 eiwitten
- 125 g rode vruchten

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 190 °C.
2. Snij de boter in stukken en smelt ze 1 min op 600 watt in de **MicroCook Schenkkkan/Maatkan 1 L**.
3. Meng de bloem, de poedersuiker, het amandelpoeder, het vanillepoeder en de eiwitten in de **ExtraChef/Super Chef**. Voeg de gesmolten boter toe en meng opnieuw.
4. Zet de **MultiFlex Rings** op het koude ovenrooster. Verdeel de rode vruchten en vervolgens het deeg over de ringen. Bak ze 17 min onderin de voorverwarmde oven. De amandelgebakjes moeten goudbruin zijn.
5. Laat de gebakjes een paar minuten afkoelen voor je ze uit de vorm haalt.



ZANDTAARTJES MET APPELEN

ZONDER
LACTOSE



Bereidingstijd
10 min



± 25 min
180 °C / Th 6

INGREDIËNTEN VOOR 6 ZANDTAARTJES BEREIDING

- 80 g boter
- 240 ml bloem (± 120 g)
- 1 ml bakpoeder
- 65 ml suiker (± 65 g)
- 1 snuffje zout
- 2 eierdooiers
- 1 appel (± 200 g)

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Doe eerst de boter in stukken en daarna de bloem, het bakpoeder, de suiker, het zout en de eieren in de **ExtraChef/Super Chef**. Mix goed tot een zanderige structuur ontstaat.
3. Schil de appel en snij hem in kleine blokjes. Verdeel ze over de **MultiFlex Rings** en zet de vorm op het koude ovenrooster. Verdeel dan het deeg uit de ExtraChef/Super Chef over de ringen en druk goed aan. Bak ze ongeveer 25 min in de voorverwarmde oven.
4. Laat de taartjes volledig afkoelen voor je ze uit de vorm haalt. Breng ze op smaak met een karamel met gezouten boter.



PANNA COTTA

ZONDER
GLUTEN



Bereidingstijd
15 min



4 min
600 watt



Rusttijd
5 uur

INGREDIËNTEN VOOR 6 PANNA COTTA'S BEREIDING

- 5 g gelatine
- 250 ml vloeibare room
- 125 ml halfvolle melk
- 2 ml vanillepoeder of tonkaboon
- rode vruchten

Coulis van rode vruchten

- 150 g frambozen
- 40 ml poedersuiker (± 20 g)

1. Leg de gelatine 10 min in koud water in de/het **Ruimtekom/Ruimteschaaltje 600 ml**.
2. Verwarm de room, de melk, de suiker en het vanillepoeder 4 min op 600 watt in de **MicroCook Schenkan/Maatkan 1 l**. Zet het deksel open.
3. Knijp de gelatine uit en roer hem met de **Soepele Klopper** door het mengsel tot hij volledig gesmolten is.
4. Zet de **MultiFlex Rings** op het deksel van de **Igloo/Diepvries Doos 2,25 l** en verdeel de bereiding over de ringen. Zet de vorm 5 uur in de koelkast.
5. Mix de frambozen en de poedersuiker in de **TurboMax** en zeef de coulis met de **Chinois**, zodat een glad mengsel ontstaat.
6. Haal de panna cotta's uit de vorm met een **Silicone Spatel Sma/Flessenspatel** en leg ze meteen op een bord. Serveer ze onmiddellijk met de coulis en de rode vruchten.

Variante: vervang de gelatine door 2 g agaragar.

Meng de room, de melk, de suiker, het vanillepoeder en de agaragar en verwarm het mengsel 4 min op 600 watt in de MicroCook Schenkan/Maatkan. Plaats het deksel in open positie. Meng goed en verdeel de bereiding over de MultiFlex Rings. Zet de vorm daarna 5 uur in de koelkast.



RINGEN MET PINA COLADA

ZONDER
LACTOSE



Bereidingstijd
20 min



± 25 min
190 °C / Th 6-7



Baktijd
± 5 min

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 160 g kokospoeder
- 140 ml suiker (± 140 g)
- 10 g bloem
- 2 eieren
- 20 g gesmolten boter
- 300 g verse ananas, geschild
- 15 ml rum

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 190 °C.
2. Meng het kokospoeder, 100 ml suiker (± 100 g), de bloem, de eieren en de gesmolten boter met de **Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel** in de **Deegkom/Mix Royal 3 l**, zodat een homogene massa ontstaat.
3. Verdeel het deeg over de **MultiFlex Rings**. Zet de vorm op het koude ovenrooster en bak de ringen ongeveer 25 min in de voorverwarmde oven. Laat ze 15 min rusten voor je ze uit de vorm haalt.
4. Doe de resterende suiker in een kookpot en laat karamelliseren op een middelhoog vuurtje. Zet het vuur lager, voeg de ananasblokjes en de rum toe en laat dit flamberen. Laat het mengsel daarna nog 1 tot 2 min karamelliseren op een middelhoog vuurtje.
5. Garneer het midden van de taartjes met de gekaramelliseerde ananas en dien op.



GEGLAZUURDE RINGEN MET FRAMBOZEN EN BANANEN



Bereidingstijd
5 min



minimaal
8 uur

ZONDER
GLUTEN

ZONDER
LACTOSE

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 100 g bananen
- 250 g frambozen
- 15 ml citroensap
- 40 ml honing

BEREIDING

1. Meng de banaan in stukken met de frambozen, het citroensap en de honing in de **ExtraChef/Super Chef**, zodat een homogene massa ontstaat.
2. Verdeel de bereiding over de **MultiFlex Rings**. Zet de vorm in de **Igloo/ Diepvries Doos 2,25 l** en daarna minimaal 8 uur in de diepvriezer.
3. Haal de ringen 10 min voor het serveren uit de vorm.

SEMIFREDDO MET KOFFIE



Bereidingstijd
5 min



minimaal
5 uur

ZONDER
GLUTEN

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 1 ei, eierdooier en eiwit gescheiden
- 40 ml suiker (± 40 g)
- 1 kopje espresso (40 ml water + 5 ml instantkoffie)
- 125 ml volle, vloeibare room, heel koud
- 15 ml poedersuiker

BEREIDING

1. Klop de eierdooier en de suiker met de **Klopper/SG Platte Garde** op in de **Maatkan/EZ Mix-n-Meet 2 l**, zodat het mengsel wit wordt en in volume verdubbelt. Voeg dan de koffie toe en meng goed.
2. Klop de room op in de **Speedy Chef** en roer de slagroom voorzichtig in 2 keer door het mengsel in de Maatkan met behulp van de **Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel**.
3. Reinig de Speedy Chef en klop het eiwit op met de poedersuiker. Roer dit voorzichtig door het koffiemengsel.
4. Verdeel de bereiding over de **MultiFlex Rings**. Zet de vorm in de **Igloo/ Diepvries Doos 2,25 l** en daarna minimaal 5 uur in de diepvriezer.
5. Haal ze uit de vorm en serveer onmiddellijk.



CHEESECAKE MET FRAMBOZEN



Bereidingstijd
30 min



± 25 min
180 °C / Th 6

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 300 g roomkaas
- 35 g suiker
- 1 middelgroot ei
- 80 g speculaas of een ander boterkoekje
- 30 g boter, gesmolten
- 125 g frambozen
- 15 ml (1 el) poedersuiker

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Meng de suiker door de roomkaas in de **Maatkan/EZ Mix-n-Meet 2 l**, met de **Soepele Klopser**. Voeg het ei toe en blijf kloppen tot je een glad geheel krijgt.
3. Verkruimel de speculaaskoekjes en meng ze door de gesmolten boter.
4. Plaats de **MultiFlex Rings** op het koude ovenrooster.
5. Verdeel het roomkaasmengsel over de MultiFlex Rings, bestrooi met de verkruimelde koekjes en druk alles zachtjes aan met de **Silicone Spatel Smal/Flessenspatel**.
6. Zet zo'n 25 min in de oven. Laat de cheesecake afkoelen en haal die dan uit de vorm.
7. Meng de frambozen met de suiker in de **TurboMax** en zeef de frambozen met een zeef, zodat je een coulis zonder zaadjes krijgt.
8. Serveer de koude cheesecakeringen met de coulis.



APPEL-KANEELRINGEN



Bereidingstijd
20 min



± 25 min
180 °C / Th 6

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 1 kleine appel (± 150 g)
- 5 ml (1 tl) citroensap
- 2 middelgrote eieren
- 100 g suiker
- 70 g boter, gesmolten
- 100 g bloem
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 125 ml dikke room, heel koud
- 15 ml (1 el) poedersuiker
- 2 ml (½ tl) kaneel

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Schil de appels en snij ze in kleine blokjes. Besprenkel ze met citroensap, zodat ze niet verkleuren.
3. Klop de eieren en de suiker op tot een wit en schuimig mengsel in de **Speedy Chef**. Voeg de gesmolten boter toe en klop nog enkele seconden. Schep de bloem en het bakpoeder voorzichtig door dit mengsel met de **Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel**. Voeg tot slot de appelblokjes toe.
4. Plaats de **MultiFlex Rings** op het koude ovenrooster.
5. Verdeel het deeg over de MultiFlex Rings en zet het rooster 25 min op het laagste niveau in de oven.
6. Haal de vorm uit de oven en bedek die onmiddellijk met een schone keukenhanddoek. Laat 15 min rusten en haal de ringen dan voorzichtig uit de vorm.
7. Klop de room op in de schoongemaakte Speedy Chef, voeg de poedersuiker en kaneel toe en klop nog enkele seconden langer.
8. Versier de appelringen vlak voor het opdienen met de opgeklopte kaneelroom met een spuitzak.



WENTELTEEFJES



Bereidingstijd
5 min



Rusttijd
15 min



± 15 min
210 °C / Th 7

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 100 g brood of brioche, een dag oud, lichtjes uitgedroogd
- 2 middelgrote eieren middelgroot
- 50 ml melk
- 100 ml dikke room
- 50 g suiker
- 5 ml (1 tl) vanille-extract
- 25 g rozijnen
- poedersuiker om af te werken

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 210 °C.
2. Snij het brood of de brioche in kleine stukjes.
3. Doe de eieren, de melk, de room, de suiker en het vanille-extract in de **Maatkan/EZ Mix-n-Meet 2 l**. Meng alle ingrediënten tot een glad deeg met de **Soepele Klopper** en voeg dan de rozijnen en de stukjes brood of brioche toe. Laat het brood zo'n 15 min rusten en roer dan met de **Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel**.
4. Plaats de **MultiFlex Rings** op het koude ovenrooster.
5. Verdeel het mengsel in de Maatkan over de MultiFlex Rings en zet het rooster zo'n 15 min op het laagste niveau in de oven.
6. Laat 5 min rusten en haal de ringen dan uit de vorm. Bestrooi ze met poedersuiker en dien onmiddellijk op.



FRAMBOZEN- EN CHOCOLADERINGEN



Bereidingstijd
15 min



1 min 40
600 watt



±20 min
180 °C / Th 6

INGREDIËNTEN VOOR 6 RINGEN

- 100 g boter
- 75 g suiker
- 125 g amandelpoeder
- 30 g bloem
- 1 snufje zout
- 3 eiwitten
- 60 g frambozen

Afwerking

- 60 ml dikke room
- 60 g pure chocolade
- 6 frambozen

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Doe de boter in de **MicroCook Schenkkan/Maatkan 1 l** en laat 1 min smelten in de magnetron op 600 watt. Voeg de suiker toe en klop op met de **Soepele Klopper**. Voeg het amandelpoeder, de bloem en het zout toe en klop opnieuw. Voeg de eiwitten toe en blijf kloppen tot je een glad deeg krijgt. Snij 60 g frambozen in 4 en schep die voorzichtig door het deeg met de **Silicone Spatel/SG Siliconen Spatel**.
3. Plaats de **MultiFlex Rings** op het koude ovenrooster.
4. Giet het deeg in de uithollingen van de MultiFlex Rings en zet zo'n 20 min in de oven.
5. Laat de ringen 15 min afkoelen en haal ze dan voorzichtig uit de vorm.
6. Giet de room in de schoongemaakte MicroCook Schenkkan/Maatkan, dek af en zet 40 sec in de magnetron op 600 watt. Voeg de in stukjes gehakte chocolade toe, laat 1 min rusten en roer dan met de Soepele Klopper tot de chocolade volledig gesmolten is. Giet dit mengsel in het midden van de ringen en versier met een framboos.
7. Laat indien mogelijk 1 uur rusten alvorens op te dienen.





NOTITIES

A series of 15 horizontal dotted lines for writing notes.

INDEX

Ringen met zalm	4
Gevogeltingen	6
Tortilla	8
Groene ringen	10
Ringen met erwten en geitenkaas	12
Rösti's met champignons	14
Ringen van pastinaak	16
Bagelfestijn	18
Gevarieerde ringen met rijst	20
Shakerringen	22
Cheesecakes met citroen	24
Ringen met twee chocoladesoorten	26
Babaringen	28
Amandelgebakjes met rode vruchten	30
Zandtaartjes met appelen	32
Panna cotta	34
Ringen met pina colada	36
Geglazuurde ringen met frambozen en bananen	38
Semifreddo met koffie	38
Cheesecake met frambozen	40
Appel-kaneelringen	42
Wentelteefjes	44
Frambozen- en chocoladeringen	46

Tupperware France

Tel.: 01 41 39 24 24

Alle rechten voorbehouden voor alle Tupperware France landen

Foto's: Caroline Faccioli

Styling: Manuela Chantepie

Grafische vormgeving: Cécile Lisbonis

Drukwerk: Drukkerij Verspecht

In samenwerking met:

Françoise Springer, Alexandra Merino Montera (recepten) en Clarisse Taupin (uitgaven) Tupperware France.

Onze dank gaat uit naar:

Monoprix, Habitat, Adonde, ABC, Nicole Fichot, Revol, Jardin De Joanna Concejo voor het Parijse Atelier

Onder voorbehoud van drukfouten – NTX4629 – Depot 1^{er} trimestre 2017.

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

Het is verboden dit drukwerk volledig of gedeeltelijk te kopiëren (artikel L. 122-4 en L. 122-5 van de wet op intellectuele eigendom) zonder toestemming van Tupperware France.



Tupperware[®]

Confidence becomes you

© 2017 Tupperware. Alle rechten voorbehouden.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>