# MINI DÔMES

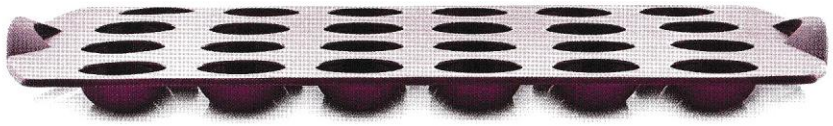


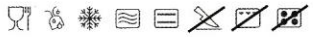
Tupperware®

# TUPPERWARE MULTIFLEX MINI DÔMES

Avec le **MultiFlex Mini Dômes**, réalisez de nombreuses bouchées à manger à l'unité (mini dômes) ou assemblées (pops) pour des moments à partager en toute convivialité.

Retrouvez 13 recettes variées et savoureuses, salées ou sucrées pour tous les moments, de l'apéritif au dessert. À déguster sans modération, vous n'en ferez qu'une bouchée !





## CARACTÉRISTIQUES

Léger, mais résistant, le **MultiFlex Mini Dômes** convient pour des températures allant de -25 °C à +220 °C.

**PARFAIT POUR VOS RECETTES**
- À cuire au four traditionnel ou au micro-ondes.
- À placer dans le réfrigérateur ou le congélateur.

**LE MATÉRIEL**
- Excellentes performances antiadhésives : aucun graissage nécessaire.
- Démoulage facile, grâce à la souplesse du silicone.
- Incassable et sans risque de déformation avec une utilisation domestique normale.
- Facile à nettoyer et à entretenir, les moules en silicone sont lavables au lave-vaisselle.

**LA CONCEPTION**
- 24 compartiments de 6 ml parfaits pour de différents usages.
- La surface intérieure brillante contribue à créer une finition brillante parfaite sur les coquilles de chocolat.
- Une taille spécialement conçue pour pouvoir conserver votre préparation dans la Boite Igloo 2,25 l et aussi pour pouvoir mettre côte à côte 2 moules MultiFlex Mini Dômes sur la grille votre four.
- Rangement facile, les moules MultiFlex Mini Dômes s'emboitent parfaitement l'un dans l'autre ; économisant un précieux espace de rangement dans vos armoires.

## CONSEILS

- Remplissez facilement les compartiments, en utilisant une cuillère telle que la cuillère de 2 ml **Mesures Crescendo**. La cuillère de 1 ml de l'ensemble peut être utilisée pour racler la pâte de l'autre cuillère dans les cavités.
- Les recettes de ce livre de recettes sont calibrées pour avoir la quantité exacte nécessaire pour remplir un moule Mini Dômes. La taille d'œuf mentionnée dans la liste des ingrédients est importante pour la réussite de la recette.
- Si vous testez vos propres recettes, utilisez très peu de levure chimique ou d'autres agents levants. Les cuillères Mesures Crescendo sont idéales pour partager les petites quantités.
- Lors de la cuisson avec deux moules MultiFlex Mini Dômes côte à côte sur la grille du four, laissez 1 ou 2 cm entre les moules de cuisson pour une favoriser une bonne circulation de la chaleur.
- Les résultats peuvent varier selon le four : veuillez adapter votre temps de cuisson en conséquence.
- Pour un résultat idéal, lors de la préparation des coquilles de chocolat, faites fondre votre chocolat dans le **Pichet MicroCook 1 l** à faible puissance (360 wattss). Surchauffer le chocolat va changer sa structure : votre coquille pourrait s'avérer fragile et difficile à démouler, et la surface peut être moins brillante. Le temps de repos est également crucial. Le réchauffement par transfert permet aux morceaux de chocolat de terminer de fondre doucement pendant le temps de repos.

## À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

- Laver le MultiFlex Mini Dômes avant la première utilisation.
- Laver l'intérieur et l'extérieur du MultiFlex Mini Dômes dans de l'eau savonneuse et sécher soigneusement avant chaque utilisation pour éliminer les éventuels résidus graisseux/blancs.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de poudres de lavage pour nettoyer le produit.
- Pour une manipulation aisée, avant le remplissage, placer le MultiFlex Mini Dômes sur :
  - une grille de four froide et propre lors de la cuisson
  - un plateau rotatif pour les recettes cuites au micro-ondes
  - dans la Boite Igloo 2,25 l pour les recettes à placer dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- Préchauffer toujours le four avant la cuisson (retirer la grille du four avant le préchauffage).
- Ne pas placer sur la plaque de cuisson sous un gril ou dans le four sur le mode gril.
- Ne pas utiliser de sprays de cuisson. La graisse peut adhérer à la surface du moule en silicone, le rendant difficile à nettoyer, elle peut également endommager le matériel.
- Certains aliments peuvent provoquer une coloration du moule mais cela n'affectera pas le rendement du produit.
- Utiliser toujours des gants de cuisine pour retirer le moule en silicone du micro-ondes ou du four traditionnel. Toujours le retirer en même temps que la grille du four.

# CROUSTILLANTS DE GUACAMOLE

| Préparation | Congélateur | Repos |
|---|---|---|
| 10 mn | 4 h | ± 40 mn |

## INGRÉDIENTS POUR 24 PORTIONS

- 1 avocat
- ± 10 ml de jus de citron vert
- ± 3 gouttes de tabasco
- Sel
- 24 chips tortilla

## PRÉPARATION

1. Épluchez et dénoyautez l'avocat. Hachez-le finement avec le jus de citron vert dans le **TurboChef**, ajoutez le tabasco, le sel et finissez de mixer pour obtenir une préparation homogène.

2. Répartissez la préparation dans le **MultiFlex Mini Dômes** posé sur une surface plate de la **Boîte Igloo 2,25 l** et conservez au congélateur minimum 4 h.

3. Démoulez le guacamole sur une chips tortilla et laissez à température ambiante environ 40 mn avant de servir.





# VARIANTES DE BEURRE

**Préparation**
**10 mn**

**Repos**
**2-3 h**

## INGRÉDIENTS POUR 24 PORTIONS

**Base**

- 180 g de beurre, température ambiante
- Sel marin

**Beurre Maître d'Hôtel**

- 15 ml (1 c. à s.) de persil haché
- 15 ml (1 c. à s.) de jus de citron
- poivre noir

**Beurre au basilic**

- 60 ml (4 c. à s.) de basilic haché
- 1 gousse d'ail pressée (optionnel)
- zeste d'½ citron (optionnel)

**Beurre au citron vert et à la coriandre**

- 30 ml (2 c. à s.) de coriandre hachée
- zeste d'½ citron

**Beurre au roquefort**

- 50 g de fromage bleu (roquefort)
- 1 échalot ehachée (optionnel)
- 5 ml (1 c. à c.) de vinaigre de vin rouge (optionnel)
- 5 ml (1 c. à c.) de thym frais haché (optionnel)

**Beurre au miel**

- 45 ml (3 c. à s.) de miel
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre brun

## PRÉPARATION

1. À l'aide du **Batteur**, battez le beurre et le sel marin pour les ramollir.

2. Ajoutez les ingrédients supplémentaires et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

3. Placez le **MultiFlex Mini Dômes** dans la **Boite Igloo 2,25 l**. Répartissez uniformément le mélange de beurre dans les 24 compartiments et aplatissez le dessus.

4. Réfrigérez pendant environ 2-3 heures.

5. Après le démoulage, dégustez et servez directement ou conservez au réfrigérateur ou au congélateur.

**Astuce :** Le MultiFlex Mini Dômes crée une portion parfaite pour ajouter à un steak ou un poisson grillé, à table pour beurrer du pain ou pour égayer votre déjeuner.

# APÉRO' BOUCHÉES

**Préparation**
**10 mn**

**190 °C**
**10-13 mn**

**Repos**
**± 5 mn**

## INGRÉDIENTS POUR 24 BOUCHÉES AU FROMAGE

- 50 g de parmesan râpé
- 60 ml (4 c. à s.) de poudre d'amande
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile
- 20 ml (4 c. à c.) de farine
- 2 blancs d'œufs
- Sel et poivre

## INGRÉDIENTS POUR 24 BOUCHÉES À LA COURGETTE

- 40 g de courgette
- 20 g de fromage râpé
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 œuf
- 50 ml de farine (± 30 g)
- Sel et poivre

## INGRÉDIENTS POUR 24 BOUCHÉES AUX OLIVES

- 30 g d'olives noires dénoyautées
- 1 œuf
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à s.) de lait
- 30 g de farine
- 10 g de parmesan râpé
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Mixez les ingrédients dans l'ordre à l'aide du **TurboChef** pour obtenir une consistance homogène.

2. Répartissez la pâte dans les alvéoles du **MultiFlex Mini Dômes** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 10 mn (Bouchées au fromage) et environ 13 mn (Bouchées à la courgette ou aux olives) dans le four préchauffé en chaleur tournante à 190 °C.

3. Laissez reposer environ 5 mn avant de démouler et de servir seul ou en brochette, piqué sur un curedent avec au choix une tomate cerise, un morceau de feta, de fromage...

**Variantes :** aromatisez vos bouchées en ajoutant à la pâte 1 ml de paprika, 2 ml de thym sec ou 1 ml de cumin.





# TARTELETTES DE FROMAGE FRAIS

**Préparation**
**10 mn**

**Congélateur**
**4 h**

**Repos**
**45 mn**

## INGRÉDIENTS POUR 24 PORTIONS

- ½ gousse d'ail
- 15 g d'échalote
- ± 4 brins de persil ou basilic
- 150 g de fromage frais (Philadelphia, Carré frais, St Môret...)
- Sel et poivre
- 24 crackers salés ronds

## PRÉPARATION

1. Épluchez l'ail, l'échalote et mixez-les avec les herbes effeuillées à l'aide du **TurboChef**. Ajoutez le fromage frais, le sel, le poivre et mixez de nouveau.

2. Répartissez cette préparation dans les alvéoles du **MultiFlex Mini Dômes** posé sur une surface plate dans le **Boîte Igloo 2,25 l**. Conservez au congélateur minimum 4 h.

3. Démoulez les mini dômes sur un cracker et laissez-les à température ambiante environ 45 mn avant de servir.

# SABLÉS MINI DÔME CITRON

| Préparation | 600 watts | Repos | Congélateur | Repos |
|---|---|---|---|---|
| 15 mn | 2 mn | 1 mn | 4 h | ± 45 mn |

## INGRÉDIENTS POUR 24 PORTIONS

- 1 œuf de taille moyenne
- 50 g de sucre (± 50 ml)
- 10 ml (2 c. à c.) de maïzena
- 60 ml (4 c. à s.) de jus de citron
- 40 g de beurre
- 24 ronds de sablés

## INGRÉDIENTS POUR 24 SABLÉS

- 150 g de farine
- 75 ml (5 c. à s.) de sucre
- 100 g de beurre froid
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf

## PRÉPARATION

1. Fouettez l'œuf, le sucre, la maïzena à l'aide du **Fouet Souple**. Ajoutez le jus de citron et fouettez à nouveau.

2. Faites cuire environ 2 mn à 600 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l** en mélangeant à mi-cuisson.

3. Laissez reposer environ 1 mn avant d'ajouter le beurre en morceaux. Mélangez pour que le beurre soit totalement fondu.

4. Répartissez cette préparation dans le **MultiFlex Mini Dômes** posé sur une surface plate de la **Boite Igloo 2,25 l** et conservez au congélateur minimum 4 h.

5. Démoulez chaque mini dôme sur un sablé froid et laissez à température ambiante environ 45 mn avant de servir.

### SABLÉS FAITS MAISON

1. Dans l'**ExtraChef**, mixez les ingrédients des sablés pour obtenir une pâte sableuse. Finissez de pétrir la pâte pour former une boule.

2. Étalez la pâte légèrement farinée sur la **Feuille Pâtissière** grâce au **Roul-O-Magic Réglable** à 6 mm d'épaisseur.

3. Coupez la pâte en cercles d'environ 4 cm de diamètre (**Mignonette**) et disposez les sablés sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four. Faites cuire environ 10 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 180 °C.

4. Démoulez chaque mini dôme sur un sablé froid et laissez à température ambiante environ 45 mn avant de servir.





# SABLÉS FRAMBOISE CHEESECAKE

**Préparation**
**10 mn**

**Congélateur**
**4 h**

**Repos**
**± 45 mn**

## INGRÉDIENTS POUR 24 PORTIONS

- 80 g de framboises
- 80 g de fromage frais (Carré frais, Philadelphia, St Môret...)
- 30 g de sucre (± 30 ml)

## INGRÉDIENTS POUR 24 SABLÉS

- 150 g de farine
- 75 ml (5 c. à s.) de sucre
- 100 g de beurre froid
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf

## PRÉPARATION

1. Dans le **TurboChef**, mixez grossièrement les framboises, le fromage frais et le sucre (ne mixez pas trop longtemps pour que la préparation ne soit pas trop liquide).

2. Répartissez la préparation dans le **MultiFlex Mini Dômes** posé sur la surface plate de la **Boîte Igloo 2,25 l** et conservez au congélateur minimum 4 h.

3. Démoulez chaque mini dôme sur un sablé froid et laissez à température ambiante environ 45 mn avant de servir.

### SABLES FAITS MAISON

1. Dans l'**ExtraChef**, mixez les ingrédients des sablés pour obtenir une pâte sableuse. Finissez de pétrir la pâte pour former une boule.

2. Étalez la pâte légèrement farinée sur la **Feuille Pâtissière** grâce au **Roul-O-Magic Réglable** à 6 mm d'épaisseur.

3. Coupez la pâte en cercles d'environ 4 cm de diamètre (**Mignonette**) et disposez les sablés sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four. Faites cuire environ 10 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 180 °C.

4. Démoulez chaque mini dôme sur un sablé froid et laissez à température ambiante environ 45 mn avant de servir.

# POPS AU MIEL

| Préparation | 360 watts | 150 °C | Repos |
|---|---|---|---|
| 15 mn | 40 s | ± 15 mn | 10 h |

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

- 30 g de beurre
- 45 ml (3 c. à s.) de miel
- 30 ml (2 c. à s.) de farine
- 1 œuf
- 15 g de pignons, d'amandes ou de pistaches
- 12 piques en bois (± 10 cm) ou cure-dents

## PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre en morceaux, environ 40 s à 360 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l**. Laissez reposer environ 30 s.

2. Ajoutez 30 ml de miel, la farine, l'œuf et mélangez à l'aide du **Fouet Souple**.

3. Répartissez la préparation dans le **MultiFlex Mini Dômes** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 15 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle à 150 °C. Laissez reposer environ 10 mn avant de démouler.

4. Mixez les pignons dans le **TurboChef**. Ajoutez les 15 ml de miel restant et mélangezà l'aide de la **Spatule en Silicone Étroite**.

5. Assemblez 2 mini dômes avec cette préparation et piquez-les sur un pique en bois.





# POPS CHOCOLAT NOIX DE COCO

**Préparation**
**15 mn**

**360 watts**
**1 mn 45 s**

**Congélateur**
**30 mn**

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

- 50 g de chocolat noir à dessert
- 50 g de noix de coco en poudre
- 50 g de mascarpone à température ambiante
- 25 g de sucre (± 25 ml)
- 12 cure-dents ou piques en bois (± 10 cm)

## PRÉPARATION

1. Faites fondre 25 g de chocolat en morceaux, environ 1 mn 15 à 360 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l**. Laissez reposer 1 mn et mélangez à l'aide de la **Spatule Silicone**. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 20 s à 360 watts.

2. Ajoutez la noix de coco, le mascarpone, le sucre et mélangez pour obtenir une consistance homogène. Répartissez cette préparation dans le **MultiFlex Mini Dômes**. Applatissez le dessus légèrement avec le dos d'une cuillère à café et mettez au congélateur environ 30 mn (ou 2 h au réfrigérateur).

3. Faites fondre le reste de chocolat comme dans l'étape 1 et assemblez les mini dômes 2 par 2 avec un peu de chocolat fondu.

4. Piquez-les sur un pique en bois ou sur un curedent.

Astuce : trempez-les dans un chocolat fondu (chocolat blanc, au lait ou caramel) puis dans des vermicelles de chocolat, des billes de couleurs, des noisettes hachées, de la noix de coco...

# BALADE EN FORÊT

| Préparation | 180 °C | Repos |
|---|---|---|
| 20 mn | 14 mn | ± 5 mn |

## INGRÉDIENTS POUR 24 PORTIONS

- 1 blanc d'œuf
- 15 ml (1 c. à s.) de farine
- 20 g de sucre (± 20 ml)
- 20 g de poudre d'amande
- 30 g de beurre mou
- 20 g de chocolat noir dessert
- 70 g de pâte d'amande
- 15 ml (1 c. à s.) de poudre de cacao amer

## PRÉPARATION

1. Fouettez le blanc d'œuf en neige dans le **Speedy Chef**, ajoutez la farine, le sucre, la poudre d'amande, le beurre, le chocolat haché grossièrement avec le **Couteau du Chef** et fouettez environ 10 s.

2. Répartissez la préparation dans le **MultiFlex Mini Dômes** posé sur la grille froide du four. Faites cuire environ 14 mn bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle à 180 °C. Laissez reposer environ 5 mn avant de démouler.

3. Faites 24 pieds avec la pâte d'amande et assemblez-les avec les mini dômes pour former des champignons.

4. Saupoudrez de cacao amer à l'aide du **Chinois**.





# BILLES CHOCO-COCO

**Préparation**
**15 mn**

**360 watts**
**2 mn 10 s**

**Congélateur**
**± 30 mn**

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

- 70 g de chocolat noir
- 60 ml de lait concentré sucré
- 50 g de noix de coco en poudre

## PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat en morceaux environ 2 mn à 360 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l**. Laissez reposer 2 mn avant de mélanger. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 30 s à 360 watts.

2. Laissez reposer environ 5 mn avant de répartir le chocolat dans le **MultiFlex Mini Dômes**, puis étalez-le à l'aide de la **Spatule en Silicone Étroite**. Mettez le Moule au congélateur environ 15 mn.

3. Mélangez vivement avec la Spatule en Silicone, le lait concentré et la noix de coco, et répartissez cette préparation sur le chocolat dans les alvéoles du Moule. Tassez avec le dos d'une cuillère à café et mettez au congélateur environ 15 mn.

4. Démoulez et assemblez les mini dômes pour former une boule.

**Variante :**

**Billes choco-noisette**
Ingrédients : 150 g de chocolat noir dessert, 20 g de beurre et 80 g de noisettes.

1. Faites les coques avec 60 g de chocolat comme indiqué ci-dessus (étapes 1 et 2). Faites fondre 90 g de chocolat noir et 20 g de beurre, coupés en morceaux, environ 1 mn 30 à 360 watts dans le Pichet MicroCook 1 l. Laissez reposer 1 mn et mélangez.

2. Hachez grossièrement 80 g de noisettes dans le **TurboChef** et mélangez-les au chocolat-beurre.

3. Répartissez cette préparation sur le chocolat dans les alvéoles. Tassez avec le dos d'une cuillère à café et mettez au congélateur environ 15 mn.

4. Démoulez et assemblez les mini dômes pour former une boule.

# BOUCHÉES AUX AMANDES

| Préparation | 165 °C | Repos |
|---|---|---|
| 15 mn | ± 15 mn | ± 30 mn |

## INGRÉDIENTS POUR 24 PORTIONS

- 60 g de beurre mou
- 90 ml (6 c. à s.) de sucre glace
- 2 ml (½ c. à c.) de vanille liquide
- 1 ml (¼ c. à c.) d'extrait d'amande liquide
- 70 g de farine
- 1 pincée de sel
- ± 15 g d'amandes

## PRÉPARATION

1. Fouettez à l'aide du **Batteur** le beurre mou avec 30 ml de sucre glace dans le **Pichet Gradué 1,25 l** pour qu'il devienne mousseux. Ajoutez la vanille, l'extrait d'amande et fouettez.

2. Ajoutez la farine, le sel et les amandes hachées dans le **TurboChef** et mélangez.

3. Faites 24 petites boules avec la pâte et enfoncez-les dans le **MultiFlex Mini Dômes** posé sur la grille froide du four.

4. Faites cuire environ 15 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle à 165 °C. Laissez reposer environ 2 mn et démoulez-les. Roulez-les encore chauds dans le sucre glace restant.

5. Laissez-les refroidir et roulez-les de nouveau dans le sucre glace.





# BONBONS À LA FRAMBOISE

**Préparation**
**15 mn**

**Préparation**
**± 7 mn**

**Repos**
**8 h**

## INGRÉDIENTS POUR 24 BONBONS

- 140 g de framboises
- 125 g de sucre
- 3 g d'agar agar
- sucre pour décorer

## PRÉPARATION

1. À l'aide du **TurboChef**, hachez les framboises jusqu'à l'obtension d'un consistance homogène. Tamisez à travers le **Chinois** pour filtrer les graines de framboise.

2. Versez le coulis avec le sucre dans le **Poêlon Chef Series Cottage 1,4 l**. Laissez mijoter pendant environ 5 mn ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Versez la poudre d'agar-agar et poursuivez la cuisson. Remuez pendant 2 mn.

3. Placez le **MultiFlex Mini Dômes** dans la **Boite Igloo 2,25 l**.

4. Répartissez uniformément le contenu de la casserole dans les alvéoles.

5. Réfrigérez au moins 8 heures avant de démouler.

6. Enduisez les mini-dômes de sucre avant de servir.

# BONBONS CROUSTILLANTS AU CARAMEL ET AU CHOCOLAT

| Préparation 30 mn | Préparation ± 5 mn | 200 °C 7 mn | Repos ± 20 mn | 360 watts 2 mn 30 s | Repos 1 h |
|---|---|---|---|---|---|

## INGRÉDIENTS POUR 24 MINI DÔMES

- 20 g d'amandes ou de pistache
- 30 ml (2 c. à s.) de sucre
- 30 ml (2 c. à s.) d'eau
- 15 ml (1 c. à s.) de miel
- 30 ml (2 c. à s.) de crème épaisse de température ambiante
- 130 g de chocolat noir

## PRÉPARATION

1. Retirez la grille du four et préchauffez-le à 200 °C.

2. À l'aide du **TurboChef**, hachez grossièrement les amandes ou les pistaches.

3. Placez le **MultiFlex Mini Dômes** sur la grille du four froid et répartissez les amandes hachées uniformément dans toutes les cavités.

4. Dans le **Poêlon Chef Series 1 l**, mélangez le sucre à l'eau et faites cuire à feu moyen sans remuer jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur caramel. Retirez de la source de chaleur, ajoutez le miel et la crème épaisse. Sur feu doux, remuez constamment en utilisant le **Batteur** pendant environ 1 mn ou jusqu'à ce que vous ayez une texture consistante.

5. Répartissez immédiatement le contenu de la casserole uniformément dans les alvéoles du moule (environ 1 cuillère à café dans chaque alvéole).

6. Faites cuire au four pendant 7 mn. Laissez ensuite refroidir pendan 20 mn et placez le MultiFlex Mini Dômes dans le congélateur.

7. Pendant ce temps, cassez le chocolat en morceaux et placez dans le **Pichet MicroCook 1 l**, couvrez et ensuite faites cuire au micro-ondes pendant 2 mn 30 s à 360 watts. Laissez reposer 1 mn, remuez à l'aide de la **Spatule en Silicone Étroite** et, si le chocolat n'est pas complètement fondu, replacez au micro-ondes pendant 20 s.

8. Répartissez uniformément le chocolat sur le caramel dans les alvéoles du MultiFlex Mini Dômes et réfrigérez pendant environ 1h avant le démoulage.

