

A collection of five decorated cupcakes is arranged on a light-colored tablecloth with a delicate floral pattern. The cupcakes are in various stages of decoration. One cupcake at the top is topped with chocolate frosting and chocolate shavings. Another in the center has white frosting with fresh raspberries. A third to the right has green frosting with white sprinkles and chocolate shavings. A fourth at the bottom left has pink frosting with white sprinkles. A fifth at the bottom center is topped with yellow frosting piped in a swirl. The cupcakes are in colorful, patterned liners. The overall scene is bright and festive.

TUPCAKES

Tupperware®

MULTIFLEX TUPCAKES

Pour cuire au four traditionnel et au micro-ondes.

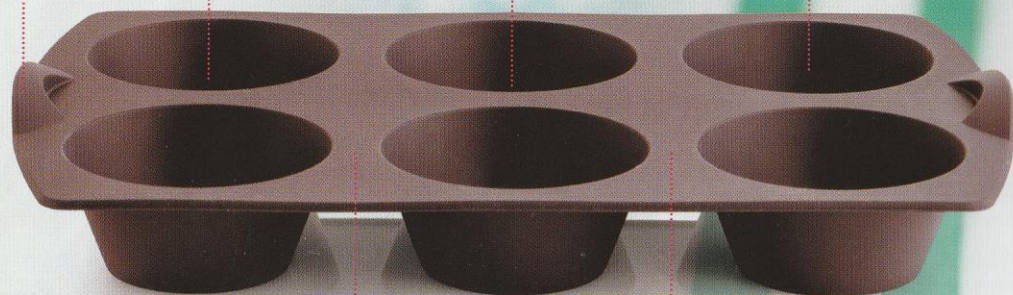
Pour mouler des préparations au réfrigérateur ou au congélateur.

Poignées surélevées
pour garantir
une prise en main
facile avec des gants

Permet une utilisation
avec la plupart
des caissettes en papier

6 cavités de 115 ml

Supporte des
températures allant
de -25 °C à +220 °C



Flexible pour
un démoulage facile

Épaisseur du silicone et circulation
de l'air entre les cavités optimisées
pour des temps de cuisson ultra rapides

Deux MultiFlex se placent côte à côte sur la grille du four.

Un MultiFlex va sur le plateau du micro-ondes.

Pour obtenir de meilleurs résultats : avant utilisation,
lavez toujours le MultiFlex à la main avec de l'eau
chaude savonneuse, rincez avec de l'eau froide et séchez-le.



CUPCAKES BASIQUES SUCRÉS

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 20 mn à 180 °C (Th 6)

- 100 g de beurre doux mou (pommade)
- 125 ml (125 g) de sucre
- 250 ml (125 g) de farine fermentante
- 1 pincée de sel
- 5 ml (1 c. à c.) de bicarbonate de sodium alimentaire
- 2 œufs larges
- 45 ml de lait demi-écrémé
- 5 ml (1 c. à c.) d'extrait de vanille

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four sans la grille à 180 °C.

2 Placez le beurre dans le Quick Chef III ou l'ExtraChef muni de la pale et fouettez jusqu'à ce qu'il soit ramolli. Ajoutez les ingrédients restants. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

3 Utilisez le Squeeze It pour répartir la pâte de façon égale entre les différentes alvéoles du MultiFlex TopCakes muni ou non des caissettes. Les alvéoles doivent être remplies aux 2/3.

4 Faites cuire pendant 20 mn jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le cupcake n'en ressorte propre.

5 Retirez du four et laissez refroidir dans le MultiFlex pendant 5 mn. Placez ensuite les cupcakes sur une grille à pâtisseries

Variantes

Citron : Ajoutez le zeste de 2 citrons à la préparation et utilisez 30 ml de jus de citron à la place du lait.

Chocolat : Remplacez 30 ml de farine par 30 ml de cacao.

Rose : Remplacez 15 ml de lait par 15 ml d'eau de rose.

Café : Remplacez le lait par 30 ml de café instantané dissout dans 60 ml d'eau chaude.



CUPCAKES AUX AMANDES

TOPPING AU BEURRE CITRONNÉ

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 20 mn à 180 °C (Th 6)

Cupcakes

- 3 blancs d'œufs
- 150 ml (150 g) de sucre blanc
- 125 ml de poudre d'amande
- 100 ml (50 g) de farine
- 130 g de beurre doux mou (pommade)

Topping

- 100 g de beurre doux mou (pommade)
- 50 g de sucre glace
- Zeste d'1 citron

PRÉPARATION

- 1** Préchauffez le four sans la grille à 180 °C. Placez le **MultiFlex TopCakes** sur la plaque du four. Mettez une caissette en papier dans chacune des alvéoles du **MultiFlex TopCakes** et mettez de côté.
- 2** Dans le **Bol Mélangeur 3,5 l**, mixez les blancs d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et la poudre d'amande et mélangez. Ajoutez le beurre pommade et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène.
- 3** Divisez la préparation de manière égale entre les différentes cavités et remplissez-les aux 2/3.
- 4** Faites cuire pendant 20 mn ou jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés. Placez-les ensuite sur une grille à pâtisseries et laissez-les refroidir avant de les décorer.
- 5** Préparez le topping : placez les ingrédients dans le **TurboMax** muni de la pale et mélangez jusqu'à obtenir une préparation lisse, moelleuse et brillante. Vous devriez avoir la même consistance que celle d'une mayonnaise.
- 6** Remplissez le **Squeeze It** avec le topping et décorez le dessus des cupcakes. Pour éviter que le topping ne fonde, faites bien refroidir les cupcakes à température ambiante avant d'appliquer celui-ci.
- 7** Servez immédiatement ou réservez au réfrigérateur.

CUPCAKES À LA MERINGUE CITRONNÉE

INGRÉDIENTS POUR 12 CUPCAKES

Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 20 mn à 160 °C (Th 5-6)
Temps de cuisson de la meringue :
5 mn à 210 °C (Th 7)

Cupcakes

- 100 g de beurre doux, fondu
- 125 ml (125 g) de sucre blanc
- 2 œufs
- zeste de 2 citrons et jus d'1 citron
- 200 g de yaourt entier
- 25 ml de sucre vanillé
- 250 ml (125 g) de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique

Farce

- 200 g de crème de citron en conserve

Meringue

- 2 blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four à 160 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TupCakes** sur la plaque du four. Mettez une caissette en papier dans chacune des alvéoles du **MultiFlex TupCakes** et mettez de côté.

2 Dans le **Bol Mélangeur 3,5 l**, travaillez le beurre en crème avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique réglé sur vitesse moyenne-haute jusqu'à ce que le mélange soit lisse et moelleux. Ajoutez un à un les œufs en continuant de mélanger entre chaque, et en raclant les bords du **Bol Mélangeur** si nécessaire.

3 Tout en continuant à mélanger, ajoutez le zeste et le jus de citron, le yaourt et le sucre vanillé. Ajoutez progressivement la farine tamisée préalablement mélangée avec la levure.

4 Divisez la préparation de manière égale entre les différentes caissettes en les remplissant maximum aux 2/3.

5 Faites cuire pendant 20 mn ou jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés. Laissez-les refroidir avant de les remplir et de les décorer.

6 Pour terminer, faites un trou au centre de chaque cupcake à l'aide d'un vide-pomme. Remplissez le centre de chaque cupcake avec 1 c. à s. de crème de citron chaude.

7 Préchauffez le four à 210 °C sans la grille.

8 Préparez la meringue dans le **Speedy Chef**. Fouettez les blancs d'œufs et ajoutez progressivement le sucre glace jusqu'à ce que des pointes rigides et brillantes se forment.

9 Remplissez le **Squeeze It** avec le topping de meringue et recouvrez le dessus de chaque cupcake. Pour ce faire, pressez le **Squeeze It** tout en tournant sur le cupcake pour donner la forme d'un tourbillon en pointe.

10 Faites cuire pendant quelques minutes dans le four préchauffé jusqu'à ce que la meringue soit légèrement dorée. Servez directement.

CUPCAKES AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 15 mn à 180 °C (Th 6)

Cupcakes

- 100 g de beurre doux mou (pommade)
- 150 ml (150 g) de sucre
- 320 ml (160 g) de farine
- 30 ml (2 c. à s.) de cacao en poudre
- 2 œufs
- 6 morceaux de chocolat (égaux)

Topping

- 150 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 150 g de pâte à tartiner chocolat-noisette
- Copeaux de chocolat pour décorer

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TupCakes** sur la plaque du four. Mettez une caissette en papier dans chacune des alvéoles du **MultiFlex TupCakes** et mettez de côté.
- 2 Dans le **Bol Mélangeur 3,5 l**, travaillez le beurre en crème avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Tamisez la farine et le cacao en poudre et ajoutez-les au mélange beurre-sucre. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.
- 3 Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien après chaque œuf.
- 4 Divisez la préparation de manière égale entre les différentes caissettes en les remplissant aux 2/3. Placez un morceau de chocolat au centre.

5 Faites cuire pendant 15 mn dans le four préchauffé.

6 Laissez refroidir dans le **MultiFlex TupCakes** pendant 5 mn avant de démouler sur une grille à pâtisseries.

7 Préparez le topping : dans le **Quick Chef III** ou l'**ExtraChef** muni de la pale, placez le fromage frais et la pâte à tartiner. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.

8 Laissez refroidir les cupcakes avant de les décorer. Appliquez le topping sur les cupcakes et décorez avec les copeaux de chocolat.



CUPCAKES AU CARAMEL

AU BEURRE DE CAFÉ



INGRÉDIENTS

POUR 6 CUPCAKES

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson :

20 mn à 180 °C (Th 6)

Cupcakes

- 2 œufs
- 50 g de beurre doux mou (pommade)
- 1 goutte d'extract de vanille
- 100 ml (50 g) de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique
- 100 g de sucre blanc
- 1 pincée de sel
- 40 g de cacao en poudre
- 45 ml (3 c. à s.) de café noir
- 100 g de caramels, hachés

Topping

- 125 g de beurre doux mou (pommade)
- 1 jaune d'œuf
- 100 ml de sucre glace
- 15 ml d'extract de café

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four à 180 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TupCakes** sur la plaque du four. Mettez une caissette en papier dans chacune des alvéoles du **MultiFlex TupCakes** et mettez de côté.

2 Mélangez les œufs, le beurre et l'extract de vanille dans le **Bol Mélangeur 3,5 l**. Mixez jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

3 Dans un autre **Bol**, mélangez la farine, la levure, le sucre, le sel et le cacao en poudre. Ajoutez ce mélange progressivement à celui à base d'œufs. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

4 Ajoutez le café progressivement et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

5 Coupez le caramel en petits morceaux et ajoutez-les à la pâte.

6 Divisez la préparation de manière égale entre les différentes caissettes en les remplissant aux 2/3. Faites cuire environ 20 mn ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le cupcake n'en ressorte propre.

7 Préparez le topping au beurre de café : versez tous les ingrédients dans le **Speedy Chef**. Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse et onctueuse. Vous devriez avoir la même consistance que celle d'une mayonnaise.

8 Pour éviter que le topping ne fonde, laissez refroidir les cupcakes complètement avant de l'appliquer.

9 Remplissez le **Squeeze It** avec le topping. Vissez la douille à large diamètre. Pressez sur le **Squeeze It** pour créer une couche égale de topping en forme de spirale qui part de l'extérieur et va vers l'intérieur des cupcakes. Décorez avec des petits morceaux de caramel.

10 Servez immédiatement ou réservez les cupcakes au réfrigérateur.

CUPCAKES AU SAUMON FUMÉ



INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 15 à 20 mn à 180 °C (Th 6)

Cupcakes

- 2 œufs
- 200 ml (100 g) de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 70 ml d'huile de tournesol
- 70 g de parmesan râpé
- 120 g de saumon fumé coupé en petits morceaux

Topping

- 200 ml de crème entière, réfrigérée
- Sel
- Jus d'1 citron
- Aneth, ciselé
- 30 g d'œufs de lompe pour décorer

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TupCakes** sur la plaque du four. Mettez une caissette en papier dans chacune des alvéoles du **MultiFlex TupCakes** et mettez de côté.
- 2 Cassez les œufs dans le **Quick Chef III** ou l'**ExtraChef** muni de la pale et battez-les. Ajoutez ensuite la farine et la levure. En utilisant l'entonnoir, ajoutez progressivement le lait et l'huile. Mélangez bien, jusqu'à ce que la pâte soit complètement lisse.
- 3 Remplacez la pale par les lames. Ajoutez le parmesan ainsi que les morceaux de saumon et mixez le tout.
- 4 Remplissez le **Squeeze It** avec la pâte et divisez-la de manière égale entre les différentes caissettes en les remplissant aux 2/3.
- 5 Faites cuire pendant 15 à 20 mn ou jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés. Sortez le **MultiFlex TupCakes** du four et laissez refroidir complètement avant d'appliquer le topping.
- 6 Préparez le topping : dans le **Quick Chef III** ou l'**ExtraChef** muni de la pale, mélangez la crème avec une pincée de sel jusqu'à obtenir une mousse légère. Retirez le couvercle, ajoutez le jus de citron ainsi que l'aneth ciselé et mélangez bien.
- 7 Remplissez le **Squeeze It** avec le topping et décorez le dessus des cupcakes.
- 8 Décorez avec du saumon fumé et des œufs de lompe.

CUPCAKES AU BLEU



INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 15 mn à 200 °C (Th 6)

Cupcakes

- 2 œufs
- 200 ml (100 g) de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 250 g de bleu
(type Roquefort ou bleu d'Auvergne)

Topping

- 175 g de fromage frais
(type Philadelphia)
- 100 g de bleu
(type Roquefort ou bleu d'Auvergne)
- 50 g de noix

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 200 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TopCakes** sur la plaque du four. Mettez une caissette en papier dans chacune des alvéoles du **MultiFlex TopCakes** et mettez de côté.
- 2 Battez les œufs dans le **Quick Chef III** ou l'**ExtraChef** muni de la pale. Ajoutez la farine tamisée et la levure.
- 3 À l'aide de l'entonnoir, ajoutez le lait et mélangez bien.
- 4 Retirez la pale et remplacez-la par les lames. Ajoutez le bleu et mixez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- 5 Divisez la pâte de manière égale entre les caissettes en les remplissant aux 2/3.
- 6 Faites cuire pendant 15 mn ou jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés. Laissez refroidir complètement avant d'appliquer le topping.
- 7 Préparez le topping : dans le **Pichet Mélangeur 1 L**, mélangez le fromage frais et le bleu en utilisant le **Batteur** jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Remplissez le **Squeeze It** avec le topping.
- 8 Faites un trou dans les cupcakes à l'aide d'un vide-pomme. Remplissez-les avec le **Squeeze It**. Recouvrez ensuite le dessus des cupcakes avec le restant de topping. Décorez le tout avec une noix.



CUPCAKES AUX TOMATES

INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson :

15 mn à 180 °C (Th 6)

Cupcakes

- 120 g de tomates séchées à l'huile
- 2 œufs
- 80 g de beurre doux, fondu
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 250 ml (125 g) de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique

Topping

- 175 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 100 ml de crème entière, fraîche
- 30 g de pâte de tomates
- Tomates séchées pour la décoration

PRÉPARATION

- 1** Préchauffez le four à 180 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TupCakes** sur la plaque du four. Mettez une caissette en papier dans chacune des alvéoles du **MultiFlex TupCakes** et mettez de côté.
- 2** Égouttez et coupez les tomates séchées en petits dés.
- 3** Mélangez les œufs, le beurre, le lait, la farine tamisée et la levure chimique avec le **Quick Chef III** ou l'**ExtraChef** muni de la pale. Retirez la pale et incorporez les tomates séchées avec la **Spatule en Silicone**.
- 4** Divisez la pâte de manière égale entre les caissettes en les remplissant aux 2/3.
- 5** Faites cuire pendant 15 mn ou jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés. Laissez complètement refroidir avant d'appliquer le topping.
- 6** Préparez le topping : mélangez le fromage frais et la crème dans le **Quick Chef III** ou l'**ExtraChef** muni de la pale jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Retirez le couvercle et ajoutez la pâte de tomates. Mélangez bien à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
- 7** Remplissez le **Squeeze It** avec le topping et appliquez une couche égale sur le dessus des cupcakes. Décorez avec des tomates séchées.

CUPCAKES AU FROMAGE DE CHÈVRE, PESTO ET COURGETTE



INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson :

35 mn à 170 °C (Th 5-6)

Cupcakes

- 1 petite courgette (env. 100 g)
- 2 œufs
- Sel et poivre
- 50 ml d'huile de tournesol
- 50 ml de pesto vert
- 250 ml (125 g) de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique
- 100 g de fromage de chèvre frais, en dés
- 30 g d'emmental râpé

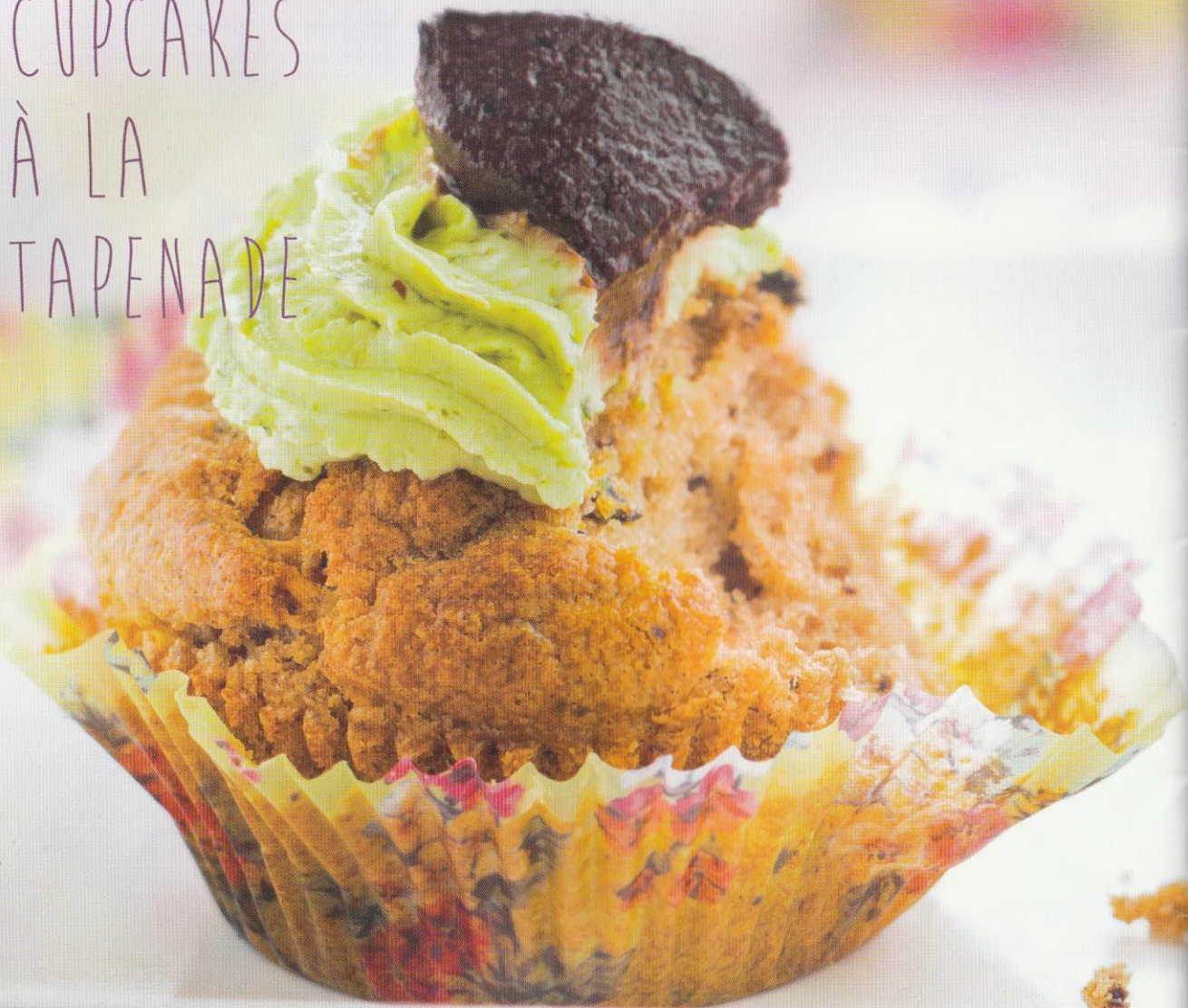
Topping

- 100 g de fromage de chèvre frais
- Tranches fines de courgette

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 170 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TupCakes** sur la plaque du four. Mettez une caissette en papier dans chacune des alvéoles du **MultiFlex TupCakes** et mettez de côté.
- 2 Coupez la courgette en tranches fines avec le **MandoChef**.
- 3 Dans le **Quick Chef III** ou l'**ExtraChef** muni de la pale, mélangez les œufs, le sel, le poivre, l'huile et le pesto.
- 4 Retirez la pale et incorporez la farine tamisée avec la levure, les dés de fromage de chèvre et l'emmental râpé. Mélangez à l'aide de la **Spatule en Silicone** jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- 5 Divisez la pâte de manière égale entre les caissettes en les remplissant aux 2/3.
- 6 Faites cuire pendant 35 mn jusqu'à ce que les cupcakes soient bruns-dorés ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans les cupcakes n'en ressorte propre.
- 7 Laissez complètement refroidir avant de décorer.
- 8 Préparez le topping : Mélangez le fromage de chèvre frais avec le **Batteur** jusqu'à l'obtention d'une mousse légère.
- 9 Remplissez le **Squeeze It** avec le topping et répartissez-le de manière égale sur le dessus des cupcakes. Décorez avec des tranches fines de courgette.

CUPCAKES À LA TAPENADE



INGRÉDIENTS POUR 6 CUPCAKES

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson :
20 mn à 180 °C (Th 6)

Cupcakes

- 2 œufs
- 80 g de beurre doux mou (pommade)
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 25 g de parmesan, râpé
- 40 g de tapenade
- 300 ml (150 g) de farine
- 15 ml (1 c. à s.) de levure chimique
- 20 g d'olives noires dénoyautées et hachées

Topping

- 100 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 60 g de pesto
- 1 c. à c. de tapenade pour chaque cupcake
- Quelques branches de thym frais

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four à 180 °C sans la grille. Placez le **MultiFlex TupCakes** sur la plaque du four. Mettez une caissette en papier dans chacune des alvéoles du **MultiFlex TupCakes** et mettez de côté.

2 Dans le **Quick Chef III** ou l'**ExtraChef** muni de la pale, battez les œufs. Ajoutez ensuite le beurre, le lait, le fromage râpé et la tapenade. Mélangez bien.

3 Retirez le couvercle et la pale. A l'aide de la **Spatule en Silicone**, incorporez la farine tamisée et la levure. Ajoutez les olives noires hachées.

4 Divisez la pâte de manière égale entre les caissettes en les remplissant aux 2/3.

5 Faites cuire pendant 20 mn ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans les cupcakes n'en ressorte propre.

6 Préparez le topping : dans le **Pichet Mélangeur 1 L**, mélangez le fromage frais et le pesto à l'aide du **Batteur** jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Remplissez le **Squeeze It** avec cette préparation.

7 Appliquez le topping sur les cupcakes et décorez le dessus avec une petite quantité de tapenade. Ajoutez enfin une branche de thym frais.

