
Tupperware®
WOW Popcorn maker
Popcorn micro-ondes
Saveurs infinies,
Plaisir infini,
Fun à l'infini !



WOW Popcorn maker



Design ingénieux
Sa simplicité d'utilisation facilite la création de popcorn avec un minimum d'effort.





Ouvertures ingénieuses
Simplement en secouant, les grains de maïs non éclatés sont éliminés.

Flexible et pratique
Une large ouverture pour un grignotage facile.
Un rangement compact.





Plateau en verre
Le verre, associé au silicone, optimise l'éclatement du maïs.

- Insérez le plateau en verre dans la base en silicone sous les deux rabats prévus à cet effet.
- Mesurez la quantité de grains de maïs souhaitée et mettez-les dans le **Wow Popcorn maker** sur le plateau en verre. Les grains doivent au maximum recouvrir le plateau en verre.
  La quantité maximale est de 70 g. Selon la qualité du popcorn et le micro-ondes cette quantité peut être réduite pour un éclatement optimum.
- Placez le couvercle sur la base en position ouverte : alignez les ronds illustrés sur le couvercle avec les trous de la base, afin de laisser la vapeur s'échapper.
- Placez le **WOW Popcorn maker** dans le micro-ondes et faites cuire environ 3 min à puissance maximale de 1 000 watts. Restez près du micro-ondes et écoutez attentivement. Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclatement), arrêtez le micro-ondes. Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes. Les grains qui n'ont pas éclatés n'éclateront pas et une cuisson plus longue risque de brûler les grains de popcorn éclatés.
- Secouez le **WOW Popcorn maker** doucement en le retournant pour éliminer les grains non éclatés, qui vont tomber via les trous. Si vous avez peu de grains non éclatés (moins de 10), votre réglage est optimal. En cas de nombreux grains non éclatés, lors de votre prochaine préparation augmentez de 15 secondes le temps de cuisson.
- Ouvrez le **WOW Popcorn maker** à distance de votre corps pour que la vapeur s'échappe et assaisonnez. Placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pour répartir l'assaisonnement.

Astuce : si vous utilisez du beurre, il doit être très mou pour être mélangé, mais pas fondu pour éviter un assaisonnement inégal lors de l'ajout au popcorn.

POPCORN AU BEURRE D'AIL



Ingrédients pour 4 pers.

- 1 petite gousse d'ail (ou 1 c. à c. d'ail en poudre)
- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- ¼ c. à c. de sel (± 1 ml)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Épluchez et pressez la gousse d'ail (**Presse ail**).
2. Mélangez le beurre mou avec la gousse d'ail pressé et le sel (**Ramequin** et **Spatule en silicone étroite**).
3. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
4. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
5. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
6. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN AU CURRY



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- 1 c. à c. de curry en poudre (± 5 ml)
- ¼ de c. à c. de sel (± 2 ml)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Dans un petit bol (**Ramequin**), mélangez le beurre mou avec le sucre et la cannelle (**Spatule en silicone fine**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Facultatif : Mettez à nouveau au micro-ondes pendant 20 secondes à 600 watts sans couvercle pour obtenir encore plus de croustillant. Secouez une dernière fois avec le couvercle en position fermée pendant environ 10 secondes.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN AU PAPRIKA FUMÉ



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- 1 c. à c. de paprika fumé
- ¼ c. à c. de sel (± 1 ml)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Dans un petit bol (**Ramequin**) mélangez le beurre mou avec le paprika et le sel (**Spatule en silicone étroite**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN AU PECORINO ET CIBOULETTE



Ingrédients pour 4 pers.

- 45 g de fromage pecorino (ou parmesan)
- ¼ de c. à c. de sel (± 1 ml)
- 1 petit bouquet de ciboulette finement ciselée
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Râpez finement le pecorino (**Grate n store**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Saupoudrez immédiatement le Pecorino et le sel, placez le couvercle en position fermée et secouez pendant environ 20 secondes. Retirez le couvercle et laissez refroidir pendant 1 minute.
6. Saupoudrez la ciboulette ciselée et servez immédiatement sans secouer.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN AU PESTO



Ingrédients pour 4 pers.

- 10 feuilles de basilic frais
- ½ gousse d'ail épluchée
- 20 g de parmesan râpé
- 3 c. à s. d'huile d'olive (45 ml)
- Sel et poivre
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Hachez finement le basilic, l'ail épluché et le parmesan (**SuperSonic® Chopper small**). Ajoutez l'huile d'olive, le sel et le poivre et mixez à nouveau pour avoir une préparation homogène.
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Répartissez immédiatement le pesto sur le popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez pendant environ 30 secondes.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN AU PIMENT D'ESPELETTE



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- 1 c. à c. de piment d'Espelette (± 5 ml)
- ¼ c. à c. de sel (± 1 ml)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Dans un petit bol (**Ramequin**) mélangez le beurre mou avec le piment d'Espelette et le sel (**Spatule en silicone étroite**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN AU SEL DE TRUFFE



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- 2 ml de sel à la truffe noire (± ½ c. à c.)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Dans un petit bol (**Ramequin**), mélangez le beurre mou et le sel de truffe (**Spatule en silicone fine**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper)
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud ; placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

Variante : Pour une saveur plus prononcée de truffe, remplacez le sel de truffe par de l'huile de truffe en mélangeant 1 c. à s. (± 15 ml) d'huile de truffe avec 15 g (± 1 c. à s.) de beurre doux et ½ c. à c. (± 2 ml) de sel.

POPCORN AU WASABI



Ingrédients pour 4 pers.

- 2 c. à s. d'huile (± 30 ml)
- ½ c. à c. de pâte de wasabi (±2 ml)
- ½ c. à c de sel (±2 ml)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Mélangez énergiquement l'huile, la pâte de wasabi et le sel (**Mignonette**) pendant 1 minute pour que le mélange soit bien homogène.
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Arrosez immédiatement le popcorn chaud avec la moitié du mélange au wasabi, placez le couvercle en position fermée et secouez pendant 10 secondes. Versez le reste et agitez à nouveau pendant environ 30 secondes.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN SALÉ



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- ¼ c. à c. de sel (± 1 ml)
- 1 peu de poivre
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Dans un petit bol (**Ramequin**) mélangez le beurre mou, le sel et le poivre (**Spatule en silicone étroite**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le beurre mélangé au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes pour que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le **WOW Popcorn maker** environ 10 à 20 sec à 600 watts puis secouez à nouveau.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN SÉSAME ET NORI



Ingrédients pour 4 pers.

- 2 feuilles de nori (algue séchée) (rayon du monde)
- 60 g de grains de maïs
- 3 c. à s. d'huile de sésame (± 45 ml)
- ½ c. à c. de sel (± 2 ml)
- 20 g de graines de sésame noir

Préparation

1. Coupez les feuilles de nori en morceaux, puis hachez-les (**SuperSonic® Chopper small**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Répartissez immédiatement l'huile de sésame sur le popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez 10 secondes.
6. Ajoutez le nori haché et le sel, puis secouez à nouveau pendant 10 secondes au maximum.
7. Terminez par des graines de sésame au moment de servir. (*Ne pas secouer après avoir ajouté les graines de sésame).* Dégustez.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN TABASCO®



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- ¼ c. à c. de sel
- 5 à 20 gouttes de Tabasco® (ou sauce piquante similaire) (selon vos goûts)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Mélangez le beurre mou avec le Tabasco® et le sel (**Ramequin** et **Spatule en silicone étroite**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN TOMATES SÉCHÉES ET ORIGAN



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g tomates séchées à l'huile
- ½ c. à c. d'origan séché (± 3 ml)
- ¼ de c. à c. de sel (± 1 ml)
- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Épongez les tomates séchées sur du papier absorbant, puis coupez-les en morceaux (1 cm) et hachez-les (**SuperSonic® Chopper small**). Retirez la lame, ajoutez l'origan, le sel, le beurre mou et mélangez (**Spatule en silicone étroite**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN À LA CANNELLE



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- 30 g de sucre (± 2 c. à s.)
- 1 c. à c de cannelle en poudre (± 5 ml)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Dans un petit bol (**Ramequin**), mélangez le beurre mou avec le curry et le sel (**Spatule en silicone étroite**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Facultatif : Mettez à nouveau au micro-ondes pendant 20 secondes à 600 watts sans couvercle pour obtenir encore plus de croustillant. Secouez une dernière fois avec le couvercle en position fermée pendant environ 10 secondes.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN À LA CONFITURE DE LAIT



Ingrédients pour 4 pers.

- 50 g de grains de maïs
- 60 g confiture de lait
- 1 pincée de bicarbonate de soude alimentaire

Préparation

1. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
2. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
3. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base. Réservez le popcorn dans un bol (**Ultimate mixing bowl 2 l**).
4. Versez la confiture de lait dans le WOW Popcorn maker, ajoutez le bicarbonate de soude et mélangez (**Spatule en silicone étroite**). Chauffez environ 1 min à 600 watts.
5. Remettez le pop-corn dans le WOW Popcorn maker contenant la confiture de lait chaude et mélangez délicatement en raclant bien le fond et les bords pour bien enrober le popcorn.
6. Chauffez environ 20 secondes à 600 watts, sans le couvercle, puis remuez délicatement environ 10 à 20 secondes.
7. Laissez refroidir environ 5 min avant de déguster.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN À LA MANGUE



Ingrédients pour 4 pers.

- 15 g de mangues lyophilisées*
- 30 g de sucre en poudre ou de sucre glace
- 60 g de grains de maïs
- 30 g de beurre très mou (non fondu)

La mangue lyophilisée est une mangue complètement sèches. On en trouve généralement au rayon fruits secs des supermarchés ou en ligne.
Ne peut pas être remplacée par de la mangue fraîche ou surgelée.

Préparation

1. Hachez les mangues lyophilisées (**SuperSonic® Chopper small**) pour obtenir une poudre fine. Ajoutez le sucre et hachez à nouveau.
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Ajoutez la moitié de la poudre de mangue et secouez doucement pendant quelques secondes. Ajoutez le reste et répétez l'opération.
7. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN À LA PÂTE À TARTINER



Ingrédients pour 4 pers.

- 60 g de grains de maïs
- 60 g pâte à tartiner chocolat noisette

Préparation

1. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
2. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
3. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base. Réservez le popcorn dans un bol (**Ultimate mixing bowl 2 l**).
4. Ajoutez immédiatement la pâte à tartiner au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que la pâte à tartiner soit complètement fondue.
5. Mettez à nouveau au micro-ondes pendant 20 secondes à 600 watts sans le couvercle, puis secouez une dernière fois avec le couvercle en position fermée pendant environ 10 secondes.
6. Pour de meilleurs résultats, attendez 30 minutes avant de servir afin que le chocolat refroidisse et durcisse, évitant ainsi que le popcorn colle trop aux doigts. Le popcorn peut également être refroidi au réfrigérateur pendant 10 minutes maximum.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN À LA VANILLE



Ingrédients pour 4 pers.

- 1 gousse de vanille
- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- 30 g de sucre (± 2 c. à s.)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines. Dans un petit bol (**Ramequin**), mélangez le beurre mou avec le sucre et les graines de vanille (**Spatule en silicone fine**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Facultatif : Mettez à nouveau au micro-ondes pendant 20 secondes à 600 watts sans couvercle pour obtenir encore plus de croustillant. Secouez une dernière fois avec le couvercle en position fermée pendant environ 10 secondes.
7. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Astuce : Mélangez la gousse de vanille grattée dans du sucre pour faire du sucre vanillé maison.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN À L'ORANGE



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- 30 g de sucre (± 2 c. à s.)
- 1 orange (zestée)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Dans un petit bol (**Ramequin**), mélangez le beurre mou avec le sucre et le zeste d'orange (**Spatule en silicone étroite**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper)
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Conseil : Pour un goût d'orange encore plus prononcé, ajoutez quelques gouttes d'extrait d'orange au beurre.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN AUX CACAHUÈTES



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- 30 g de sucre (± 2 c. à s.)
- 40 g de cacahuètes décortiquées non salées
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Dans un petit bol (**Ramequin**), mélangez le beurre mou avec le sucre.
2. Mixez finement (**SuperSonic® Chopper small**) les cacahuètes.
3. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
4. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
5. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
6. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
7. Ajoutez les cacahuètes mixées et secouez de nouveau.
8. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN AUX FRAISES



Ingrédients pour 4 pers.

- 15 g de fraises lyophilisées*
- 30 g de sucre en poudre ou de sucre glace
- 60 g de grains de maïs
- 30 g de beurre très mou (non fondu)

Les fraises lyophilisées sont des fraises naturelles complètement sèches. On les trouve généralement au rayon fruits secs des supermarchés ou en ligne. Ne peut pas être remplacées par des fraises fraîches ou surgelées.

Préparation

1. Hachez les fraises lyophilisées **(SuperSonic® Chopper Small)** pour obtenir une poudre fine. Ajoutez le sucre glace et hachez à nouveau.
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Ajoutez la moitié de la poudre de fraises et secouez doucement pendant quelques secondes. Ajoutez le reste et répétez l'opération.
7. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN AUX FRAMBOISES



Ingrédients pour 4 pers.

- 15 g de framboises lyophilisées*
- 30 g de sucre en poudre ou de sucre glace
- 60 g de grains de maïs
- 30 g de beurre très mou (non fondu)

Les framboises lyophilisées sont des framboises naturelles complètement sèches. On les trouve généralement au rayon fruits secs des supermarchés ou en ligne. Ne peut pas être remplacées par des framboises fraîches ou surgelées.

Préparation

1. Hachez les framboises lyophilisées (**SuperSonic® Chopper Small**) pour obtenir une poudre fine. Ajoutez le sucre glace et hachez à nouveau.
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Ajoutez la moitié de la poudre de framboises et secouez doucement pendant quelques secondes. Ajoutez le reste et répétez l'opération.
7. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN CARAMEL AU BEURRE SALÉ



Ingrédients pour 4 pers.

- 50 g de grains de maïs
- 30 g de sucre roux
- 15 g de miel
- 15 g de beurre salé
- 1 pincée de bicarbonate de soude

Préparation

1. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
2. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
3. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
4. Ajoutez le sucre, le miel et le beurre dans le WOW Popcorn maker vide.
5. Passez au micro-ondes sans couvercle pendant 1 min. à 600 watts.
6. En utilisant des maniques pour manipuler le WOW Popcorn maker, mélangez à l'aide d'une spatule (Spatule en silicone), puis passez à nouveau au micro-ondes pendant 50 à 60 secondes à 600 watts. Le mélange doit être légèrement doré.
7. Ajoutez le bicarbonate de soude, mélangez, puis ajoutez le popcorn et mélangez à nouveau pour l'enrober uniformément. Soyez prudent car le caramel peut être très chaud.
8. Mettez au micro-ondes sans couvercle pendant 30 secondes à 600 watts, puis mélangez une dernière fois.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE



Ingrédients pour 4 pers.

- 10 g de framboises lyophilisées
- 50 g de chocolat blanc à dessert (utilisez du chocolat dessert de bonne qualité car il fond mieux et plus uniformément).
- 50 g de grains de maïs

Les framboises lyophilisées sont des framboises naturelles complètement sèches. On les trouve généralement au rayon fruits secs des supermarchés ou en ligne.
Ne peut pas être remplacées par des framboises fraîches ou surgelées.

Préparation

1. Mixez en poudre les framboises lyophilisées (**SuperSonic® Chopper small**).
2. Râpez le chocolat grossièrement (**Grate n store**). *Pour de meilleurs résultats, placez le chocolat et le Grate n store au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de le râper, afin que le chocolat soit bien ferme et qu'il ne fonde pas lorsque vous le râpez.*
3. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
4. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
5. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
6. Ajoutez immédiatement le chocolat râpé au centre du popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes. Ajoutez les framboises en poudre et secouez à nouveau.
7. Étalez sur une feuille de cuisson (**Feuille de rebords**) et laissez refroidir. Si la température ambiante est supérieure à 23°C, placez au réfrigérateur pendant 15 minutes pour permettre au chocolat de durcir sur le popcorn (mais si vous ne pouvez pas attendre, dégustez tout de suite !).
8. Le popcorn peut être conservé à température ambiante jusqu'au moment de servir sans couvrir (si la température ambiante ne dépasse pas 25°C).

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN CHOCOLAT BLANC ET PISTACHE



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de pistaches non salées décortiquées
- 50 g de chocolat blanc à dessert (utilisez du chocolat dessert de bonne qualité car il fond mieux et plus uniformément).
- 50 g de grains de maïs

Préparation

1. Hachez finement les pistaches (**SuperSonic® Chopper small**) ou râpez-les grossièrement (**Grate n store**). Réservez-les.
2. Râpez grossièrement le chocolat (**Grate n store**). *Pour de meilleurs résultats, placez le chocolat et le Grate n store au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de les râper, afin qu'ils soient tous deux froids et que le chocolat ne fonde pas pendant que vous le râpez.*
3. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
4. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
5. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
6. Ajoutez immédiatement le chocolat râpé au centre du popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes. Ajoutez les pistaches et secouez à nouveau.
7. Étalez sur une feuille de cuisson (**Feuille de rebords**) et laissez refroidir. Si la température ambiante est supérieure à 23°C, placez au réfrigérateur pendant 15 minutes pour permettre au chocolat de durcir sur le popcorn (mais si vous ne pouvez pas attendre, dégustez tout de suite !).
8. Le popcorn peut être conservé à température ambiante jusqu'au moment de servir sans couvrir (si la température ambiante ne dépasse pas 25°C).

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la Sbase en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN CHOCOLAT BLANC, NOISETTE ET CANNELLE



Ingrédients pour 4 pers.

- 2 c. à s. de noisettes décortiquées
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- 40 g de chocolat blanc à dessert (utilisez du chocolat dessert de bonne qualité car il fond mieux et plus uniformément).
- 50 g de grains de maïs

Préparation

1. Râpez grossièrement les noisettes (**Grate n store**) et mélangez-les avec la cannelle puis réservez-les (**Ramequin**).
2. Râpez le chocolat grossièrement (**Grate n store**). *Pour de meilleurs résultats, placez le chocolat et le Grate n store au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de le râper, afin que le chocolat soit bien ferme et qu'il ne fonde pas lorsque vous le râpez.*
3. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
4. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
5. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
6. Ajoutez immédiatement le chocolat râpé au centre du popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes. Ajoutez les noisettes râpées et secouez à nouveau.
7. Étalez sur une feuille de cuisson (**Feuille de rebords**) et laissez refroidir. Si la température ambiante est supérieure à 23°C, placez au réfrigérateur pendant 15 minutes pour permettre au chocolat de durcir sur le popcorn (mais si vous ne pouvez pas attendre, dégustez tout de suite !).
8. Le popcorn peut être conservé à température ambiante jusqu'au moment de servir sans couvrir (si la température ambiante ne dépasse pas 25°C).

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN CHOCOLAT (SAVEURS VARIÉES)



Ingrédients pour 4 pers.

- 50 g de chocolat noir ou au lait à dessert
- 1 c. à s. de sucre (facultatif : à mélanger au chocolat noir)
- 50 g de grains de maïs

Garnitures au choix

- 25 g de noix de coco râpée
- 25 g de noisettes
- 25 g de cerneaux de noix
- 40 g de spéculoos

Préparation

1. Râpez grossièrement la garniture si besoin, noisettes, noix ou spéculoos (**Grate n store**) et réservez.
2. Râpez le chocolat grossièrement (**Grate n store**) et ajoutez le sucre (facultatif). *Pour de meilleurs résultats, placez le chocolat et le Grate n store au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de le râper, afin que le chocolat soit bien ferme et qu'il ne fonde pas lorsque vous le râpez.*
3. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
4. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
5. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
6. Ajoutez immédiatement le chocolat râpé au centre du popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes. Ajoutez la garniture choisie et secouez à nouveau.
7. Étalez sur une feuille de cuisson (**Feuille de rebords**) et laissez refroidir. Si la température ambiante est supérieure à 23°C, placez au réfrigérateur pendant 15 minutes pour permettre au chocolat de durcir sur le popcorn (mais si vous ne pouvez pas attendre, dégustez tout de suite !).
8. Le popcorn peut être conservé à température ambiante jusqu'au moment de servir sans couvrir (si la température ambiante ne dépasse pas 25°C).

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN CHOCOLAT ET SPÉCULOOS



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de spéculoos
- 50 g de chocolat noir ou au lait à dessert
- 50 g de grains de maïs

Préparation

1. Râpez les spéculoos (**Grate n store**) et réservez-les (**Ramequin**).
2. Râpez le chocolat grossièrement (**Grate n store**). *Pour de meilleurs résultats, placez le chocolat et le Grate n store au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de le râper, afin que le chocolat soit bien ferme et qu'il ne fonde pas lorsque vous le râpez.*
3. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
4. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
5. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
6. Ajoutez immédiatement le chocolat râpé au centre du popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes. Ajoutez le spéculoos râpé et secouez à nouveau.
7. Étalez sur une feuille de cuisson (**Feuille de rebords**) et laissez refroidir. Si la température ambiante est supérieure à 23°C, placez au réfrigérateur pendant 15 minutes pour permettre au chocolat de durcir sur le popcorn (mais si vous ne pouvez pas attendre, dégustez tout de suite !).
8. Le popcorn peut être conservé à température ambiante jusqu'au moment de servir sans couvrir (si la température ambiante ne dépasse pas 25°C).

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN CITRON ET BASILIC



Ingrédients pour 4 pers.

- 5 feuilles de basilic
- 30 g de beurre très mou (pas fondu)
- 30 g de sucre
- ½ citron bio (zestes)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Hachez finement le basilic (**SuperSonic® Chopper small**). Retirez la lame, ajoutez le beurre mou, le sucre et le zeste de citron vert, puis mélangez (**Spatule en silicone étroite**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN SUCRÉ



Ingrédients pour 4 pers.

- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- 30 g de sucre en poudre
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Dans un petit bol (**Ramequin**) mélangez le beurre mou et le sucre (**Spatule en silicone étroite**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base.
5. Ajoutez immédiatement le beurre mélangé au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes pour que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le **WOW Popcorn maker** environ 10 à 20 sec à 600 watts puis secouez à nouveau.
6. Dégustez ou conservez découvert à température et dégustez rapidement.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.

POPCORN VIRGIN MOJITO



Ingrédients pour 4 pers.

- 20 feuilles de menthe
- 30 g de beurre très mou (non fondu)
- 30 g de sucre
- 1 citron vert non traité (zestes)
- 60 g de grains de maïs

Préparation

1. Hachez finement la menthe (**SuperSonic® Chopper small**). Retirez la lame, ajoutez le beurre ramolli*, le sucre et le zeste de citron vert, puis mélangez (**Spatule en silicone étroite**).
2. Mettez les grains de maïs dans le **WOW Popcorn maker** (en plaçant le plateau en verre au fond) sans rien ajouter. Fermez en alignant les ronds illustrés sur le couvercle avec les ouvertures de la base (cela afin de laisser la vapeur s'échapper).
3. Faites cuire environ 3 min à puissance maximum dans le micro-ondes (1000 watts max.). Dès que les grains de maïs n'éclatent quasiment plus (2 secondes entre chaque éclats, arrêtez le micro-ondes). Selon votre micro-ondes, la durée peut être inférieure ou supérieure à 3 minutes (voir le manuel d'utilisation pour des instructions plus détaillées).
4. Secouez le popcorn et retournez le WOW Popcorn maker avec le couvercle pour éliminer les grains non éclatés grâce aux ouvertures de la base. Réservez le popcorn dans un bol (**Ultimate mixing bowl 2 l**).
5. Ajoutez immédiatement le mélange de beurre au popcorn chaud, placez le couvercle en position fermée et secouez doucement pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Si le beurre n'est pas complètement fondu, mettez le WOW Popcorn maker au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à 600 watts, puis secouez à nouveau.
6. Facultatif : Mettez à nouveau au micro-ondes pendant 20 secondes à 600 watts, sans couvercle, pour encore plus de croustillant. Secouez ensuite une dernière fois avec le couvercle en position fermée pendant environ 10 secondes.

Notice : Après utilisation, pour le nettoyage, retirez le plateau en verre de la base en silicone et manipulez-le délicatement.



Le Popcorn autrement

Soyez open, essayez de nouvelles recettes

Salé

Popcorn au beurre à l'ail 4
Popcorn au curry 5
Popcorn au paprika fumé 6
Popcorn au pecorino et ciboulette 7
Popcorn au pesto 8
Popcorn au piment d'Espelette 9
Popcorn au sel de truffe 10
Popcorn au wasabi 11
Popcorn salé 12
Popcorn sésame et nori 13
Popcorn Tabasco® 14
Popcorn tomates séchées et origan 15
16

Sucré

Popcorn à la cannelle 16
Popcorn à la confiture de lait 17
Popcorn à la mangue 18
Popcorn à la pâte à tartiner 19
Popcorn à la vanille 20
Popcorn à l'orange 21
Popcorn aux cacahuètes 22
Popcorn aux fraises 23
Popcorn aux framboises 24
Popcorn caramel au beurre salé 25
26
Popcorn chocolat blanc et framboise 27
Popcorn chocolat blanc et pistache 28
Popcorn chocolat blanc, noisette et cannelle 29
Popcorn chocolat (saveurs variées) 30
Popcorn chocolat et spéculoos 31
Popcorn citron et basilic
Popcorn sucré 32
Popcorn Virgin mojito 33


TRUE
ORIGINAL
SINCE
1946
TM

Saveurs infinies, Plaisir infini, Fun à l'infini !

Du popcorn quand vous voulez, comme vous voulez, où vous voulez.
Toutes les occasions existent pour déguster des recettes salées ou sucrées.
Avec le **WOW Popcorn maker** laissez libre cours à votre créativité et faites « éclater » de plaisir votre famille et vos amis !



Tupperware®

Rejoignez-nous sur www.tupperware.be