

Tupperware®



СТОЛИЧНЫЕ ВКУСЫ



с **40** ²⁰¹³ **недели**

Творожный наполеон



Ингредиенты:

Для теста:

- 400 г творога
- 480 г муки
- 3 яйца
- 200 г сахара
- 11 г разрыхлителя
- 10 г ванильного сахара

Устройте
незабываемое
чаепитие
с Tupperware!

Для крема:

- 5 яиц
- 100 г сахара
- 100 г муки
- 500 мл молока
- 10 г ванильного сахара

Способ приготовления:



1. В **двойном замесочном блюде (5 л)** смешайте творог с разрыхлителем, добавьте взбитые в миксере «От шефа» (1,35 л) яйца с сахаром, ваниль.



2. Просейте муку с помощью сита и замесите тесто. Тесто разделите на одинаковые шарики и поставьте в холодильник на 2 часа.



3. Раскатайте шарики на **подложке новой скалкой с кольцами-насадками** в тонкие пласты и выпекайте их на **силиконовом коврик**е в духовом шкафу при температуре 200°C до румяной корочки.



4. Для крема взбейте в миксере «От шефа» (1,35 л) яйца с сахаром до пышности, добавьте просеянную муку, 150 мл молока и взбивайте до однородной массы.



5. Доведите до кипения в **ковше «От шефа™» (2,8 л)** оставшееся молоко, смешайте со смесью из миксера, прогрейте на медленном огне, постоянно помешивая, пока крем не загустеет, добавьте ванильный сахар и быстро охладите.



6. Выкладывайте коржи в **прямоугольный сервировочный контейнер**, смазывая поверхность каждого коржа кремом с помощью **силиконового скребка «Диско»**.

СТОЛИЦА ТРАДИЦИОННАЯ



Почувствуйте
тепло
семейного
очага!

MK45

MK52

MK22

MK44

MK57

MK29

MK34

MK32

MK30

MK45
Контейнер для чая (250 мл)
Цена 519 руб.

MK52
Контейнер для чая (560 мл)
Цена 549 руб.

MK22
Контейнер для чая (840 мл)
Цена 569 руб.

MK14
Ложка «Акваконтроль»
Цена 119 руб.

MK44
Чаша-корзина «Аллегро» (1,33 л)
Цена 489 руб.

MK57
Чаша «Аллегро» (3,5 л)
Цена 1059 руб.

MK29
Менажница «Аллегро»
Цена 709 руб.

MK05
Салатная пара «Аллегро»
Цена 219 руб.

MK34
Прямоугольный сервировочный
контейнер (39x18,5 см)
Цена 1079 руб.

MK30
Двойное замесочное
блюдо (5 л)
Цена 1499 руб.

MK32
Сливочник и сахарница (250 мл)
из Чайной коллекции
Цена 279 руб.



Пицца



Ингредиенты:

Для теста:

- 3 г сухих быстро-растворимых дрожжей
- 160 г муки
- по 1 щепотке соли и сахара
- 100 мл теплой воды
- 2 ст. л. оливкового масла

Развивайте креативность, фантазию, мышление и моторику ваших детей, знакомя их с прекрасным миром кулинарии!

Для начинки:

- 60 мл томатной пасты
- 35 мл оливкового масла
- 6 помидоров черри
- 80 г колбасы
- 3 маслины без косточек
- 3 веточки петрушки
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления:



1. В **Минимилиане (1,4 л)** разведите дрожжи в 100 мл теплой воды, добавьте 25 г муки и дайте постоять 5 минут.



2. Добавьте все остальные ингредиенты для теста (оливковое масло в самом конце) и перемешайте **силиконовым скребком**. Скатайте тесто в шар, накройте крышкой и поставьте на 10-15 минут в теплое место.



3. Нарезьте помидоры черри кружочками, а маслины колечками **ножом для овощей Universal**.



4. Вырежьте из колбасы фигурки при помощи **формочек для теста**.



5. Раскатайте из теста круг на **подложке новой скалкой с кольцами-насадками**, выложите на **силиконовый коврик**.



6. Смажьте поверхность раскатанной пиццы томатной пастой силиконовым скребком и выложите все ингредиенты начинки. Смажьте начинку оливковым маслом с помощью **силиконовой кисточки**, посолите, поперчите и выпекайте в духовом шкафу при температуре 200°C в течение 15 минут. Готовую пиццу посыпьте зеленью, нарезанной **ножницами «Диско»**.

СТОЛИЦА СЕМЕЙНАЯ



МК38

МК12

МК28

МК42

МК55

МК07

МК15

МК18

МК31

Детская коллекция:

- МК38 Сервировочный набор «Юный кулинар»
- мини-кондитер
 - стаканчик, 4 шт.
 - поднос, 4 шт.
 - сервировочная лопатка
- Цена 999 руб.
- МК07 Мерные ложки, 4 шт.
- Цена 189 руб.

МК28 Формочки «Зверушки», 4 шт.

Цена 249 руб.

МК42 Формочки «Классические», 4 шт.

Цена 249 руб.

МК31 Венчик

Цена 349 руб.

МК18 Ложка для смешивания

Цена 139 руб.

МК55 Поднос

Цена 1429 руб.

МК12 Скребко «Очарование»

Цена 99 руб.

МК15 Силиконовый скребок

Цена 879 руб.



Роллы с лососем



Ингредиенты для 18 роллов:

- 100 г риса для суши
- 15 мл рисового уксуса
- 25 г сахара
- 100 г филе лосося (сырого или копченого)
- 2 листа нори (сушеные водоросли)
- 1 щепотка соли
- 5 мл рафинированного масла

Пригласите друзей на суши party! Приготовьте дома роллы и суши, как в ресторане!

Способ приготовления:



1. Приготовьте рис в **рисоварке «Восточная сказка» (2,2 л)** в течение 12 минут в микроволновой печи при мощности 600 Вт. Добавьте рисовый уксус, соль и сахар в готовый рис, перемешайте.



2. Нарезьте филе лосося на длинные брусочки **ножом для филе Universal**.



3. Смажьте маслом внутреннюю поверхность лотка и крышки **формы «Маки» силиконовой кисточкой**, заполните лоток рисом до линии наполнения.



4. Поместите в центр рисового слоя начинку из лосося, убедитесь, что начинка не касается краев формы «Маки».



5. Поместите сверху еще слой риса до верха формы и слегка утрамбуйте его **силиконовым скребком малым**. Закрыйте крышку и прижмите ее обеими руками, надавив на ручки-выступы.



6. Разрежьте лист нори пополам **разделочным ножом Universal**, достаньте ролл из формы и поместите его на другой край листа. Заверните его так, чтобы покрыть весь ролл.

СТОЛИЦА МОЛОДЕЖНАЯ



МК24
Набор «Азия»
Цена 2399 руб.

МК59
Рисоварка «Восточная сказка» (2,2 л)
Цена 879 руб.

МК61
Форма «Маки» в оранжевом цвете
Цена 269 руб.

МК62
Форма «Нигири» в оранжевом цвете
Цена 279 руб.

МК06
Чаша «Домино» (270 мл)
Цена 259 руб.

МК35
Чаша «Домино» (40 мл)
Цена 169 руб.

МК63
Форма «Маки» в черном цвете
Цена 269 руб.

МК64
Форма «Нигири» в черном цвете
Цена 279 руб.

МК10
Поднос «Азия»
Цена 599 руб.

МК54
Китайские палочки Tupperware
Цена 199 руб.



Медовое печенье



Ингредиенты:

- 175 г муки
- 60 г сливочного масла
- 50 г сахарной пудры
- 1 яйцо
- 50 г меда
- 50 г сметаны
- 25 г семян кунжута
- 4 г тертого имбиря
- 4 г корицы
- 6 г разрыхлителя
- 1 щепотка соли

Способ приготовления:



1. В комбайне «От шефа» (1,5 л) смешайте яйца и размягченное сливочное масло. Добавьте мед, сахарную пудру, кунжутные семена, сметану, измельченный имбирь и корицу.

2. Просейте муку с разрыхлителем и солью с помощью сита в Минимилиан «Хэлло Китти» (1,4 л).

3. Добавьте массу из комбайна и хорошо перемешайте силиконовым скребком «Диско».



4. Раскатайте тесто на подложке новой скалкой с кольцами-насадками.

5. Вырежьте из теста печенье формочками для печенья «Хэлло Китти».

6. Выложите печенье на силиконовый коврик и выпекайте в разогретом до 210°C духовом шкафу в течение 10-15 минут.

Возьмите любимые домашние блюда с собой!

СТОЛИЦА ЮНАЯ



Вместе с любимым героем Хэлло Китти вкуснее и веселее!

МК47



МК17



МК65



МК48



МК26



МК03

МК02

Коллекция «Хэлло Китти»:

МК47
Формочки для печенья, 3 шт.
Цена 209 руб.

МК48
Минимилиан (1,4 л)
Цена 459 руб.

МК26
Сумка-холодильник
Цена 799 руб.

МК65
Подставка для яиц с ложкой, 6 шт.
Цена 999 руб.

МК17
Контейнер «Хот-дог»
Цена 439 руб.

Коллекция «Морской конек»:

МК03
Ланч-бокс
Цена 299 руб.

МК02
Стакан (330 мл)
Цена 279 руб.



Moscow Tupperware®

СТОЛИЦА ЗЕЛЕНАЯ



Берегите природу, живите в стиле «Эко» с Tupperware!

eco
by Tupperware

МК33



МК27

МК01

МК19



МК21

МК67

МК67
Тарелка «Очарование», 2 шт.
Цена 849 руб.

МК33
Кувшин «Золотой Родник» (2 л) в зеленом цвете
Цена 709 руб.

МК19
Стакан «Золотой Родник» (330 мл) в зеленом цвете
Цена 239 руб.

МК21
Соковыжималка «Синьор Лимон»
Цена 299 руб.

МК27
Кувшин «Золотой Родник» (1 л) в желтом цвете
Цена 669 руб.

МК01
Стакан «Золотой Родник» (330 мл) в желтом цвете
Цена 239 руб.

СТОЛИЦА АКТИВНАЯ



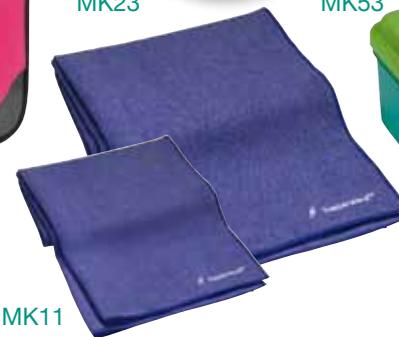
Будьте активными и спортивными — с Tupperware это просто!



МК70

МК23

МК53



МК11

МК66



МК53
Большой спортивный контейнер
Цена 759 руб.

МК25

МК66
Сумка «Живая влага»
Цена 299 руб.

МК23
Большое спортивное полотенце из микрофибры (136 x 61,5 см)
Цена 1609 руб.

МК70
Сумка для пикника
Цена 999 руб.

МК11
Спортивное полотенце из микрофибры (91 x 40 см)
Цена 759 руб.

МК25
Средний спортивный контейнер
Цена 559 руб.

Moscow ♥ Tupperware®

Капкейки из белого шоколада



Ингредиенты:

- 90 г сливочного масла
- 220 г сахара
- 2 яйца
- 60 г белого шоколада
- 140 г муки
- 6 г разрыхлителя
- 120 мл теплой воды
- 45 г фисташек

Делайте капкейки в своем неповторимом стиле!

- 20 г крахмала
- 12 вишен (можно замороженных)

Для украшения:

- 2 холодных белка
- 60 г сахара
- 6 вишен
- соль по вкусу

Способ приготовления:



1. Взбейте сахар, яйца с теплой водой в течение 10 минут до пышности в миксере «От шефа» (1,35 л).



2. Растопите шоколад со сливочным маслом в кувшине «Микроплюс™» (1 л) и добавьте к смеси, продолжая взбивать.



3. Просейте муку с разрыхлителем и смешайте с масляной смесью в миске-матрешке «В одно касание» (3 л).



4. В конце добавьте фисташки, нарубленные в измельчителе «Турбо» (300 мл). Замесите тесто до консистенции сметаны.

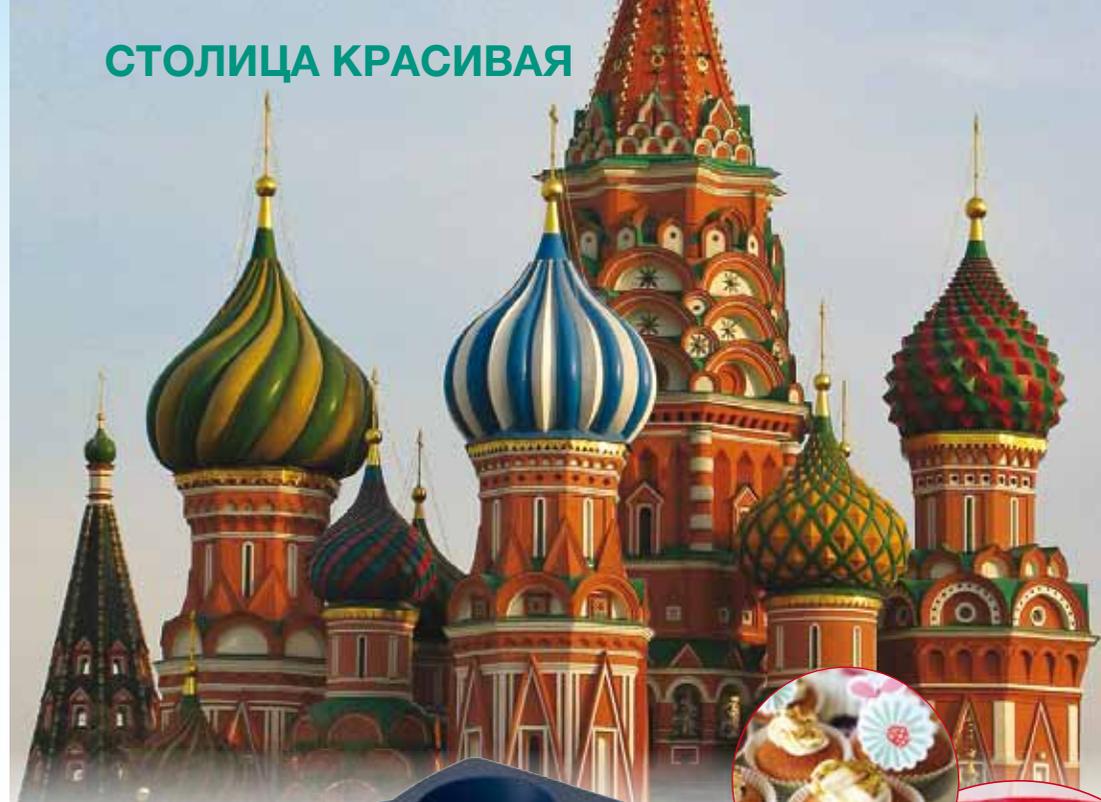


5. Переложите тесто в силиконовую форму для капкейков, в середину будущих капкейков положите по 2 вишни, припудрив крахмалом, и выпекайте 20 минут в духовом шкафу при температуре 180°C.



6. Для украшения взбейте белки и сахар в миксере «От шефа» (1,35 л), отсадите сверху на выпеченные и охлажденные капкейки, посыпьте сахаром. Запекайте в течение 3 минут в духовом шкафу при температуре 250°C. Украсьте готовые капкейки вишней.

СТОЛИЦА КРАСИВАЯ



Moscow ♥ Tupperware®



МК39
Силиконовая форма для капкейков
Цена 1119 руб.



МК37
Миска-матрешка «В одно касание» (3 л)
Цена 719 руб.



МК41
Кувшин «Микроплюс™» (1 л) в черном цвете
Цена 1479 руб.



МК71
Силиконовая форма «Сердца» в синем цвете
Цена 999 руб.



Ризотто с грибами



Ингредиенты:

- 150 г риса
- 100 г грибов (вешенок, шампиньонов)
- 100 г репчатого лука
- 1 зубчик чеснока
- 3 ст. л. оливкового масла
- 200 г цуккини

Готовьте ризотто с разнообразными добавками: мясом, морепродуктами, грибами, овощами или даже фруктами!

- 5 помидоров «Черри»
- 50 мл сухого белого вина
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления:



1. Приготовьте рис в **порционной рисоварке** (550 мл) в микроволновой печи в течение 8-10 минут при мощности 600 Вт.



2. Нарубите лук и чеснок в **измельчителе «Турбо»** (300 мл).



3. Обжарьте измельченный лук и чеснок в **сковороде «От шефа™»** (28 см) на оливковом масле, помешивая **силиконовым скребком «Диско»**.



4. Добавьте промытые и нарезанные **ножом для овощей Universal** грибы и цуккини, нарезанные кубиками.



5. Добавьте готовый рис, влейте вино и готовьте 4 минуты.



6. Добавьте в ризотто целые помидоры «Черри», соль и перец и доведите до готовности.



СТОЛИЦА ДИНАМИЧНАЯ



Moscow ♥ Tupperware®



МК04
Порционная рисоварка (550 мл)
Цена 439 руб.



МК51
Контейнер «Акваконтроль» (2,9 л)
Цена 619 руб.



МК49
Контейнер «Умный холодильник» (350 мл)
Цена 319 руб.

Крем-суп из тыквы



Ингредиенты:

- 400 г тыквы
- 1 головка лука шалот
- 1 зубчик чеснока
- 250 мл сливок 30% жирности
- 300 мл бульона (заранее приготовленного)
- 2 веточки петрушки
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления:



1. Нарезьте мякоть тыквы кубиками **ножом «От шефа™» Universal** и переложите в **миску-матрешку «В одно касание» (4,25 л)**.



2. Нарубите лук и чеснок в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**.



3. Переложите нарезанные овощи в **емкость «Микроплюс™» (1 л)** и поставьте в микроволновую печь на 10 минут при мощности 600 Вт.



4. Измельчите содержимое емкости **«Микроплюс™» (1 л)** в **комбайне «От шефа™» (1,5 л)** до однородной массы, добавляя частями бульон.



5. Добавьте сливки, соль, перец, перемешайте **силиконовым скребком «Диско»**, переложите обратно в емкость **«Микроплюс™» (1 л)** и готовьте в течение 6 минут при мощности 600 Вт.

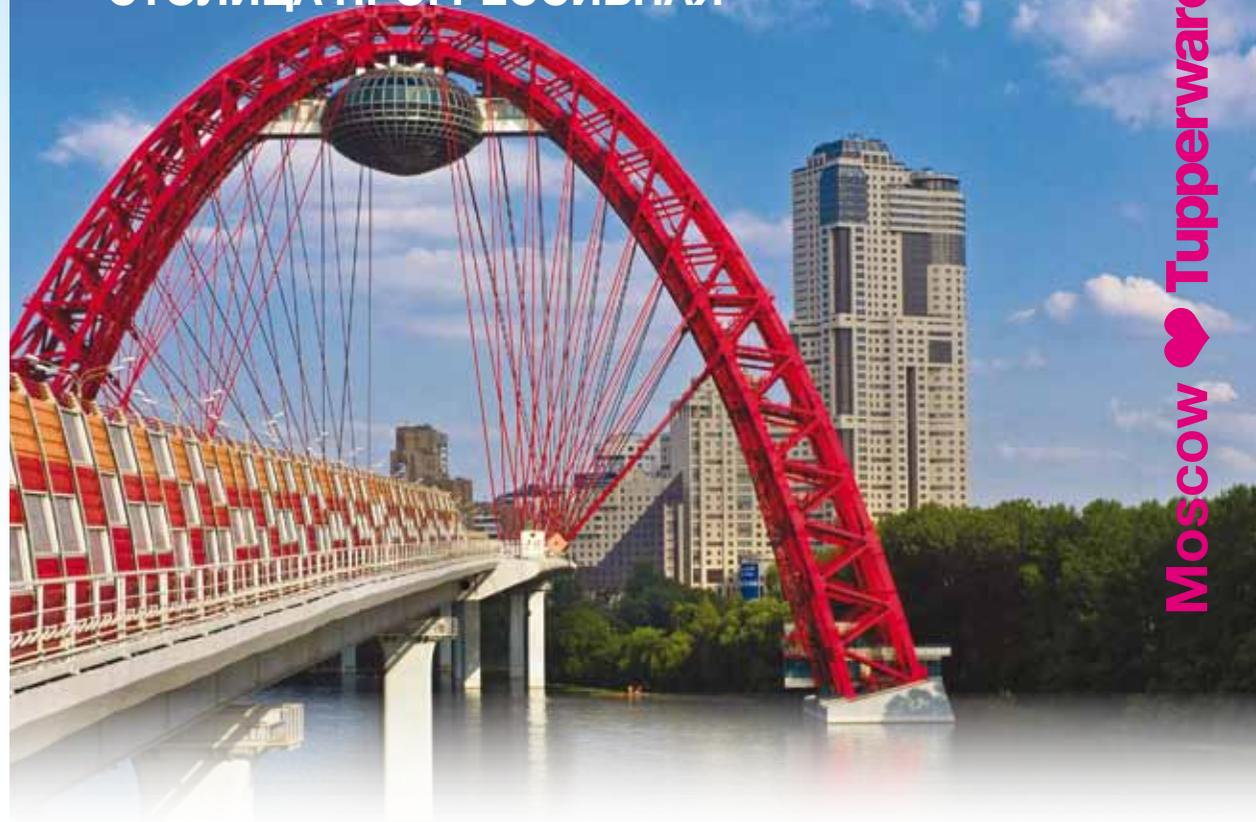


6. Нарезьте петрушку **ножницами «Диско»** и добавьте в готовый крем-суп.



Готовьте одно из самых популярных в московских ресторанах блюд — крем-суп из тыквы за считанные минуты с Tupperware!

СТОЛИЦА ПРОГРЕССИВНАЯ



МК40
Емкость «Микроплюс™» (1 л)
круглая с дополнительной герметичной крышкой
Цена 1599 руб.



МК58
Миска-матрешка «В одно касание» (4,25 л)
Цена 799 руб.

Спагетти карбонара



Ингредиенты:

- 80 г спагетти
- 100 г бекона с/к
- 1 желток
- 70 мл сливок 33% жирности
- 60 г сливочного масла
- 1 лавровый лист

Почувствуйте себя настоящим шеф-поваром, приготовив невероятно вкусное, но простое блюдо!

- 2 веточки петрушки
- 20 г тертого сыра Пармезан
- мускатный орех, соль, перец по вкусу

Способ приготовления:



1. Смешайте желток и сливки в **миксере-квик «Веселый кулинар» (650 мл)**. Добавьте тертый сыр, соль и перец. Хорошо взбейте полученную смесь и добавьте в нее тертый мускатный орех.



2. Нарежьте бекон соломкой **ножом для филе Universal**.



3. Обжарьте бекон с лавровым листом в **сковороде «От шефа™» (24 см)** в течение 2 минут. Добавьте смесь из миксера-квик «Веселый кулинар».



4. Добавьте мелко нарезанную в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** петрушку.



5. Отварите спагетти в **ковше «От шефа™» (2,8 л) с новой крышкой** и слейте воду через специальные отверстия в крышке.



6. Выложите спагетти в соус, аккуратно перемешайте и переложите на тарелку.

СТОЛИЦА ПРЕМИАЛЬНАЯ



Moscow  Tipperware



МК50
Ковш «От шефа™» (2,8 л)
с новой крышкой
Цена 8999 руб.



МК08
Замесочное блюдо «Веселый кулинар» (3 л)
Цена 849 руб.



МК09
Дуршлаг «Веселый кулинар»
Цена 379 руб.



МК13
Миксер-квик «Веселый кулинар» (650 мл)
Цена 479 руб.



Лазанья



Ингредиенты:

- 15 пластин теста для лазаньи, отваренных до полуготовности
- 600 г мясного фарша из говядины и свинины
- 3 помидора в собственном соку
- 1 средняя луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки
- 200 г сыра «Пармезан»

Способ приготовления:



1. Нарубите отдельно лук, чеснок, петрушку и помидоры в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**.



2. Обжарьте мелко нарубленные лук, чеснок, петрушку и мясной фарш в **сковороде «От шефа™» (24 см)** на оливковом масле, помешивая **силиконовым скребком «Диско»**.



3. Добавьте измельченные помидоры и потушите. Добавьте к массе сыр из **Пармезанницы** (немного сыра оставьте для посыпки готовой лазаньи).



4. Для приготовления соуса растопите сливочное масло в **ковше «От шефа™» (2,8 л)**, постепенно введите муку, добавьте молоко и варите до однородной консистенции, помешивая **венчиком «Диско»**.



5. Смажьте **кастрюлю «УльтраПро™» (3,3 л)** сливочным маслом. Выложите поочередно пластины теста, начинку и соус.



6. Посыпьте лазанью оставшимся сыром и готовьте в духовом шкафу 40 минут при температуре 180°C.

Подавайте красное вино для лазаньи с мясным соусом. Белое вино хорошо дополнит рыбную и грибную лазанью!

- оливковое масло
- соль, перец по вкусу

Соус:

- 1 л горячего молока
- 50 г сливочного масла
- 50 г муки
- соль, перец по вкусу

СТОЛИЦА ГОСТЕПРИИМНАЯ



МК60
Кастрюля «УльтраПро™» (3,3 л)
с крышкой
Цена 5999 руб.



МК20
Пармезанница из
Сервировочной коллекции
Цена 459 руб.



МК68
Контейнер «Турбо-холод»
(800 мл)
Цена 999 руб.

МК69
Контейнер «Турбо-холод»
(1,3 л)
Цена 1199 руб.



Грибной жульен



Ингредиенты:

- 200 г шампиньонов
- 450 мл молока
- 20 г муки
- 40 г сыра «Эмменталь»
- 20 г размягченного сливочного масла
- 30 мл растительного масла
- соль, перец по вкусу

Удивите и порауйте своих близких изысканным блюдом, покоровшим сердца москвичей!

Способ приготовления:



1. Нарежьте шампиньоны ломтиками и обжарьте на растительном масле в **ковше «От шефа™» (2,8 л)**, помешивая **силиконовым скребком «Диско»**.



2. Добавьте к грибам молоко, доведите до кипения.



3. Смешайте в **кувшине для смешивания «Веселый кулинар» (1 л)** муку и сливочное масло.



4. Добавьте частями смешанную муку и масло в молоко, постоянно помешивая **венчиком «Диско»**.



5. Как только молоко загустеет, перелейте содержимое ковши «От шефа™» (2,8 см) в **кокотницы «УльтраПро™» (250 мл)**.



6. Нарежьте сыр на тонкие пластины **ножом для сыра Universal** и выложите поверх жульена. Поставьте кокотницы в духовой шкаф и запекайте до румяной корочки при температуре 200°C.

СТОЛИЦА СОВРЕМЕННАЯ



МК16
Кокотница «УльтраПро™» (250 мл)
Цена 639 руб.



МК56
Кувшин для смешивания
«Веселый кулинар» (1 л)
Цена 429 руб.



МК43
Формочки для желе, 4 шт.
Цена 509 руб.



Tupperware в социальных сетях



<http://facebook.com/tupperware.russia>



http://vk.com/tupperware_cis



<http://youtube.com/user/TupperwareRussia>



http://instagram.com/tupperware_cis



<http://odnoklassniki.ru/tupperwarecis>



Кулинарное приложение Tupperware для мобильных устройств Apple

Tupperware в интернете

<http://tupperware.ru> – официальный сайт Tupperware СНГ

<http://tupperwarebrands.com> – глобальный сайт Компании

<http://kitchen.tupperware.su> – виртуальная кухня



Tupperware®

Компания оставляет за собой право на замену любого изделия.
Цвет изделий может варьироваться. Количество изделий ограничено.

Телефон горячей линии: 8-800-200-6000 (звонки по России бесплатно).
www.tupperware.ru