



Collection 1000&1 astuces

[Le Moule à charlotte

Tupperware®



Moulez et démoulez
avec une grande
facilité !



De multiples occasions de l'utiliser !

3



De l'entrée au dessert,
la charlotte est conviviale,
elle se déguste en famille
ou entre amis !

Réalisez des présentations salées
originales et des desserts gourmands,
ultra faciles à mouler et démouler.

Pensez à la mythique charlotte
« pschitt » Tupperware, un dessert vite
préparé et immédiatement démoulé.



4 [Le Moule à charlotte

Composition du Moule à charlotte

1 Corps en forme de dôme,
comprenant 16 cannelures.

1 Couvercle souple de grand
diamètre pour fermer le Corps.

1 Plat de service avec fond
granité pour limiter les rayures.
Muni de 2 larges poignées
pour des manipulations aisées.

4 Couvercles à motif
souples et hermétiques :
un cœur, une tulipe,
un sapin et une étoile.



Capacité de 1.25 l idéale pour 8 à 10 personnes.



Entretien

Le Moule à charlotte passe au lave-vaisselle ou se lave à la main, à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Rincez et essuyez tous les éléments soigneusement.

Nous vous conseillons de bien caler les Couvercles (petits et grands) dans le panier haut du lave-vaisselle, pour qu'ils ne puissent pas glisser sur les résistances du lave-vaisselle et fondre.

Garantie

Le Moule à charlotte bénéficie de la garantie légale contre les vices cachés.

La garantie Tupperware de 10 ans s'applique à ce produit contre tout défaut de fabrication ou de matière survenu dans les conditions normales d'utilisation.

Le **Moule à charlotte** est conçu pour le réfrigérateur et le congélateur. Vous pouvez préparer, congeler, conserver, transporter, démouler et servir. Il n'est pas compatible avec les cuissons au four traditionnel, au four à micro-ondes, à la vapeur et au bain-marie.

1. Pour utiliser votre **Moule à charlotte**

Fermez le haut du Moule avec un des Couvercles à motif.

Votre **Moule à charlotte** est prêt à recevoir la préparation de votre choix !

2. Pour faciliter le démoulage de vos préparations

Pour des préparations délicates comme les mousses de poisson, de légumes, les plats à base de gelée ou gélatine, vous pouvez huiler le Moule en vous aidant du Pinceau silicone, avant de verser votre préparation et de la glisser au réfrigérateur.

Pour les glaces, les vacherins, les sorbets... passez votre Moule sous l'eau froide, ne l'essuyez pas, versez la préparation et glissez au congélateur.

3. Pour un démoulage optimal

Passez rapidement le Moule sous l'eau tiède, puis essuyez-le ou passez une éponge humidifiée avec de l'eau chaude du robinet. Retirez le Couvercle qui ferme le Corps, remplacez-le par le Plat de service et retournez le tout. Soulevez le Couvercle à motif et laissez glisser la préparation.

Pour une préparation délicate, aidez-vous de la Spatule silicone fine en la passant tout autour du haut du Moule pour faire entrer de l'air. Après cette opération, secouez délicatement si nécessaire 1 à 2 fois le Moule pour faire descendre la préparation. Dans tous les cas, prenez votre temps.

Astuces

Vous pouvez enduire votre **Moule à charlotte** avec du sirop de caramel liquide Tupperware froid.

Attention : ne versez jamais de préparations bouillantes ou très chaudes comme du caramel, du miel, de l'huile, de la végétaline, du beurre, du chocolat... (liste non exhaustive) dans le Moule à charlotte.

6 [Les Charlottes à la viande

Charlotte au poulet

Cuisson : **30 mn** ☒ **5 h** dans le réfrigérateur

€ **12,60**

- 700 g d'escalopes de poulet
- 1 l d'eau
- 1 bouillon concentré de poule
- 1 sachet de gelée
- 1 jaune d'œuf
- 100 ml de crème fraîche
- 1 branche d'estragon effeuillée
- 50 ml d'estragon haché

Faites cuire les escalopes de poulet 30 mn dans 1 l d'eau avec le bouillon concentré de poule.

Coupez les escalopes égouttées en petits cubes.

Préparez la gelée en suivant les indications du paquet et en remplaçant l'eau par 550 ml de jus de cuisson des escalopes. Ajoutez le jaune d'œuf délayé dans la crème hors du feu, puis faites tiédir.

Posez quelques feuilles d'estragon dans le fond du **Moule à charlotte**, déposez une couche de viande, parsemez d'estragon haché et versez un peu de gelée. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de tous les ingrédients et faites prendre au réfrigérateur.

Charlotte au bœuf

Cuisson : environ **3 h** ☒ **5 h** dans le réfrigérateur

€ **13,70**

- 800 g de viande de bœuf (gîte ou macreuse)
- 1 os de bœuf
- 250 g de carottes coupées en bâtonnets
- 5 ml de 4 épices
- 1 petit oignon piqué d'un clou de girofle
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre
- 12 cornichons
- ½ sachet de gelée

Faites cuire la viande et l'os de bœuf avec tous les ingrédients (sauf les cornichons et la gelée) comme pour un pot-au-feu, soit environ 3 h. Lorsque la viande est cuite, préparez la gelée en mouillant avec 400 ml de jus de cuisson et laissez tiédir. Coupez la viande en petits cubes. Décorez le fond de votre **Moule à charlotte** avec des bâtonnets de carottes et des rondelles de cornichons. Déposez une couche de viande, des bâtonnets de carotte, des rondelles de cornichons et recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Versez doucement la gelée et faites prendre au réfrigérateur.



Conseil

Délaissez la gelée avec le bouillon dans lequel vous aurez fait cuire votre viande. Servez ces charlottes en entrée avec une sauce, ou en plat principal avec une salade verte.

Charlotte jambonneau et palette

Environ 2 h 15 ❄️ 12 h dans le réfrigérateur (la veille)

€ 14,90

- 500 g jambonneau désossé
- 400 g de palette de porc demi-sel
- 100 ml de vin blanc
- 1 bouquet garni
- Poivre
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de cerfeuil

Rincez bien la palette de porc à l'eau froide. Faites cuire la viande environ 2 h 15 dans un grand faitout avec le vin blanc, le bouquet garni, le poivre et de l'eau pour recouvrir la viande. Coupez la viande égouttée en gros dés et faites réduire le jus de cuisson 15 mn environ. Hachez le persil et le cerfeuil. Déposez dans le **Moule à charlotte**, une couche de viande, une couche d'herbes hachées et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients. Versez 400 ml de jus de cuisson réduit et filtré* et laissez refroidir avant de mettre au frais pour 12 h.

* Filtrez votre bouillon en le passant dans un linge propre ou dans un filtre à café pour supprimer les impuretés.

8 [Les Charlottes de poisson

Charlotte de thon

 6 h dans le réfrigérateur

€ 10,30

- 1 sachet de gelée
- 250 ml de vin blanc sec
- 250 ml d'eau
- 1 boîte de thon au naturel ($\pm$ 430 g)
- 25 ml de moutarde
- 25 ml de vinaigre de vin blanc à l'estragon
- Sel et poivre blanc
- 150 ml de crème épaisse
- 50 ml de persil haché

Préparez la gelée en suivant les indications du paquet et en remplaçant l'eau par un mélange de vin et d'eau. Laissez-la tiédir. Versez le reste des ingrédients dans l'ordre (sauf la crème et le persil haché) dans l'Extra Chef avec la gelée et mixez grossièrement. Otez les 3 Lames, ajoutez la crème, le persil et mélangez à la Spatule silicone. Huilez légèrement le **Moule à charlotte**, versez la préparation et laissez prendre au réfrigérateur.

Variantes : Remplacez le thon par :

Charlotte de saumon :

€ 16,80

2 boîtes de saumon au naturel ($\pm$ 420 g). Vous pouvez remplacer la moutarde par de la Savora et le persil par de l'aneth.

Charlotte de surimi et de crevettes :

€ 11,90

200 g de surimi et 200 g de crevettes roses décortiquées. Vous pouvez également remplacer le persil par de la ciboulette et la crème par du fromage blanc.

Charlotte d'avocats et de crevettes roses :

€ 14,40

200 g d'avocats mûrs épluchés et 250 g de crevettes roses décortiquées.

Conseil

Commencez par préparer la gelée et laissez-la tiédir.

Charlotte thon et courgettes

 **15 mn** à 600 watts  **3 h** dans le réfrigérateur

€ 7,30

- 500 g de courgettes
- 2 feuilles de gélatine
- 200 ml de fromage blanc
- 100 ml de crème épaisse
- Sel et poivre
- 300 g de thon au naturel égoutté

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Coupez les courgettes lavées non épluchées en rondelles et faites les cuire 15 mn à 600 watts, dans le Micro Vap'. Laissez reposer 5 mn puis mettez les courgettes encore chaudes dans le Bol batteur 3 l avec la gélatine essorée dans vos mains, et mélangez. Fouettez dans le Speedy Chef, le fromage blanc, la crème épaisse, le sel et le poivre. Ajoutez aux courgettes la préparation du Speedy Chef, ainsi que le thon émietté et mélangez. Versez dans le **Moule à charlotte** et faites prendre 3 h minimum au réfrigérateur.

Variantes : Remplacez le thon et les courgettes par :

Charlotte saumon et fenouil :

€ 11,80

300 g de saumon au naturel égoutté et 500 g de fenouils émincés et cuits 12 mn à 600 watts au Micro Vap', repos 5 mn.

Charlotte poisson et poivrons :

€ 7,40

300 g de poisson blanc cuit, émietté et 400 g de poivrons épluchés, coupés en petits dés et cuits 15 mn dans le Micro Vap', repos 5 mn.

Charlotte crevettes et asperges :

€ 11,20

250 g nets d'asperges égouttées (bocal) et 250 g de crevettes roses cuites décortiquées hachez grossièrement en plusieurs fois dans l'Extra Chef (sans cuisson).

Faites ramollir la gélatine avec 15 ml d'eau pendant 20 secondes à 600 watts avant de l'intégrer.

Vous pouvez ajouter 5 ml d'épices à guacamole pour rehausser les saveurs.

Charlotte crabe et macédoine de légumes

 **20 mn** à 600 watts  **6 h** dans le réfrigérateur

€ 10,20

- 1 sachet de gelée
- 250 ml d'eau
- 500 g de macédoine de légumes surgelée
- 150 ml de mayonnaise
- 2 boîtes de crabe (± 240 g égoutté)
- Sel et poivre

Préparez la gelée avec l'eau en suivant les indications du paquet. Faites cuire la macédoine de légumes décongelée dans le Micro Vap', 20 mn à 600 watts. Dans le Bol batteur 3 l, mélangez tous les ingrédients avec la Spatule silicone. Versez dans le **Moule à charlotte** et faites prendre 6 h au réfrigérateur.

Variantes : Remplacez le crabe et la macédoine de légumes par :

Charlotte jambon, petits pois et maïs :

€ 7,90

1 boîte de petits pois (± 400 g égouttés), 1 boîte de maïs (± 285 g égoutté) et 200 g de jambon braisé coupé en petits dés.



Conseil

Faites cuire le riz dans le Cuiseur à riz micro-ondes avec 400 ml d'eau.

Charlotte riz, jambon, olives

❄ 4 h dans le réfrigérateur

€ 6,40

- 200 g de riz long
- 1 paquet de gelée
- 250 ml d'eau
- 200 g de talon de jambon en dés
- 20 olives noires dénoyautées, coupées en rondelles
- 2 tomates coupées en petits dés
- 150 ml de mayonnaise
- Sel et poivre

Faites cuire le riz et préparez la gelée avec 250 ml d'eau. Dans le Bol batteur 3 l, versez le jambon, les olives et la tomate. Mélangez et ajoutez la gelée, le riz refroidi et la mayonnaise. Mélangez le tout avec la Spatule silicone et remplissez le **Moule à charlotte**. Tassez la préparation, fermez le **Moule à charlotte** et glissez au réfrigérateur 4 h.

Variantes : Remplacez le jambon, les olives et les tomates par :

Charlotte riz, petits pois, poulet fumé :

€ 7,80

250 g de petits pois cuits et 200 g de poulet fumé coupé en dés.

Charlotte riz, thon, poivron rouge :

€ 7,90

200 g de poivrons rouges coupés en petits dés, 200 g de miettes de thon au naturel et 50 ml de persil et de cerfeuil hachés.

Charlotte riz, saumon, tomate :

€ 9,90

1 boîte de saumon au naturel ($\pm$ 160 g égouttés) et 1 botte d'oignons nouveaux grossièrement hachés (vert et blanc). Vous pouvez également remplacer les tomates par 250 g de tomates cerise.



Charlotte jambon cru et courgettes

🕒 12 mn à 600 watts ⏰ 3 h dans le réfrigérateur

€ 7,60

- 2 feuilles de gélatine
- 500 g de courgettes
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 200 g de fromage blanc
- Sel et poivre
- 2 ml de piment d'Espelette
- 6 tranches fines de jambon cru (Bayonne, Serrano, Aoste...)
- 5 ml d'huile

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Faites cuire les courgettes coupées en rondelles fines 12 mn à 600 watts dans le Micro Vap'. Mettez les courgettes encore chaudes dans le Bol batteur 3 l avec la gélatine essorée dans vos mains, mélangez, puis ajoutez le reste des ingrédients. Tapissez le **Moule à charlotte** légèrement huilé avec les tranches fines de jambon et versez la préparation. Mettez 3 h au réfrigérateur.

Variantes : Remplacez les courgettes et le piment d'Espelette par :

Charlotte jambon cru et tomates :

€ 12,60

300 g de tomates cerise, 280 g de tomates séchées à l'huile, bien égouttées et hachées au TurboTup avec une petite gousse d'ail dégermée. Faites ramollir la gélatine avec 15 ml d'eau pendant 20 secondes à 600 watts avant de l'intégrer.

Charlotte jambon cru et poivrons :

€ 8,50

500 g de poivrons rouges épluchés, coupés en cubes et cuits au Micro Vap' 15 mn à 600 watts et ½ botte de basilic haché.

Charlotte jambon cru et artichauts :

€ 9,75

500 g de cœur d'artichauts surgelés et cuits au Micro Vap' 15 mn à watts et 20 g d'olives hachées.

Charlotte jambon cru et aubergines :

€ 7,65

500 g d'aubergines épluchées, coupées en cubes et cuites 13 mn à 600 watts au MicroCook rond 2.25 l avec 15 ml d'eau, 25 ml d'huile et 5 ml de thym émiété.

Charlotte aux 2 chocolats

⌘ 12 h dans le réfrigérateur

€ 8,10

- 150 g de beurre mou
- 120 ml de sucre ($\pm$ 120 g)
- 4 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- 1 paquet de 30 biscuits cuiller

Sirop : mélangez dans un Ravier 600 ml

- 75 ml de rhum
- 25 ml de sucre ($\pm$ 25 g)
- 100 ml d'eau

Dans le Bol batteur 1.5 l, mélangez à l'aide du Fouet souple le beurre mou, le sucre, les jaunes d'œufs et faites bien mousser l'ensemble. Faites fondre le chocolat noir 2 mn à 360 watts, repos 1 mn et mélangez. Montez les blancs en neige ferme au Speedy Chef. Ajoutez délicatement dans la moitié de la préparation du Bol batteur le chocolat noir fondu et la moitié des blancs en neige. Faites de même avec le reste des blancs en neige et le chocolat blanc fondu 1 mn 10 à 360 watts, repos 1 mn. Trempez rapidement les biscuits dans le sirop et tapissez-en le tour et le fond du **Moule à charlotte**. Versez en alternant une couche de préparation au chocolat noir et une couche de préparation au chocolat blanc, jusqu'à épuisement. Recouvrez d'une couche de biscuits trempés dans le sirop, fermez le Moule et glissez au réfrigérateur pour 12 h.

Charlotte Tiramisu

⌘ 12 h dans le réfrigérateur

€ 6,30

- 150 g de mascarpone
- 50 ml de sucre ($\pm$ 50 g)
- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 1 feuille de gélatine ($\pm$ 2 g)
- 15 ml de crème liquide
- 24 biscuits cuiller
- 200 ml de café très fort
- 30 ml de poudre de cacao amer

Dans le Bol batteur 3 l, fouettez bien le mascarpone, le sucre et les jaunes d'œufs. Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Essorez-la et faites la fondre 15 s à 600 watts, dans le Pichet MicroCook 1 l avec la crème. Ajoutez-la au mélange du Bol batteur en mélangeant. Montez les blancs en neige ferme au Speedy Chef et ajoutez-les délicatement à la Spatule silicone au mélange du Bol batteur. Trempez rapidement les biscuits dans le café et tapissez le tour du **Moule à charlotte**. Versez la préparation du Bol batteur, recouvrez d'une couche de biscuits trempés dans le café, fermez avec le Couvercle en chassant l'air et glissez au réfrigérateur au moins 12 h. Servez la charlotte saupoudrée de cacao amer.



Charlotte au chocolat

✳ 12 h dans le réfrigérateur

€ 7,70

- 150 g de beurre mou
- 100 ml de sucre ($\pm$ 100 g)
- 4 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 175 g de chocolat noir
- 30 biscuits cuiller

Sirop : mélangez dans un Ravier 600 ml

- 75 ml de rhum
- 100 ml d'eau
- 25 ml de sucre ($\pm$ 25 g)

Dans le Bol batteur 3 l, mélangez à l'aide du Fouet souple le beurre mou, le sucre, les jaunes d'œufs et faites bien mousser l'ensemble. Ajoutez le chocolat fondu 2 mn à 360 watts. Mélangez puis ajoutez délicatement à l'aide de la Spatule silicone, les blancs montés en neige ferme au Speedy Chef. Trempez rapidement les biscuits dans le sirop et tapissez-en le tour et le fond du **Moule à charlotte**. Versez toute la préparation du Bol batteur 3 l, recouvrez d'une couche de biscuits trempés dans le sirop, fermez avec le Couvercle en chassant l'air et glissez au réfrigérateur au moins 12 h.

Variantes :

Charlotte au chocolat/orange :

€ 9,20

Ajoutez à la préparation du Bol batteur avant d'incorporer les blancs, 50 ml de zestes d'oranges confits coupés en petits morceaux. Faites un sirop avec 200 ml de jus d'orange, 50 ml de Grand Marnier et 50 ml de sucre.

Charlotte au chocolat/café :

€ 6,90

Ajoutez à la préparation du Bol batteur avant d'incorporer les blancs, 10 ml d'extrait de café. Faites un sirop avec 100 ml de café très fort, 75 ml d'eau et 50 ml de sucre.

Charlotte au chocolat/whisky :

€ 7,70

Ajoutez à la préparation du Bol batteur avant d'incorporer les blancs, 25 ml de "Baileys". Faites un sirop avec 50 ml de "Baileys", 100 ml d'eau et 50 ml de sucre.

Charlotte au chocolat praliné :

€ 8,30

Remplacez le chocolat noir par 200 g de chocolat praliné fondu 1 mn 50 à 360 watts.

Les Charlottes "Pschitt"

Faites le vide d'air en soulevant une dizaine de fois le Couvercle par la languette et en le refermant : vous entendez le fameux petit "Pschitt" (c'est l'air qui s'évacue).

Charlotte "pschitt" aux fraises

€ 4,90

- 300 g de fromage blanc
- 50 ml de sucre ($\pm$ 50 g)
- 250 g de fraises
- 1 paquet de 30 biscuits boudoirs

Sirop : mélangez dans un Ravier 600 ml

- 100 ml de sucre glace ($\pm$ 50 g)
- 150 ml de jus d'orange

Mélangez doucement le fromage blanc et le sucre. Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en morceaux. Trempez les boudoirs un à un dans le sirop et tapissez le fond et le tour du **Moule à charlotte**. Versez la moitié des fraises, la moitié du fromage blanc, remettez une couche de biscuits trempés, le reste des fraises, le reste du fromage blanc et terminez par les derniers biscuits. Fermez avec le Couvercle et chassez l'air plusieurs fois pour tasser la charlotte. Vous pouvez la démouler et la déguster tout de suite ou la mettre quelques heures au réfrigérateur.

Variantes : Remplacez les fraises par :

Charlotte "Pschitt" à la framboise :

€ 7,60

250 g de framboises entières.

Charlotte "Pschitt" aux poires :

€ 5,40

450 g de poires au sirop égouttées et coupées en morceaux.

Facultatif : ajoutez 100 ml d'alcool de poire dans le sirop.

Charlotte "Pschitt" à l'ananas :

€ 5,60

10 tranches d'ananas au sirop égouttées et coupées en morceaux.

Facultatif : ajoutez 100 ml de rhum dans le sirop.

Charlotte "Pschitt" aux pêches :

€ 5,40

450 g de pêches épluchées et coupées en morceaux ou d'oreillons de pêches au sirop égouttés.

Charlotte "Pschitt" aux abricots :

€ 5,40

450 g d'abricots dénoyautés et coupés en dés ou d'oreillons d'abricots au sirop égouttés.

Charlotte "Pschitt" aux griottes :

€ 6,40

450 g de griottes au sirop égouttées. Facultatif : Ajoutez 150 ml de kirsch dans le sirop.



Astuce

Lorsque vous utilisez des fruits au sirop, remplacez le sirop par le jus des fruits pour imbiber les biscuits.

Charlotte chantilly et framboises

❄ 3 h dans le réfrigérateur

€ 12,10

- 150 ml de crème liquide entière bien froide
- 50 g de sucre glace
- 1 paquet de 30 biscuits cuiller
- 450 g de framboises
- 50 g de framboises pour le décor

Sirop : mélangez dans un Ravier 600 ml

- 100 ml d'eau
- 100 ml de Grand Marnier
- 25 ml de sucre ($\pm$ 25 g)
- ou 15 ml de sirop de fraise

Dans le Speedy Chef, montez la crème en chantilly très ferme et ajoutez en dernier le sucre glace en mélangeant encore légèrement. Trempez les biscuits dans le sirop et tapissez le **Moule à charlotte** (tour et fond). Disposez en alternant les framboises et la chantilly, puis terminez par une couche de biscuits. Fermez avec le Couvercle et faites prendre au réfrigérateur 3 h. Servez la charlotte décorée de framboises.

Variantes : Remplacez les framboises par :

Charlotte chantilly et fraises :

€ 6,40

450 g de fraises lavées, équeutées et coupées en morceaux.

Charlotte chantilly et fruits rouges :

€ 12,40

125 g de mûres, 125 g de framboises, 125 g de fraises coupées en morceaux et 125 g de groseilles.

Charlotte chantilly et cerises :

€ 6,80

450 g nets de cerises dénoyautées.

Charlotte chantilly et pêches ou nectarines :

€ 6,50

450 g nets de pêches ou de nectarines, pelées, dénoyautées et coupées en morceaux. Vous pouvez également utiliser des pêches au sirop très bien égouttées.

Charlotte chantilly et mûres :

€ 16,10

500 g de mûres.

Vous pouvez utiliser des fruits surgelés, décongelés et bien égouttés. Pour les enfants, remplacez l'alcool par du jus d'orange.



Conseil

Pour une chantilly très ferme, mettez votre crème liquide entière quelques minutes au congélateur.

Les Vacherins et Nougats glacés

Nougat glacé aux amandes

❄️ 5 h dans le congélateur

€ 7,70

- 150 ml d'amandes concassées ou effilées ($\pm$ 75 g)
- 30 ml de sucre cassonade ($\pm$ 30 g)
- 250 ml de crème liquide entière bien froide
- 75 ml de sucre glace ($\pm$ 35 g)
- 3 blancs d'œufs
- 70 ml de miel liquide chaud
- 100 g de fruits confits macérés dans 30 ml de rhum

Faites griller dans une poêle les amandes et le sucre cassonade et laissez refroidir. Montez la crème très froide en chantilly dans le Speedy Chef, ajoutez le sucre glace en dernier et donnez quelques tours de Manivelle. Montez les blancs en neige dans le Bol batteur 3 l et ajoutez doucement le miel chaud en fouettant. Incorporez délicatement à la Spatule silicone, la chantilly aux blancs en neige, puis les fruits confits et les amandes grillées caramélisées. Versez dans le **Moule à charlotte** et glissez au congélateur.

Variantes : Remplacez les amandes et les fruits confits par :

Nougat glacé aux pistaches :

€ 7,40

150 ml de pistaches non salées et 100 g d'abricots secs coupés en petits dés et macérés dans 50 ml de Beauges de Venise ou Muscat doux.

Nougat glacé aux noisettes :

€ 7,50

150 ml de noisettes concassées et 100 g de raisins secs, macérés dans 25 ml de rhum.

Nougat glacé aux noix de pécan :

€ 8,00

150 ml de noix de pécan concassées et 100 g de fraises déshydratées coupées en petits dés.



Vacherin à la vanille

❄ 5 à 6 h dans le congélateur

€ 3,70

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 50 ml de sucre ($\pm$ 50 g)
- 150 ml de crème épaisse
- 5 ml d'extrait de vanille liquide ou vanille en poudre
- 100 ml de sucre glace ($\pm$ 50 g)
- 2 belles meringues ($\pm$ 80 g)

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre dans le Speedy Chef pour qu'ils blanchissent. Ajoutez la crème et la vanille et mélangez. Versez la préparation dans le Bol batteur 3 l. Montez les blancs en neige ferme dans le Speedy Chef propre, puis ajoutez le sucre glace et fouettez. Avec la Spatule silicone, ajoutez délicatement les blancs en neige au mélange du Bol batteur 3 l. Versez la moitié de la préparation dans le **Moule à charlotte**, déposez les meringues grossièrement écrasées et recouvrez du reste de la préparation. Mettez 6 h au congélateur.

Variantes : Remplacez l'extrait de vanille par :

Vacherin au café :

€ 3,50

15 ml d'extrait de café.

Vacherin à l'amande :

€ 3,50

15 ml d'extrait d'amandes amères.

Vacherin au chocolat :

€ 3,30

15 ml de cacao amer en poudre.

Vacherin au Grand Marnier :

€ 3,70

25 ml de Grand Marnier.

Les Charlottes glacées

Charlotte glacée aux fraises

❄ 6 h dans le congélateur

€ 5,70

- 800 g nets de fraises
- 125 ml de sucre ($\pm$ 75 g)
- 250 ml de crème fraîche épaisse

Mixez finement en plusieurs fois dans l'Extra Chef, les fraises coupées en morceaux. Ajoutez le sucre, la crème et mixez à nouveau. Versez la préparation dans le **Moule à charlotte** passée sous l'eau froide et égouttée, et faites prendre au congélateur 6 h. Avant de consommer votre charlotte, vous pouvez la placer 1 h au réfrigérateur.

Variantes : Remplacez les fraises par

Charlotte glacée aux framboises :

€ 14,40

800 g de framboises et 2 ml de jus de citron.

Charlotte glacée à la poire :

€ 4,60

800 g nets de poires mûres, coupées en cubes et 25 ml de jus de citron.

Charlotte glacée à l'ananas :

€ 7,60

800 g nets d'ananas bien mûr, coupé en cubes.

Charlotte glacée à la mangue :

€ 6,60

800 g nets de mangue coupée en cubes.

Charlotte glacée aux fruits rouges mélangés :

€ 14,40

800 g de fruits rouges mélangés.

Idée décoration

Mixez dans le TurboTup 15 ml de jus de citron ou d'orange et 100 ml de sucre glace, puis versez cette préparation, après démoulage de la charlotte, dans l'empreinte laissée par le motif du Couvercle souple et servez.

Charlotte glacée à la crème de marron

❄ 6 h dans le congélateur

€ 3,90

- 300 g de lait concentré sucré très froid
- 300 g de crème de marron

Dans le Speedy Chef, fouettez le lait concentré, il doit tripler de volume et prendre presque comme une chantilly. Versez dans le Bol Batteur 3 l, ajoutez la crème de marron et mélangez avec la Spatule silicone. Passez le **Moule à charlotte** sous l'eau froide, égouttez-le et versez la préparation. Glissez 6 h au congélateur.



Charlotte glacée au citron

❄ 6 h dans le congélateur

€ 3,20

- 410 g de lait concentré non sucré entier très froid
- 300 ml de sucre glace ($\pm$ 150 g)
- 50 ml de jus de citron
- 1 zeste de citron

Dans le Speedy Chef, fouettez le lait concentré, il doit tripler de volume et prendre presque comme une chantilly. Versez-le dans le Bol Batteur 3 l, ajoutez le sucre glace, le jus et le zeste de citron râpé et mélangez avec la Spatule silicone. Passez le **Moule à charlotte** sous l'eau froide, égouttez-le et versez la préparation. Glissez 6 h au congélateur.

Variantes : Remplacez le citron (jus et zeste) par :

Charlotte glacée au chocolat :

€ 4,00

150 g de chocolat fondu.

Charlotte glacée au café :

€ 2,80

15 ml de café soluble.

Charlotte glacée à l'orange :

€ 3,40

le zeste et le jus d'une orange.

Entremets de semoule au caramel

☐ 1 mn après la reprise de l'ébullition ☼ 1 h dans le réfrigérateur

€ 1,90

- 1 l de lait
- 170 ml de semoule fine ($\pm$ 130 g)
- 150 ml de sucre ($\pm$ 150 g)
- 50 ml de sirop de caramel Tupperware

Faites bouillir le lait dans une Casserole. A ébullition, versez la semoule, le sucre et mélangez jusqu'à la reprise de l'ébullition. Laissez bouillir 1 mn, arrêtez la cuisson et laissez tiédir. Nappez le **Moule à charlotte** de sirop de caramel liquide froid et versez la semoule tiède. Fermez avec le Couvercle et laissez refroidir avant de glisser au réfrigérateur.

Charlotte rose

☼ 4 h dans le réfrigérateur

€ 10,10

- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 125 ml de sucre ($\pm$ 125 g)
- 75 g de beurre mou
- 100 g de noix hachées finement
- 50 ml de poudre d'amandes ($\pm$ 25 g)
- 75 ml de crème épaisse
- 20 biscuits roses de Reims

Sirop : Mélangez dans un Ravier 600 ml

- 100 ml d'eau
- 25 ml de sucre ($\pm$ 25 g)
- 50 ml de liqueur de noix ou d'Amaretto

Dans le Bol batteur 3 l, fouettez au batteur électrique les jaunes d'œufs et le sucre. En fouettant ajoutez dans l'ordre le beurre mou, les noix, la poudre d'amandes et la crème. Ajoutez délicatement les blancs montés en neige ferme dans le Speedy Chef. Tapissez le **Moule à charlotte** (tour et fond) avec 13 biscuits trempés dans le sirop. Versez la moitié de la crème, posez 3 biscuits trempés au milieu, versez le reste de crème et terminez par les biscuits restants trempés. Fermez le **Moule à charlotte** en chassant l'air plusieurs fois. Glissez 4 h au réfrigérateur.

Charlotte à l'ananas

☼ 5 mn à 600 watts ☼ 1 h dans le réfrigérateur

€ 5,00

- 250 ml de lait
- 50 ml de sucre ($\pm$ 50 g)
- 30 ml de maïzena ($\pm$ 15 g)
- 2 jaunes d'œufs
- 30 biscuits boudoirs
- 10 tranches d'ananas (boîte) coupées en dés

Sirop : Mélangez dans un Ravier 600 ml

- 200 ml de jus d'ananas (boîte)
- 25 ml de sucre ($\pm$ 25 g)

Mélangez bien dans le Pichet MicroCook 1 l le lait, le sucre, la maïzena, les jaunes d'œufs et chauffez 5 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Laissez reposer. Tapissez le **Moule à charlotte** légèrement huilé avec les biscuits trempés dans le sirop. Versez la moitié de la crème pâtissière, ajoutez la moitié des ananas en dés, recouvrez de biscuits trempés et renouvelez l'opération (crème, ananas et biscuits). Fermez le **Moule à charlotte** en chassant l'air et glissez au réfrigérateur.



Les indispensables...

...pour réussir vos préparations !

Bol batteur 3 l

Il est muni d'une double paroi : lisse à l'intérieur pour faire glisser facilement les préparations et antidérapante à l'extérieur pour des manipulations faciles et une stabilité optimum. Son Couvercle hermétique et étanche est astucieux avec sa partie amovible au centre pour mixer sans éclabousser.



Cuillers mesures petites et grandes

Indispensables, les Cuillères mesure permettent de mesurer et de verser de petites et moyennes quantités.



Spatule silicone fine

Elle est parfaitement adaptée pour démouler des préparations délicates dans le Moule à charlotte.



Extra Chef

Le robot écologique qui vous fait économiser du temps et de l'énergie. L'indispensable des préparations pour hacher, mixer, mélanger, émulsionner, vos préparations de charlottes sucrées et salées.



MandoChef

Emincez, coupez, taillez, ondulez, gaufrez... à la vitesse grand V !

En lanières ou en rondelles, les légumes et fruits apportent goût et vitamines à vos charlottes salées et sucrées.



Speedy Chef

En 2 temps 3 mouvements, préparez blancs en neige, mousse, chantilly salée ou sucrée, mayonnaise, sans effort.

Une démonstration s'impose !

Demandez conseil à votre Conseillère(er) Culinnaire.



**Tupperware France**

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

Tous droits réservés pour tous pays Tupperware France

Photos et Création : Studio des plantes - Impression : Koryo

Sous réserve d'erreur d'impression - Réf. : NTX4718 - ISSN : 1962-6444 - Dépôt légal 1^{er} trimestre 2013.

Tupperware se réserve le droit de modifier sans préavis les coloris de ses produits.

Il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement sur quelque support que ce soit le présent ouvrage (article L-122-4 et L-122-5 du Code de la propriété intellectuelle) sans l'autorisation de Tupperware France.

Les prix indiqués sur l'ensemble de cet ouvrage ont été calculés sur la base de prix moyens constatés en grandes et moyennes surfaces en mars 2013.

Table des matières

Moule à charlotte

Charlotte à l'ananas	24	Charlotte jambon cru et aubergines	13
Charlotte au bœuf	6	Charlotte jambon cru et courgettes	13
Charlotte au chocolat	15	Charlotte jambon cru et tomates	13
Charlotte au chocolat/café	15	Charlottes jambon cru et poivrons	13
Charlotte au chocolat/orange	15	Charlotte jambonneau et palette	7
Charlotte au chocolat praliné	15	Charlotte jambon, petits pois et maïs	10
Charlotte au chocolat/whisky	15	Charlotte poisson et poivrons	10
Charlotte au poulet	6	Charlotte "Pschitt" à la framboise	16
Charlotte aux 2 chocolats	14	Charlotte "Pschitt" à l'ananas	16
Charlotte chantilly et cerises	18	Charlotte "Pschitt" aux abricots	16
Charlotte chantilly et fraises	18	Charlotte "pschitt" aux fraises	16
Charlotte chantilly et framboises	18	Charlotte "Pschitt" aux griottes	16
Charlotte chantilly et fruits rouges	18	Charlotte "Pschitt" aux pêches	16
Charlotte chantilly et mûres	18	Charlotte "Pschitt" aux poires	16
Charlotte chantilly et pêches ou nectarines	18	Charlotte riz, jambon, olives	12
Charlotte crabe et macédoine de légumes	11	Charlotte riz, petits pois, poulet fumé	12
Charlotte crevettes et asperges	10	Charlotte riz, saumon, tomate	12
Charlotte d'avocats et de crevettes roses	8	Charlotte riz, thon, poivron rouge	12
Charlotte de saumon	8	Charlotte saumon et fenouil	10
Charlotte de surimi et de crevettes	8	Charlotte thon et courgettes	10
Charlotte de thon	8	Charlotte Tiramisu	14
Charlotte glacée à l'ananas	22	Charlotte rose	24
Charlotte glacée à la crème de marron	22	Entremets de semoule au caramel	24
Charlotte glacée à la mangue	22	Nougat glacé aux amandes	20
Charlotte glacée à la poire	22	Nougat glacé aux noisettes	20
Charlotte glacée à l'orange	23	Nougat glacé aux noix de pécan	20
Charlotte glacée au café	23	Nougat glacé aux pistaches	20
Charlotte glacée au chocolat	23	Vacherin à l'amande	21
Charlotte glacée au citron	23	Vacherin à la vanille	21
Charlotte glacée aux fraises	22	Vacherin au café	21
Charlotte glacée aux framboises	22	Vacherin au chocolat	21
Charlotte glacée aux fruits rouges mélangés	22	Vacherin au Grand Marnier	21
Charlotte jambon cru et artichauts	13		