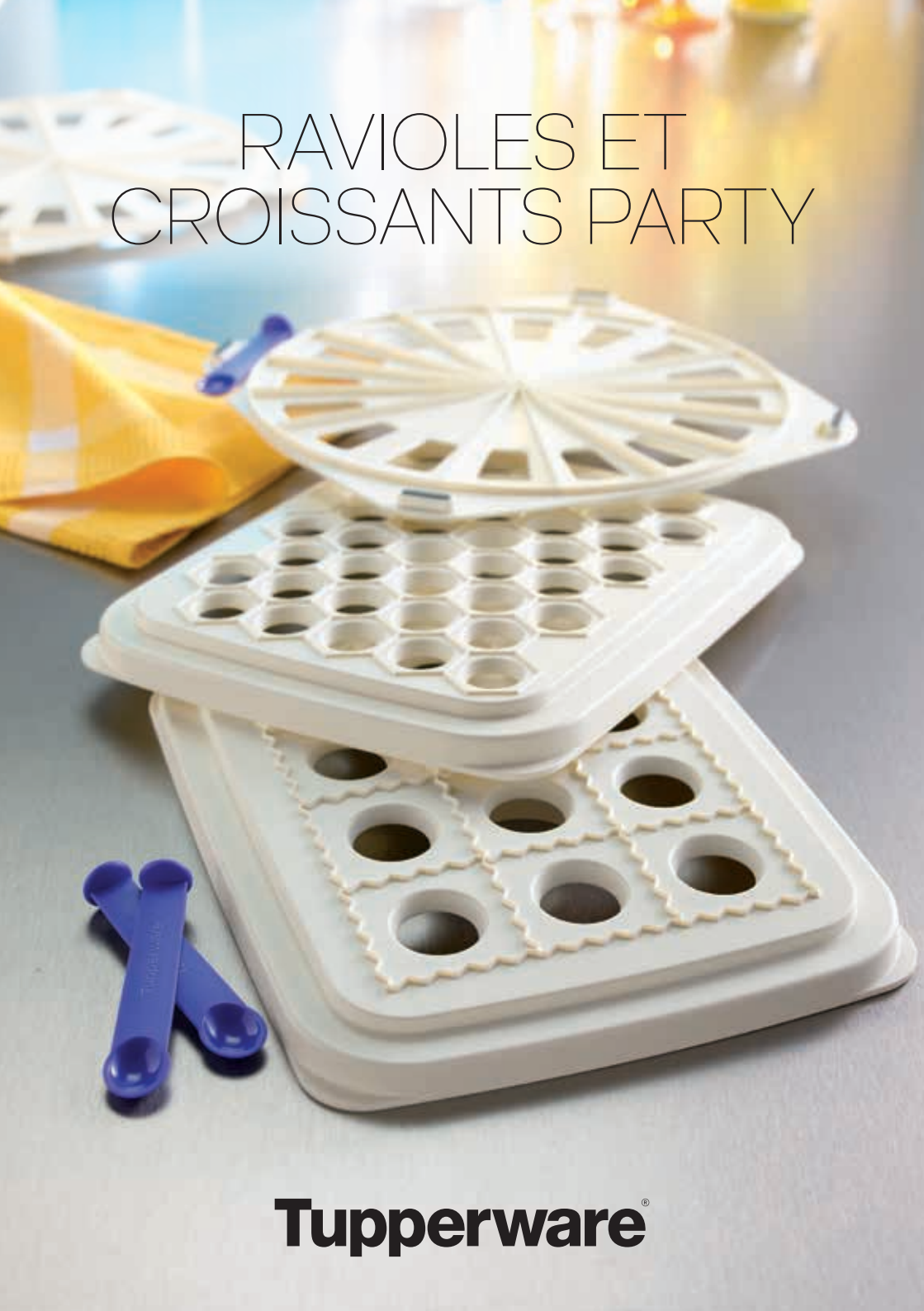
RAVIOLES ET CROISSANTS PARTY



Tupperware®

DE DÉLICIEUSES BOUCHÉES
SALÉES ET SUCRÉES DIGNES
D'UN TRAITEUR !

DES RECETTES QUI SE PLIENT À VOS ENVIES ET SUIVENT VOTRE IMAGINATION.

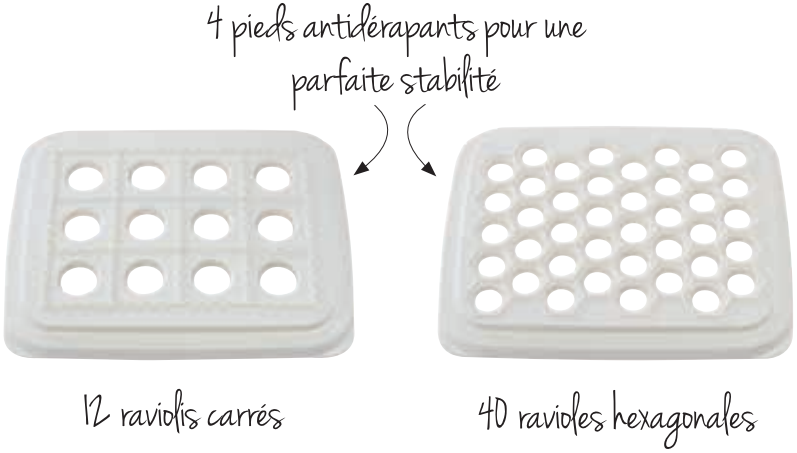
Ravioles et Grand Ravioles Party
De l'apéritif au dessert, réalisez ravioles, rissoles et raviolis, salés et sucrés, vos invités n'en feront qu'une bouchée !



Croissants Party
Même pour des réceptions improvisées, bluffez vos invités avec des croissants petits et grands réalisés en un rien de temps.
Découpez, roulez, c'est prêt !



COMPOSITION
DU RAVIOLES PARTY
ET DU GRAND RAVIOLES PARTY







ENTRETIEN
Lavez le Ravioles Party et le Grand Ravioles Party à la main avec une éponge et du produit vaisselle. Essuyez-les soigneusement. N'utilisez ni poudre, ni tampon abrasifs. Ces 2 produits sont compatibles avec le lave-vaisselle.

GARANTIE
Le Ravioles Party et le Grand Ravioles Party bénéficient de la garantie légale contre les vices cachés. Ils sont garantis contre tout défaut de fabrication ou de matière survenu dans les conditions normales d'utilisation.

PRINCIPE DE BASE
ET CONSEILS


1.


2.


3.


4.


5.


6.


7.

Pour faire d'une pâte feuilletée, 2 pâtes rectangulaires

1. Coupez votre pâte feuilletée en 4 à l'aide de la Cuiller.

2. Prenez ¼ de pâte, retournez-le et positionnez-le tête-bêche sur un 2ème quart de pâte afin de former un carré.

3. Farinez légèrement les 2 faces et étalez la pâte avec le Rouleau Modulo, sans les Découpoirs, pour former un rectangle de la taille du Ravioles Party ou du Grand Ravioles Party.

4. Posez la pâte sur le Ravioles Party ou le Grand Ravioles Party. Marquez les alvéoles en appuyant légèrement avec la Cuiller. Renouvelez les étapes 2 et 3 avec les 2 quarts de pâte restants et laissez ce rectangle en attente.

Remplissez et soudez vos alvéoles

5. Répartissez la farce dans les alvéoles à l'aide de la Cuiller. Humidifiez une face du 2ème rectangle de pâte avec le Pinceau silicone. Posez la surface humide sur la farce.

Coupez vos ravioles

6. A l'aide du Rouleau Modulo, en partant du milieu, pressez légèrement pour que les 2 pâtes adhèrent ensemble et que la farce se répartisse bien dans les alvéoles. Renouvelez l'opération pour découper les ravioles.

Démoulez vos ravioles

7. Posez la Feuille de cuisson silicone sur le Ravioles Party ou Grand Ravioles Party, puis la grille froide du four, et retournez l'ensemble. Pour les ravioles récalcitrantes, aidez-vous de la partie plate de la Cuiller. Vous pouvez également posez la Boîte Grand Froid 1.25 l à l'envers sur la plaque, retournez l'ensemble pour faire tomber les ravioles à l'intérieur de la Boîte.

Pour une pâte classique (pâte à nouille - recette page 4)

Farinez le Ravioles Party ou le Grand Ravioles Party et posez une portion de pâte étalée finement. Marquez les alvéoles en appuyant légèrement avec le bout de la Cuiller et garnissez-les. Couvrez avec la 2ème portion de pâte humidifiée. Découpez et démoulez les ravioles.



ASTUCE
La pâte à raviole se congèle très bien, congelez-la sous forme de portions de 110 g chacune. pour réaliser une plaque, il vous faudra décongeler 2 portions de 110 g.

BOUCHÉES FEUILLETÉES

Cuisson : 10 mn, Th 7 ou 210 °C
1 plaque pour 40 ravioles
1 pâte feuilletée (± 230 g), 1 farce au choix

Réalisez les ravioles en suivant le principe de base (page 5). Garnissez les ravioles avec la farce de votre choix. Faites-les cuire 10 mn dans le four préchauffé, Th 7 ou 210 °C.

Variantes

OLIVES
40 olives vertes hachées.

SAUCISSE
3 saucisses de Strasbourg coupées en 14 morceaux chacune.

SURIMI
5 bâtonnets de surimi de 17 g chacun coupés en 8 morceaux.

ANCHOIS
20 filets d'anchois coupés en 2.

BOUCHÉES AUX TOMATES CONFITES ET JAMBON SERRANO

Cuisson : 10 mn, Th 7/8 ou 220 °C
1 plaque pour 40 ravioles
1 pâte à pizza (± 385 g), 80 g de purée de tomates séchées à l'huile (ou tomates séchées mixées au TurboTup), 50 g de jambon Serrano coupé en petits dés

Procédez avec la pâte en suivant le principe de base (page 5). Garnissez les alvéoles de purée de tomates confites et de jambon Serrano. Déposez-les sur la **Feuille de cuisson** silicone et faites-les cuire 10 mn dans le four préchauffé, Th 7/8 ou 220 °C.

PÂTE À RAVIOLE CLASSIQUE (PÂTE À NOUILLE)

3 plaques pour 120 ravioles ou 36 grandes ravioles du Grand ravioles Party
400 g de farine, 4 gros œufs, 30 ml d'huile, 30 ml d'eau

Dans le **Bol batteur Pro 3 l**, mélangez la farine, les œufs, l'huile et l'eau avec la **Spatule silicone**. Terminez à la main pour obtenir une pâte homogène souple et non collante (ajoutez un peu de farine si nécessaire). Laissez reposer la pâte 10 mn au réfrigérateur. Séparez la pâte en 6 portions égales (± 110 g). Etalez très finement chaque portion au fur et à mesure de leur utilisation à l'aide du **Rouleau Modulo**, sans les Découpoirs, sur la Feuille à pâtisserie en la farinant régulièrement. Il vous faut 2 portions pour réaliser 1 plaque.

Astuce : Pour la cuisson des ravioles réalisées avec la pâte à nouille, salez l'eau de cuisson en comptant 10 ml de gros sel par litre d'eau.

RAVIOLES CLASSIQUES FARCIES

Cuisson : 7 mn dans l'eau bouillante
3 plaques pour 120 ravioles
Préparez la pâte à raviole classique. Réalisez les ravioles en suivant le principe de base (page 5). Garnissez les alvéoles avec la farce de votre choix. Faites-les cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée (10 ml de gros sel par litre d'eau).

Variantes

FOIE GRAS
240 g de foie gras cru coupés en 120 petits dés, fleur de sel et poivre.
Faites les ravioles, cuisez-les et servez-les dans un bouillon de volaille.

JAMBON ET À L'EMMENTAL
180 g de jambon blanc haché, 150 g d'emmental râpé, 75 ml de crème liquide, sel et poivre.

BASILIC, PARMESAN ET PIGNONS
Hachez 20 feuilles de basilic, 1 gousse d'ail épluchée et 70 g de pignons, 75 ml d'huile d'olive, 75 g de carré de fromage frais, sel et poivre.

CHAMPIGNONS
Hachez 500 g de champignons coupés et poêlés dans 25 ml d'huile d'olive, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 75 ml de crème liquide, sel et poivre.

GRECQUE
Mélangez 170 g d'olives noires dénoyautées et hachées, 200 g de feta, 5 ml d'herbes de Provence, 75 ml de crème liquide, sel et poivre.

RAVIOLES FRITES AUX GAMBAS

Cuisson : 2 mn dans une friteuse à 180 °C
1 plaque pour 40 ravioles
2 portions (2 x 110 g) de pâte à raviole classique, 10 gambas crues décortiquées coupées en 4 (± 150 g), 20 feuilles d'estragon coupées en 2, fleur de sel, poivre du moulin

Préparez la pâte à raviole classique. Réalisez les ravioles en suivant le principe de base (page 5). Déposez dans chaque alvéole ¼ de gambas, ½ feuille d'estragon, un peu de fleur de sel et du poivre. Faites cuire 2 mn dans une friture à 180 °C.



BOUCHÉES À LA MÛRE OU À LA FRAMBOISE

Cuisson : 13 m, Th 6/7 ou 200 °C
1 plaque pour 40 ravioles
1 pâte feuilletée (± 230 g), 20 mûres ou 20 framboises, lavées, égouttées et coupées en 2

Réalisez les ravioles en suivant le principe de base (page 5). Déposez ½ mûre ou ½ framboise dans chaque alvéole. Posez les bouchées sur la **Feuille de cuisson silicone** et faites-les cuire 13 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200 °C. Servez-les saupoudrées de sucre glace.

Variantes

BOUCHÉES AU CHOCOLAT

Déposez un petit morceau de chocolat (100 g de chocolat en tout) dans chaque alvéole.

RAVIOLES AU NOUGAT TENDRE

Cuisson : 7 mn, dans un chocolat bouillant
1 plaque pour 40 ravioles
2 portions (2 x 110 g) de pâte à raviole classique, 80 g de nougat tendre coupé en 40 petits dés
Chocolat chaud
1 l de lait chaud, 75 ml de cacao sucré, 1 sachet de sucre vanillé

Préparez la pâte à raviole classique. Réalisez les ravioles en suivant le principe de base (page 5). Garnissez chaque alvéole avec un dé de nougat. Faites cuire les ravioles dans 1 l de chocolat chaud puis égouttez-les dans la Passoire double. Versez le chocolat chaud dans le **Pichet gradué 2 l** et faites-le «mousser» à l'aide d'un mixeur plongeant.
Servez avec les ravioles au nougat.

RAVIOLES AU CARAMBAR

Cuisson : 7 mn dans un chocolat bouillant
1 plaque pour 40 ravioles
2 portions (2 x 110 g) de pâte à raviole classique, 10 Carambars au caramel coupés en 4

Chocolat chaud
1 l de lait chaud, 75 ml de cacao sucré, 1 sachet de sucre vanillé

Préparez la pâte à raviole classique. Réalisez les ravioles en suivant le principe de base (page 5). Garnissez chaque alvéole avec ¼ de Carambar. Faites cuire les ravioles dans 1 l de chocolat chaud, puis égouttez-les dans la Passoire double. Versez le chocolat chaud dans le **Pichet gradué 2 l** et faites-le «mousser» à l'aide d'un mixeur plongeant.
Servez avec les ravioles au Carambar.

RAVIOLES À LA BANANE ET AU LAIT DE COCO / CURRY

Cuisson : 7 mn dans le lait de coco au curry
1 plaque pour 40 ravioles
2 portions (2 x 110 g) de pâte à raviole classique, 11 banane coupée en 4 dans la longueur puis en petits cubes

Lait de coco au curry
400 ml de lait de coco, 400 ml d'eau, 80 g de sucre, 2 ml de curry

Préparez la pâte à raviole classique. Réalisez les ravioles en suivant le principe de base (page 5). Garnissez les alvéoles avec les dés de bananes. Faites bouillir le lait de coco avec l'eau, le sucre et le curry. Faites cuire les ravioles dans ce mélange et égouttez-les. Versez le mélange lait, eau,sucre et curry chaud dans le **Pichet gradué 2 l** et faites-le «mousser » à l'aide d'un mixeur plongeant.
Servez avec les ravioles à la banane.

GRANDS FEUILLETÉS ET RAVIOLIS SALÉS

Cuisson : 8 mn, à l'eau bouillante
3 plaques Grands Ravioles Party pour 36 ravioles
1 pâte à raviole classique (soit 6 portions de 110 g)

Préparez la pâte à raviole classique. Réalisez les ravioles en suivant le principe de base (page 5). Remplissez les alvéoles en utilisant les idées de garnitures ci-dessous. Faites cuire les ravioles dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 8 mn. Servez-les avec une sauce tomate, un pistou, de la crème fraîche, de la crème liquide ou tout simplement avec un filet d'huile d'olive.

Variantes

ÉPINARDS ET AU CHÈVRE
Faites revenir 250 g d'épinards frais dans 20 g de beurre pendant 2 mn.
Hachez les épinards, mélangez-les à 200 g de fromage de chèvre frais, sel et poivre.

SAUMON FRAIS ET À LA RICOTTA
Mélangez 200 g de saumon cru haché, 75 g de ricotta, 50 ml de crème fraîche, 25 ml d'aneth ciselé, sel et poivre.

BŒUF ET À L'OIGNON
Mélangez 1 oignon haché avec 300 g de viande de bœuf hachée, 1 œuf, 25 ml de cerfeuil ciselé, sel et poivre.

TOMATES CONFITES ET MOZZARELLA
Mélangez 80 g de purée de tomates confites et 2 boules de 125 g de mozzarella coupées en dés.

SAINT-JACQUES
300 g de Saint-Jacques coupées en dés et mélangées avec un peu d'aneth ciselé, de zeste d'orange râpé, de fleur de sel et de poivre.

FEUILLETÉS AU CRABE ET AUX GRAINES DE SÉSAME

Cuisson : 13 mn, Th 6/7 ou 200 °C
1 plaque pour 12 feuilletés
1 pâte feuilletée (± 230 g), 1 échalote, 50 g de chair de crabe ou de surimi, 2 carrés de fromage frais (50 g), 1 jaune d'œuf, 15 ml d'eau

Suivez le principe de base (page 5). Pour remplir les alvéoles, hachez dans l'**Extra Chef** l'échalote, le crabe et les carrés de fromage frais. Posez les feuilletés sur la **Feuille de cuisson silicone**, dorez-les au jaune d'œuf délayé dans l'eau. Parsemez-les de graines de sésame et faites-les cuire 13 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C.

Variantes

BOUDIN NOIR
Procédez comme ci-dessus en remplaçant le crabe ou le surimi et le fromage par :
80 g de boudin noir sans peau, ½ échalote hachée et un peu de poivre.

ASTUCE
Avant de garnir les ravioles, si vous avez préparé une garniture pour 3 tournées, divisez celle-ci en 3 parts égales pour être sûr d'avoir une répartition parfaite pour chaque laque.





ASTUCE
Lorsque les ravioles sont réalisées avec de la pâte feuilletée, placez-les 15 mn au réfrigérateur avant de les faire cuire.

RISSOLES À LA CONFITURE

Cuisson : 13 mn, Th 6/7 ou 200 °C
1 plaque pour 12 rissoles
1 pâte feuilletée (± 230 g), 50 g de confiture au parfum de votre choix, 1 jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau ou 25 ml de sirop d'érable

Réalisez les ravioles en suivant le principe de base (page 5). Répartissez la confiture dans les alvéoles. Posez les ravioles sur la **Feuille de cuisson silicone**, dorez-les au jaune d'oeuf délayé avec l'eau et faites-les cuire. Pour la confiture de framboise, de mûre et de fraise, vous pouvez aussi ajouter un petit morceau de fruit frais.

RISSOLES AUX AMANDES

Cuisson : 13 mn, Th 6/7 ou 200 °C
2 plaques pour 24 rissoles
2 pâtes feuilletées (± 230 g chacune), 120 g de pâte d'amande en petits dés, 1 blanc d'œuf, 5 ml de rhum, 1 jaune dœuf délayé dans 15 ml d'eau ou 25 ml de sirop d'érable

Réalisez les ravioles en suivant le principe de base (page 5). Hachez à l'**Extra Chef** la pâte d'amande, le blanc d'œuf et le rhum. Garnissez les alvéoles du mélange. Posez les rissoles sur la **Feuille de cuisson silicone**. Dorez-les au jaune d'œuf délayé dans l'eau ou au sirop d'érable, et faites-les cuire.

Variantes

FROMAGE BLANC ET NOIX DE COCO
Mélangez 100 g de fromage blanc, 100 ml de noix de coco râpée et 50 ml de sucre.

VANILLÉES AUX GRAINES DE PAVOT
Mélangez 100 g de fromage blanc, 30 ml de sucre vanillé et 50 ml de graines de pavot.

POMME ET AU GINGEMBRE
Épluchez, évidez et hachez grossièrement une pomme (± 200 g) avec une pointe de gingembre en poudre et 30 ml de cassonade.

PÂTE À RAVIOLE SUCRÉE AU CHOCOLAT

Cuisson : 7 mn, dans 2 l d'eau bouillante sucrée
3 plaques Grands Ravioles Party pour 36 ravioles
1 pâte sucrée

Pour réaliser cette pâte, ajoutez le cacao à la farine et procédez de la même façon que pour la pâte à raviole classique. Réalisez les ravioles en suivant le principe de base (page 5). Remplissez les alvéoles en utilisant les idées de garnitures ci-dessous. Faites-les cuire 7 mn dans l'eau bouillante sucrée. Servez au choix avec une crème anglaise, une chantilly, une boule de glace ou un coulis de fruits.

Variantes

CHOCOLATÉES AU CHOCOLAT BLANC
1 pâte à raviole sucrée au chocolat et 36 carrés de chocolat blanc pâtissier (180 g).

CHOCOLATÉES À LA MANGUE
1 pâte à raviole sucrée au chocolat et 1 belle mangue (± 400 g) coupée en petits cubes.

CHOCOLATÉES À LA FRAMBOISE
1 pâte à raviole sucrée au chocolat et 240 g de confiture de framboise.

CHOCOLATÉES À LA FRAISE
1 pâte à raviole sucrée au chocolat et 240 g de confiture de fraise.

CHOCOLATÉES À L'ORANGE
1 pâte à raviole sucrée au chocolat et 240 g de confiture d'orange.

COMPOSITION
DU CROISSANTS PARTY

Une base réversible comprenant :
- d'un côté : 8 alvéoles à garnir pour réaliser des grands croissants ;
- et de l'autre côté 16 alvéoles à garnir pour réaliser des mini-croissants.

Lignes de découpes pour des croissants réguliers



Un dosage rapide et précis : 1 cuillerée pour les petits croissants 2 cuillerées pour les grands

8 pieds antidérapants (4 au recto, 4 au verso) pour une bonne stabilité du Croissants Party

Une Cuiller «doseuse» de 1 ml qui se clipe dans l'angle pour un rangement compact



ENTRETIEN

Le Croissants Party est compatible avec le lave-vaisselle. Pour un lavage à la main, rincez d'abord le Croissants Party à l'eau froide puis nettoyez-le ensuite à l'eau tiède avec du produit vaisselle.
N'utilisez ni poudre, ni tampon abrasifs pour nettoyer le Croissants Party.

GARANTIE

Le Ravioles Party et le Grand Ravioles Party bénéficient de la garantie légale contre les vices cachés. Ils sont garantis contre tout défaut de fabrication ou de matière survenu dans les conditions normales d'utilisation.

PRINCIPE DE BASE
ET CONSEILS


1.


2.


3.


4.


5.

Réalisez des croissants salés ou sucrés, petits ou grands.

1. Posez la pâte sur le Croissants Party. A l'aide du Rouleau Modulo, sans les Découpoirs, rempli d'eau froide, découpez la pâte en partant du centre et en allant vers les bords. Les triangles de pâtes seront découpés uniformément..

2. Retirez l'excédent de pâte tout autour en vous aidant de la Cuiller «doseuse».

3. Humidifiez la pointe des croissants à l'eau froide avec le Pinceau silicone pour les «souder» facilement.

4. Disposez la garniture sur les triangles de pâte au niveau des alvéoles en vous aidant de la Cuiller «doseuse». Coupez la garniture en petits morceaux si besoin.

5. Roulez les croissants et disposez-les au fur et à mesure sur la Feuille de cuisson silicone posée sur la grille froide du four. Dorez-les avec 1 jaune d'oeuf délayé dans 15 ml d'eau et faites-les cuire 20 mn environ dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190 °C.

Transformez le Croissants Party en pizza et tarte party

Utilisez une pâte à pizza ou une pâte feuilletée et préparez les garnitures. Vos invités, petits et grands, n'auront plus qu'à personnaliser leur part de pizza ou de tarte (pages 22 et 25).

Pour conserver au réfrigérateur ou au congélateur

Utilisez les Boîtes Grand Froid pour conserver ou congeler vos croissants crus ou cuits, préparés avec des produits frais.

ASTUCE

Lorsque vous utilisez de la pâte feuilletée, pour obtenir des croissants encore plus feuilletés, disposez-les une fois garnis et roulés, 15 mn au réfrigérateur avant de les faire cuire..

Ne jetez pas les chutes de pâtes, utilisez-les pour faire des allumettes aux fromages : coupez-les en morceaux, posez-les sur la Feuille de cuisson silicone, dorez-les au jaune d'oeuf, saupoudrez-les de gruyère râpé ou de parmesan et faites-les cuire au four.

CROISSANTS SALÉS

Cuisson : 20 mn, Th 6/7 ou 190 °C
Ingrédients pour 8 grands ou 16 petits croissants
1 pâte feuilletée ou brisée (± 230 g), 1 jaune d'œuf, 15 ml d'eau

Procédez comme indiqué (page 15). Garnissez les croissants avec la garniture de votre choix, roulez-les et posez-les sur la **Feuille de cuisson silicone**. Dorez-les avec le jaune d'œuf délayé dans l'eau et faites-les cuire.

Variantes

CRABE ET SÉSAME
Mélangez 100 g de miettes de crabe, 40 g d'emmental, du sel et du poivre. Répartissez le mélange, roulez les croissants, dorez-les et saupoudrez-les de graines de sésame (± 25 ml en tout) avant de les cuire.

ASPERGES, JAMBON SERRANO ET MASCARPONE (8 GRANDS CROISSANTS)
Coupez 4 tranches de jambon Serrano (± 60 g) en 2. Posez ½ tranche de jambon sur chaque triangle, 1 Cuiller «doseuse» de mascarpone, 1 pointe d'asperge et roulez les croissants. Dorez-les et saupoudrez-les de graines de pavot (± 25 ml) avant de les cuire.

THON ET ARTICHAUT
Mélangez 90 g de miettes de thon au naturel égouttées avec 75 g de carré de fromage frais et répartissez le mélange. Coupez 2 fonds d'artichauts cuits (en bocal) en 8 et disposez-en 1 morceau sur chaque triangle

SAUMON FUMÉ, ST MÔRET ET ANETH
Disposez sur la pâte non découpée, 4 tranches de saumon fumé (± 160 g). Découpez l'ensemble avec le Rouleau Modulo rempli d'eau froide. Répartissez 40 g de St Môret et 25 ml d'aneth ciselé sur chaque triangle.

ANCHOÏADE
Étalez 50 ml d'anchoïade sur les triangles, saupoudrez avec 30 ml de chapelure.

PISTOU
Étalez 80 ml pistou sur les triangles et saupoudrez avec 25 ml de chapelure

TAPENADE
Étalez 75 ml de tapenade.

TOMATES CONFITES
Étalez 80 g de tomates séchées à l'huile, égouttées et mixées au **TurboTup**.

JAMBON ET FROMAGE
Posez la pâte sur le Croissants Party puis 3 tranches de jambon qui doivent pratiquement recouvrir la pâte sauf le centre. Découpez l'ensemble avec le **Rouleau Modulo** rempli d'eau froide. Répartissez ± 50 g de gruyère râpé.

POULET ET MIMOLETTE
Disposez sur la pâte, 3 tranches de poulet cuit (± 160 g). Découpez l'ensemble avec le **Rouleau Modulo**. Répartissez 30 g de mimolette râpée.





ASTUCE
Pour un résultat optimal, laissez reposer les croissants 15 mn minimun au réfrigérateur avant de les dorer et de les cuire.

CROISSANT ABRICOTS ET SEMOULE FINE

Cuisson : 20 mn, Th 6/7 ou 190 °C
Ingrédients pour 8 grands ou 16 petits croissants
1 pâte feuilletée étalée (± 230 g), 100 g d'abricots au sirop, égouttés, 25 ml de semoule fine, quelques gouttes d'extrait d'amandes amères

Procédez en suivant le principe de base (page 15). Mixez tous les ingrédients dans le **TurboMAX**, puis disposez la préparation sur les triangles avant de rouler les croissants. Dorez-les et faites-les cuire 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C.

CROISSANTS À LA CONFITURE

Cuisson : 20 mn, Th 6/7 ou 190 °C
Ingrédients pour 8 grands ou 16 petits croissants
1 pâte feuilletée étalée (± 230 g), 30 g de confiture au choix (fraise, figue, abricot, framboise, cerise…)

Procédez en suivant le principe de base (page 15). Disposez la confiture avant de rouler les croissants. Dorez-les et faites-les cuire 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190 °C.

CROISSANTS SUCRÉS

Procédez en suivant le principe de base (page 15).
Pour les dorer, utilisez : 1 jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau ou de lait, du miel liquide légèrement chauffé ou du sirop d'érable. Après avoir doré les croissants et avant cuisson, vous pouvez les saupoudrer de graines de sésame, de lin, de pavot, ou de noisettes, de noix râpées ou concassées ou d'amandes effilées. Après cuisson, vous pouvez les saupoudrer de sucre glace ou de cacao.

CROISSANT AUX POMMES

Cuisson : 20 mn, Th 6/7 ou 190 °C
Ingrédients pour 8 grands ou 16 petits croissants
1 pâte feuilletée étalée (± 230 g), 100 g de compote de pommes, 30 ml de miel liquide, 10 g d'amandes effilées

Procédez en suivant le principe de base (page 15). Disposez la compote sur les triangles avant de rouler les croissants. Dorez avec le miel liquide. Saupoudrez de quelques amandes effilées avant de les faire cuire 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C.

CROISSANT AU CHOCOLAT

Cuisson : 20 mn, Th 6/7 ou 190 °C
Ingrédients pour 8 grands ou 16 petits croissants
1 pâte feuilletée étalée (± 230 g), 100 g de pâte à tartiner au chocolat

Procédez en suivant le principe de base (page 15). Disposez la pâte à tartiner au chocolat sur les triangles avant de rouler les croissants. Dorez-les et faites-les cuire 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C.

CROISSANT CRÈME DE MARRON

Cuisson : 20 mn, Th 6/7 ou 190 °C
Ingrédients pour 8 grands ou 16 petits croissants
1 pâte feuilletée étalée (± 230 g), 80 g de crème de marron

Procédez en suivant le principe de base (page 15). Disposez la crème de marron sur les triangles avant de rouler les croissants. Dorez-les et faites-les cuire 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190 °C.

CROISSANT À L'ORANGE ET ÉPICES

Cuisson : 20 mn, Th 6/7 ou 190 °C
Ingrédients pour 8 grands ou 16 petits croissants
1 pâte feuilletée étalée (± 230 g), 80 g de marmelade d'orange, 2 ml de cannelle, 5 ml de gingembre en poudre

Procédez en suivant le principe de base (page 15). Mélangez tous les ingrédients, puis disposez le mélange sur les triangles avant de rouler les croissants. Dorez-les et faites-les cuire 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190 °C.

CROISSANTS DE CRÊPE, SALÉS OU SUCRÉS

Utilisez le côté «grands croissants» du **Croissants Party**. Posez une crêpe de sarrasin ou une crêpe sucrée de ± 27 à 30 cm de diamètre sur le Croissants Party et passez le **Rouleau Modulo** pour découper les 8 triangles. Déposez plus ou moins la valeur d'une Cuiller mesure de 5 ml de garniture sur le triangle de crêpe, étalez-la, roulez le triangle et maintenez la pointe avec un joli pique-olive. Vous pouvez utiliser les crêpes du commerce. Les quantités de garniture sont données pour 1 crêpe (soit 8 grands croissants).

Variantes

THON
Dans le **TurboTup** mixez 60 g de thon cuit avec 50 ml de mayonnaise.

CREVETTE
Mixez grossièrement 50 g de crevettes décortiquées avec 50 ml de mayonnaise.

RILLETTE D'OIE OU DE PORC
Etalez 100 g de rillettes.

MOUSSE DE CANARD OU AU PÂTÉ DE FOIE
Etalez 100 g de mousse de canard ou de pâté de foie.

ANDOUILLETTE
Mixez dans le TurboTup 75 g d'andouillette nature sans peau avec 40 g de fromage type St Môret.

ROQUEFORT
Mixez dans le TurboTup 75 g de roquefort avec 25 ml de crème épaisse.

TARAMA
Mélangez 50 ml de tarama avec 50 ml de crème épaisse. Vous pouvez utiliser des préparations du commerce par exemple : beurre de crevette, tapenade, rillettes de poisson, fromage aux fines herbes, au poivre…



ASTUCE
Passez la crêpe 30 secondes au mirco-ondes à 500 watts pour l'assouplir. vous la découperez et la roulerez plus facilement.



CARAMEL AU BEURRE SALÉ
Mélangez 25 ml de crème épaisse avec 40 ml de caramel au beurre salé.

PÂTE DE SPÉCULOOS
Mélangez 25 ml de pâte de spéculoos, 25 ml de crème épaisse et 10 ml de pâte à tartiner au chocolat

CRÈME DE MARRON
Mélangez 40 ml de crème de marron, 15 ml de crème épaisse et 5 ml de rhum.

PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT
Mélangez 25 ml de crème épaisse avec 25 ml de pâte à tartiner au chocolat.

CONFITURE
Répartissez ± 50 ml de confiture pas trop liquide.

ROQUEFORT
Mixez dans le TurboTup 75 g de roquefort avec 25 ml de crème épaisse.



ASTUCE

Vous pouvez préparer vos parts indiciduelles à l'avance, les faire cuire et les réchauffer au four. Vous pouvez aussi les congeler crues ou cuites, si vous utilisez des produits frais.

PIZZAS

Cuisson : 10 mn, Th 7/8 ou 220 °C
Ingrédients pour 8 triangle
1 pâte à pizza étalée ronde ou 1 pâte feuilletée

Découpez la pâte en 8 triangles à l'aide du **Croissants Party**. Soulevez les triangles de pâte et disposez-les sur la **Feuille de cuisson silicone**. Garnissez vos parts suivant vos envies en prenant soin de laisser ½ centimètre de pâte vierge tout autour. Faites cuire dans le four préchauffé, Th 7/8 ou 220°C.

Variantes, les garnitures sont données pour 1 pizza (soit 8 parts) :

PIZZA AUX 3 FROMAGES

Répartissez 40 ml de sauce tomate sur les parts puis dans l'ordre 60 g de gruyère râpé, 60 g de roquefort coupé en petits dés, 60 g de fromage de chèvre coupé en rondelles et 7 ml d'origan.

PIZZA REGINA

Répartissez 40 ml de sauce tomate sur les parts puis dans l'ordre 80 g de mozzarella, 2 tranches de jambon en petits morceaux (± 80 g), 3 champignons de Paris émincés finement et 5 ml d'origan.

PIZZA AUX ÉPINARDS ET OEUFS DE CAILLE :

Répartissez 30 ml de crème fraîche épaisse sur les parts puis 120 g d'épinards hachés cuits, 10 g de pignons. Faites cuire et ajoutez 8 oeufs de cailles (soit 1 par portion) 2 mn avant la fin de la cuisson.

PIZZA AU SAUMON ET AUX ASPERGES

Répartissez 60 g de fromage frais à l'ail et aux fines herbes sur les parts puis ajoutez 120 g de saumon fumé coupé en lanières ou en petits dés et 16 pointes d'asperges coupées en tronçons

PIZZA FAÇON FLAMMEKUECHE

Epluchez, émincez et faites cuire 140 g d'oignon avec 20 ml d'huile, 2 mn au four à micro-ondes à 600 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l**. Répartissez sur la pâte 40 ml de crème fraîche épaisse, puis les oignons et 50 g d'allumettes de lardons.

Pour une pizza party, comptez 3 à 4 parts par personne

Disposez sur la table tous les ingrédients préparés (si besoin coupés en petits dés, rondelles, cubes ou lamelles) : sauce tomate, fromage râpé, légumes, viande, poisson, jambon, olives, oeufs, origan…

A vous de créer ! Garnissez vos parts de pizza suivant vos envies, amusez-vous avec les "petits restes" de votre réfrigérateur et régalez vos proches !

DÉLICES FEUILLETÉS

Cuisson : ± 13 mn, Th 6/7 ou 200 °C
Ingrédients pour 8 déciles feuilletés
1 pâte feuilletée de bonne qualité (± 230 g)
Déroulez le rouleau de pâte feuilletée sur le Croissants Party côté « grands croissants ».
À l'aide du **Rouleau Modulo** rempli d'eau froide, découpez les 8 triangles. Posez la **Feuille de cuisson silicone** sur la grille froide du four et disposez les triangles de pâte. Saupoudrez-les de sucre glace et faites-les cuire dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200 °C. A l'aide d'un couteau à pain, coupez les triangles encore tièdes en 2, dans le sens de l'épaisseur. Il ne vous reste plus qu'à garnir les bases et à recouvrir avec les parties supérieures.

DÉLICES FEUILLETÉS CHOCOLAT ET ORANGES

Cuisson : 2 mn à 360 watts - Repos 2 mn
Ingrédients pour 8 déciles feuilletés
1 pâte feuilletée de bonne qualité (± 230 g), 125 g de chocolat noir cassé en morceaux, 25 g de beurre, 200 ml de crème liquide entière bien froide, 50 ml de sucre glace, 3 oranges

Préparez vos délices feuilletés (voir ci-dessus). Faites fondre 2 mn au micro-ondes à 360 watts, le chocolat et le beurre, laissez reposer 2 mn et mélangez. Montez au **Speedy Chef**, la crème liquide en chantilly. Ajoutez le sucre glace et fouettez à nouveau. Incorporez la chantilly sucrée en 2 fois au chocolat fondu. Pelez les oranges à vif et prélevez les segments. Garnissez les bases des triangles de mousse au chocolat, disposez 4 à 5 segments d'orange et recouvrez avec les parties supérieures des triangles.

Variante

CHOCOLAT ET GRIOTTES
Remplacez les segments d'orange par des griottes (± 350 g nets égouttés).

DÉLICES FEUILLETÉS CARAMBARS ET POIRES

Cuisson : 2 mn à 600 watts - Repos 2 mn
Ingrédients pour 8 délices feuilletés
1 pâte feuilletée étalée (± 230 g), 12 Carambars (± 100 g), 100 ml de crème liquide entière, 200 ml de crème liquide entière bien froide, 4 demi-poires au sirop coupées en fines lamelles

Préparez vos délices feuilletés (voir ci-dessus). Faites chauffer 2 mn à 600 watts au micro-ondes les Carambars avec 100 ml de crème laissez reposer 2 mn, puis mélangez au **Fouet souple**. Si les Carambars ne sont pas complètement fondus, remettez 30 s à 600 watts et mélangez de nouveau. Laissez refroidir 10 mn. Montez au **Speedy Chef**, les 200 ml de crème liquide bien froide en chantilly et incorporez-la en 2 fois au mélange Carambars et glissez 30 mn au réfrigérateur. Garnissez les bases avec la mousse aux Carambars, quelques fines tranches de poire et recouvrez avec les parties supérieures des triangles.

Variante

CARAMBARS ET PÊCHES
Remplacez les demi-poires par des demi-oreillons de pêche au sirop égouttés et coupés en tranches fines.



DÉLICES FEUILLETÉS CHANTILLY ET FRAMBOISES

Ingrédients pour 8 délices feuilletés
1 pâte feuilletée étalée (± 230 g), 250 ml de crème liquide entière bien froide, 50 ml de sucre glace, 5 ml de vanille en poudre, 250 g de framboises

Préparez vos délices feuilletés (voir ci-contre). Montez au **Speedy Chef**, la crème liquide en chantilly, ajoutez le sucre glace, la vanille et fouettez encore. Garnissez les bases des triangles avec la chantilly, disposez quelques framboises et recouvrez avec les parties supérieures des triangles.

Variante

CHANTILLY ET MÛRES
Remplacez les framboises par 250 g de mûres.

CHANTILLY ET MÛRES
Remplacez les framboises par 500 g de petites fraises lavées et coupées en 2.

CHANTILLY ET CERISES
Remplacez les framboises par 500 g de cerises dénoyautées ou de griottes au sirop bien égouttées.

LES INDISPENSABLES
POUR VOS PRÉPARATIONS

Rouleau Modulo

Il vous permet de couper la pâte lorsqu'elle est posée sur le Ravioles Party, le Grand Ravioles Party ou le Croissants Party.



Astuce : Si vous devez étaler une pâte molle, remplissez le Rouleau d'eau froide pour raffermir la pâte. Vice versa, remplissez le Rouleau d'eau chaude pour assouplir une pâte trop ferme.

TurboTup, TurboMAX ou Extra Chef

Ils hachent, émulsionnent, mixent ou réduisent en poudre les ingrédients nécessaires pour la réalisation des farces utilisées pour garnir ravioles, raviolis ou croissants.



Astuce : Hachez votre surplus d'herbes et congelez-le dans le Cool Cubes : vous les utiliserez pour relever la saveur de vos plats en sauce ou une simple salade verte.

Boîte Grand Froid

Il existe plusieurs tailles de Boîtes Grand Froid pour congeler vos différentes préparations.



Astuce : Préparez les ravioles, raviolis ou croissants et congelez-les crus dans une Boîte Grand Froid.

Pinceau silicone et Feuille de cuisson silicone

Le Pinceau silicone : incontournable pour mouiller la pâte de vos ravioles et raviolis pour qu'ils soient bien soudés. Indispensable pour dorer les croissants et feuilletés avant de les faire cuire. Avec le Pinceau silicone, pas de poils dans la pâte ! La Feuille de cuisson : le produit idéal pour la cuisson des croissants mais aussi des tuiles salées ou sucrées, des meringues…

Inutile de beurrer la Feuille de cuisson silicone pour cuire vos préparations : elles se détachent sans soucis !



Demandez conseil à votre Animatrice(teur) Tupperware

TABLE DES MATIÈRES

Bouchées à la mûre ou à la framboise 9
Bouchées au chocolat 9
Bouchées aux tomates confites
et jambon Serrano 7
Bouchées feuilletées à la saucisse 7
Bouchées feuilletées au surimi 7
Bouchées feuilletées aux anchois 7
Bouchées feuilletées aux olives 7
Feuilleté au boudin noir 10
Feuilletés au crabe
et aux graines de sésame 10
Pâte à raviole classique 4
Pâte à raviole sucrée au chocolat 12
Ravioles à la banane
et au lait de coco au curry 8
Ravioles à la grecque 6
Ravioles au basilic, parmesan et pignons 6
Ravioles au Carambar 8
Ravioles au foie gras 6
Ravioles au jambon et à l'emmental 6
Ravioles au nougat tendre 8
Ravioles aux champignons 6
Ravioles chocolatées à l'orange 12
Ravioles chocolatées à la fraise 12
Ravioles chocolatées à la framboise 12
Ravioles chocolatées à la mangue 12
Ravioles chocolatées au chocolat blanc 12
Ravioles frites aux gambas 6
Raviolis au boeuf et à l'oignon 10
Raviolis au saumon frais et à la ricotta 10
Raviolis aux épinards et au chèvre 10
Raviolis aux Saint-Jacques 10
Raviolis aux tomates confites et mozzarella 10
Rissoles à la confiture 12
Rissoles à la pomme et au gingembre 13
Rissoles aux amandes 13
Rissoles fromage blanc et noix de coco 13
Rissoles vanillées aux graines de pavot 13
A la confiture 19
Abricots et semoule fine 19
Anchoïade 16
Asperges, jambon Serrano et mascarpone 16
Chocolat 18
Crabe et sésame 16
Crème de marron 18
Jambon et fromage 16
Orange et épices 18
Pistou 16
Pommes 18
Poulet et mimolette 16
Saumon fumé, St Môret et aneth 16
Tapenade 16
Thon et artichaut 16
Tomates confites 16
Croissants de crêpe 20/21
A l'andouillette 20
A la crevette 20
A la mousse de canard ou au pâté de foie 20
A la rillette d'oie ou de porc 20
Au roquefort 20
Au tarama 20
Au thon 20
Caramel au beurre salé 21
Confiture 21
Crème de marron 21
Pâte à tartiner au chocolat 21
Pâte de spéculoos 21
Pizzas 22
Au saumon et aux asperges 22
Aux 3 fromages 22
Aux épinards et oeufs de caille 22
Façon flammekueche 22
Régina 22
Délices feuilletés sucrés 24/25
Délices feuilletés Carambars et pêches 24
Délices feuilletés Carambars et poires 24
Délices feuilletés chantilly et cerises 25
Délices feuilletés chantilly et fraises 25
Délices feuilletés chantilly et framboises 25
Délices feuilletés chantilly et mûres 25
Délices feuilletés chocolat et griottes 24
Délices feuilletés chocolat et oranges 24

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

Tous droits réservés pour tous pays Tupperware France - NTX4713 - Sous réserve d'erreur d'impression. 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.