

CORNET PARTY



Tupperware®

CORNET PARTY

De l'apéritif au dessert, les cônes seront de sortie !



RÉSULTATS BLUFFANTS

Revisitez des préparations traditionnelles : pizzas, quiches, sandwiches, tortillas, glaces, gâteaux, cannolis, tartes tatin... transformés en cornets.

UTILISATIONS MULTIPLES

Pour mouler les préparations dans le **congélateur** et pour des cuissons au **four traditionnel** et **micro-ondes** (- 25 °C à + 250 °C).

MALIN

- Un rendu parfait grâce aux lignes dessinées sur chaque cône qui guident le placement des bandes de pâte et permettent une superposition idéale.
- Base large pour une bonne stabilité pendant la préparation et la cuisson.
- L'intérieur du cône est creux pour :
 - une cuisson rapide et croustillante des cornets ;
 - remplir les cônes et cuisiner des préparations à l'intérieur.

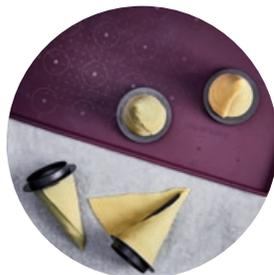
PRINCIPE DE BASE



CORNETS À BANDES

Pour 4 cornets, utilisez la moitié de la pâte, pour des pâtes prêtes à dérouler (Ø 28 cm). Avec des pâtes maison, étalez un rectangle d'environ 20x35 cm.

Découpez les bandes et superposez-les légèrement sur les cônes en commençant de préférence par le haut. Roulez plutôt les cônes sur la pâte pour un résultat régulier.



CORNETS LISSES

Pour 4 cornets, découpez la pâte prête à dérouler ou étalez la pâte maison pour obtenir un diamètre de 20 cm et ensuite découpez-la en 4 quarts. Enroulez la pâte sur les cônes et pressez bien les bords et les pointes.

Avec la pâte prête à dérouler restante, faites des bandes pour 4 autres cornets.

CONSEILS ET ASTUCES

- Utilisez de préférence une pâte très froide pour faciliter la réalisation des bandes.
- Tenez le cône pointe vers le bas pour que la dorure ne coule pas sur la base et son rebord et que la pâte se démoule facilement.
- Faites cuire debout, sauf indication différente, sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four.
- Pour un démoulage parfait, laissez un petit espace entre la pâte et la base du cône. Si besoin aidez-vous de la **Spatule en Silicone Étroite** pour démouler les cornets.
- Pour des cornets plus petits, à déguster en amuse-bouches, enroulez la pâte seulement à mi-hauteur du cône.
- Les temps de cuisson indiqués dans les recettes peuvent varier en fonction du modèle du four et du micro-ondes.

LES DIFFÉRENTES PÂTES

PÂTE MINUTE



Préparation
5 mn



Repos
± 25 mn



180 °C
± 16 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 CORNETS

- 125 g de farine
- 2 ml (±½ c. à c.) de levure chimique
- 1 ml de sel
- 50 ml d'huile ou beurre fondu
- 50 ml d'eau tiède
- farine pour étaler la pâte

PRÉPARATION

1. Versez dans l'ordre tous les ingrédients dans le **Bol Espace 1,5 l**. Fermez bien et secouez énergiquement.
2. Ouvrez et ramassez la pâte en boule à l'aide de la **Spatule en Silicone**. Faites reposer environ 20 mn au réfrigérateur.
3. Étalez la pâte sur la **Feuille Pâtissière** farinée à l'aide du **Roul-O-Magic Réglable** rempli d'eau froide pour former un rectangle d'environ 20x35 cm.
4. Faites des bandes avec le découpoir à bandes et enroulez-les autour des cônes en soudant bien les pointes.
5. Posez les cônes debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four et faites cuire environ 16 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 180 °C.
Laissez refroidir environ 5 mn avant de démouler les cornets.



PÂTE À BRIOCHES



Préparation
5 mn



Repos
± 45 mn



180 °C
± 14 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 CORNETS

- 1 sachet de levure de boulanger sèche (± 5 g)
- 100 ml de lait à température (± 30 °C)
- 250 g de farine
- 65 g de sucre
- 1 g de sel
- 1 jaune d'œuf
- 5 ml (1 c. à c.) d'arôme naturel d'orange (facultatif)
- 75 ml (5 c. à s.) de beurre très mou ou d'huile
- farine pour étaler la pâte
- 2 ml (±½ c. à c.) de cannelle en poudre

Dorure

- 1 jaune d'œuf
- 15 ml (1 c. à s.) d'eau

PRÉPARATION

1. Mélangez le lait et la levure. Laissez reposer 10 mn. Mélangez dans le **Bol Mélangeur 3 l** la farine, 40 g de sucre et le sel. Ajoutez la levure délayée dans le lait, le jaune d'œuf, l'arôme d'orange et malaxez environ 5 mn pour obtenir une pâte souple et élastique. Couvrez et laissez gonfler environ 30 mn dans un évier rempli d'eau tiède-chaude (40 °C max).
2. Pétrissez la pâte, étalez-la sur la **Feuille Pâtissière** farinée à l'aide du **Roul-O-Magic Réglable** rempli d'eau froide pour former un rectangle d'environ 20x50 cm. Découpez la pâte avec le découpoir à bandes et enroulez-les autour des cônes et soudez bien les pointes.
3. Badigeonnez-les avec le beurre mou ou l'huile à l'aide du **Pinceau Silicone** et roulez-les dans le reste de sucre mélangé à la cannelle.
4. Posez les cônes debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four et faites cuire environ 14 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 180 °C.
5. Laissez refroidir environ 5 mn avant de démouler les cornets.



PÂTE À PIZZA



Préparation
10 mn



Repos
± 10 mn



190 °C
± 12 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 CORNETS

- 50 ml d'eau tiède
- 2 ml (±½ c. à c.) de levure de boulanger sèche
- 2 ml (±½ c. à c.) de sucre
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive
- 1 ml de sel
- 100 g de farine
- farine pour étaler la pâte
- 30 g de parmesan râpé

PRÉPARATION

1. Dans le **Shaker 600 ml** mettez l'eau, la levure de boulanger, le sucre et laissez reposer environ 5 mn pour que la levure gonfle.

2. Mélangez la levure réhydratée, puis ajoutez 25 ml d'huile, le sel, la farine et secouez bien. Finissez de malaxer à la main (farinez si besoin), pour avoir une pâte bien homogène sur la **Feuille Pâtissière**.

3. Étalez la pâte à l'aide du **Roul-O-Magic Réglable** pour avoir un carré d'environ 20x20 cm.

4. Faites des bandes avec le découpoir à bandes ou 4 triangles, et enrroulez-les autour des cônes et soudez bien les bords et les pointes.

5. Badigeonnez-les avec l'huile restante à l'aide du **Pinceau Silicone** et saupoudrez de parmesan râpé.

6. Placez les cônes debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four et faites cuire environ 12 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 190 °C.

7. Laissez refroidir environ 5 mn avant de démouler les cornets.



PÂTE À BRETZELS



Préparation
20 mn



Levée
40 mn



190 °C
± 10 mn



Repos
5 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 CORNETS

- 120 ml d'eau tiède (40 °C)
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre brun
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive
- 2 ml (±½ c. à c.) de gros sel ou plus pour la finition
- 200 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) d'huile de tournesol
- 60 ml d'eau chaude
- 5 ml (1 c. à c.) de bicarbonate de soude

Astuce : dégustez-les fourrés avec de la viande hachée ou du fromage frais. Servez-les également à l'apéritif accompagnés de différentes sauces telles que salsa, guacamole, fromage aux fines herbes...

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol Espace 300 ml**, mélangez 120 ml d'eau tiède, une pincée de sucre et la levure. Laissez lever 10 mn.
2. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mélangez la farine, le restant du sucre, l'huile d'olive, le sel et le mélange du Bol Espace 300 ml en utilisant la **Spatule Silicone** jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Finissez la pâte en la pétrissant avec les mains.
3. Fermez le bol et placez-le dans un évier rempli d'eau tiède. Laissez lever pendant 30 mn ou bien jusqu'à ce que le couvercle s'ouvre tout seul.
4. Faites préchauffer le four à 190 °C en mode chaleur tournante sans la grille.
5. Sur la **Feuille Pâtissière**, roulez la pâte avec le **Roul-O-Magic Réglable** en un rectangle de 50 cm de long sur 8 cm de large.
6. Huilez les cornets avec l'huile de tournesol à l'aide du **Pinceau Silicone**.
7. Coupez des bandes de pâtes dans la longueur avec le découpoir à bandes du **Cornet Party**.
8. Enroulez-les autour des cônes et soudez bien les bords et les pointes. Placez les cônes debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four.
9. Mélangez l'eau chaude au bicarbonate de soude dans le **Bol Espace 600 ml**. Avec le Pinceau Silicone propre, badigeonnez cette préparation sur les cornets.
10. Saupoudrez-les avec du gros sel et placez au four pendant 10 mn.
11. Laissez refroidir environ 5 mn avant de démouler les cornets.

CORNETS GUACAMOLE



Préparation
15 mn



200 °C
± 5 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 CORNETS

- 2 feuilles de brick
- 20 g de beurre fondu
- 4 cure-dents

Garniture

- 1 avocat
- jus d'un citron
- 50 g de fromage frais
- sel et poivre
- 80 g de crevettes cuites décortiquées
variante : thon ou saumon en boîte égoutté
- ciboulette (facultatif)
- paprika (facultatif)

PRÉPARATION

1. Coupez chaque feuille de brick en 2 puis pliez chaque moitié en 2 pour obtenir un triangle. Badigeonnez les triangles de brick avec le beurre fondu à l'aide du **Pinceau Silicone**, roulez-les autour de chaque cône et maintenez-les avec un cure-dents.
2. Faites cuire debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four, environ 5 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 200 °C.
3. Mixez l'avocat dénoyauté et coupé en morceaux dans le **TurboMax** avec le jus de citron, le fromage frais, le sel et le poivre.
4. Mélangez les crevettes à la crème d'avocat et garnissez les cornets de brick à l'aide d'une petite cuillère. Ôtez les cure-dents, saupoudrez de ciboulette finement ciselée et de paprika puis servez.





SANDWICH CLUB CORNETS



Préparation
10 mn



180 °C
± 8 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 SANDWICHS

- 8 grandes tranches de pain de mie sans croûte

Garniture

- 120 g de fromage frais
- 150 g de miettes de thon au naturel
- 2 ou 3 brins de ciboulette
- 1 petit oignon rouge (± 50 g)
- 1 petit poivron (± 60 g)
- jeunes pousses de salade
- 8 tomates cerises

PRÉPARATION

1. Aplatissez légèrement les tranches de pain de mie sur la **Feuille Pâtissière** à l'aide du **Roul-O-Magic Réglable**. Coupez chaque tranche en arc de cercle*.
2. Placez une tranche sur chaque cône, en plaçant la partie arrondie vers la base. Soudez les bords en étalant 5ml de fromage frais à l'aide de la **Spatule en Silicone Étroite** et pressez bien, ou fixez avec un cure-dents.
3. Placez les 8 cônes debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four et faites cuire environ 8 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 180 °C. Démoulez-les et laissez-les refroidir.
4. Mélangez dans le **Bol Espace 1 l**, le thon bien égoutté, le fromage frais restant, la ciboulette finement ciselée, l'oignon et le poivron finement émincés grâce au **Mando Junior**.
5. Garnissez les cornets de pain avec la salade, la préparation au thon et les tomates cerises.



Variante : sur chaque cône propre enroulez une tranche de jambon cru et faites-les cuire environ 8 mn dans le four préchauffé à 190 °C. Remplissez votre cornet de pain avec un cornet de jambon grillé avant de le garnir avec la préparation de votre choix.

PIADINA PEPERONATA



Préparation
15 mn



Repos
10 mn



190 °C
± 12 mn



600 watts
± 16 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 PIADINAS

Pâte

- 1 ml de levure de boulanger sèche
- 30 ml (2 c. à s.) d'eau tiède
- 1 pincée de sucre
- 60 g de farine
- 10 ml (2 c. à c.) de fromage râpé (± 5 g)
(parmesan, emmental, comté...)
- sel
- 10 ml (2 c. à c.) d'huile

Garniture

- 1 poivron jaune (± 200 g)
- 1 poivron rouge (± 200 g)
- 25 ml (5 c. à c.) d'huile d'olive
- 1 tomate
- 25 g de sucre
- sel et poivre
- 1 filet de vinaigre balsamique (facultatif)

PRÉPARATION

1. Mettez la levure à dissoudre dans l'eau tiède dans le **Shaker 350 ml** avec le sucre. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mélangez la farine, le fromage râpé, le sel et 5 ml d'huile. Versez la levure délayée dans l'eau à la préparation du saladier et mélangez.
2. Pétrissez la pâte sur la **Feuille Pâtissière** pour obtenir une pâte élastique et homogène, divisez-la en 4 boules puis couvrez avec un essuie propre et laissez reposer 10 mn.
3. Étalez chaque boule à l'aide du **Roul-O-Magic Réglable** en forme ovale d'environ 10 x 15 cm.
4. Enroulez chaque morceau de pâte sur un cône huilé en soudant bien les bords et les pointes.
5. Posez-les debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four, et faites-les cuire environ 12 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 190 °C.
6. Épluchez les poivrons avec l'**Éplucheur Universel** et épépinez-les avec le mini-évideur du **Set Accessoires Click Series**. Coupez-les en dés ou en lamelles et faites-les cuire avec l'huile, environ 6 mn à 600 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l** ou dans une casserole à feu moyen en mélangeant.
7. Ajoutez la tomate épluchée avec l'**Éplucheur Universel**, épépinée avec le mini-évideur du Set Accessoires Click Series et coupée en petits cubes. Mélangez, ajoutez le sucre, le sel, le poivre, le vinaigre et laissez mijoter environ 10 mn à 600 watts ou 20 mn à feu moyen, en mélangeant de temps en temps. Garnissez les cornets démoulés avec la préparation tiède ou froide et dégustez.



PIZZAS CORNETTI



Préparation
15 mn



Repos
5 mn



190 °C
± 12 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 CORNETTIS

- 1 pâte à pizza (p. 6)

Garnitures froides au choix

- tomates cerises, morceaux de jambon cru ou blanc, chorizo, poulet cuit, roquette ou mesclun, légumes confits à l'huile, mozzarella ou burrata, emmental, copeaux de parmesan, olives...

Assaisonnement aux choix

- vinaigrette
- sauces

PRÉPARATION

1. Faites les cornets avec la pâte à pizza (p. 6).
2. Démoulez et laissez-les refroidir.
3. Garnissez-les avec une préparation froide assaisonnée et dégustez immédiatement.

Cornets pizzas chaudes

Faites cuire les cornets 10 mn. Démoulez et laissez-les refroidir. Préparez la garniture de votre choix en mélangeant les ingrédients avec la sauce tomate. Garnissez les cornets avec la garniture choisie. Posez-les pointes vers le bas dans la **Cocotte UltraPro 500 ml** et faites-les cuire environ 7 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 180 °C. Dégustez immédiatement.

Regina : 75 ml de sauce tomate chaude, 125 g de dés de mozzarella, 30 g de dés de chorizo ou jambon blanc, 20 g d'olives dénoyautées et des feuilles de basilic.

4 fromages : 75 ml de sauce tomate chaude, 60 g de mozzarella, 40 g de gorgonzola, 40 g de fromage à raclette ou d'emmental et 40 g de chèvre, coupés en morceaux.

Végétarienne : 75 ml de sauce tomate chaude, 100 g de dés de mozzarella, 40 g de lanières de poivrons grillés à l'huile et égouttés, 30 g de courgettes lavées et émincées, et des feuilles de basilic.





CORNETS QUICHE



Préparation
15 mn



190 °C
± 10 mn



600 watts
± 3 mn



360 watts
± 3 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 CORNETS

- ½ pâte brisée très froide
(ou 1 pâte minute - p. 4)

Garniture

- 125 g de lardons fumés
- 1 oignon (± 125 g)
- 2 œufs
- 80 ml de crème liquide
- brins de persil ou ciboulette
- 40 g de gruyère
- 5 g de beurre fondu

Dorure

- 1 jaune d'œuf
- 15 ml (1 c. à s.) d'eau
- 2 ml (±½ c. à c.) de paprika

Astuce : vous pouvez cuire les cornets de pâte à bandes au micro-ondes. Enroulez les bandes de pâte sur les cônes précédemment huilés grâce au **Pinceau Silicone** en soudant bien les bandes et les pointes. Badigeonnez-les avec la dorure mélangée au paprika et faites-les cuire environ 3 mn à 360 watts, un cône à la fois. Laissez refroidir et démoulez-les.

PRÉPARATION

1. Faites des bandes à l'aide du découpoir à bandes, enroulez-les sur les cônes et soudez bien les pointes.
2. Badigeonnez-les avec la dorure mélangée au paprika avec le **Pinceau Silicone**, posez-les debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four, et faites-les cuire environ 10 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 190 °C. Laissez-les tiédir et démoulez-les. Réservez-les.
3. Faites cuire environ 3 mn à 600 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l** les lardons mélangés avec l'oignon émincé à l'aide du **TurboChef**.
4. Égouttez, ajoutez les œufs, la crème, le persil (facultatif), le gruyère et mélangez délicatement avec la **Spatule en Silicone**.
5. Remplissez l'intérieur des cônes précédemment beurrés avec cette préparation aux $\frac{3}{4}$ et posez-les pointes vers le bas dans des verres étroits. Tapotez légèrement les verres pour tasser la préparation dans les cônes et faites cuire environ 3 mn à 360 watts.
6. Placez dans chaque cornet de pâte un cône de quiche et dégustez.



TORTILLA CORNETS



Préparation
15 mn



170 °C
± 11 mn



Repos
5 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 CORNETS

- 2 tortillas au maïs (± Ø 18-19 cm)
- 15 ml (1 c. à s.) d'huile
- sel
- 4 cure-dents

Garniture

- 300g de blanc de poulet cuit
- 1 poivron jaune ou rouge
- 1 oignon rouge
- coriandre
- sauce (blanche, barbecue, mayonnaise...)

PRÉPARATION

1. Huilez légèrement les tortillas des 2 côtés avec l'huile salée à l'aide du **Pinceau Silicone**.
2. Coupez-les en 2, enroulez chaque moitié sur un cône et maintenez-les avec un cure-dents.
3. Posez-les debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four et faites cuire environ 11 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 170 °C. Laissez reposer 5 mn avant de démouler.
4. Ôtez délicatement les cure-dents et garnissez les cornets avec la garniture coupée en morceaux et assaisonnée au choix.



CORNETS ORIENTAUX



Préparation
15 mn



Repos
± 40 mn



190 °C
± 20 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 CORNETS

Pâte

- 75 g de boulgour
- 200 g de blanc de poulet
- sel et poivre
- 2 ml (±½ c. à c.) de cumin en poudre
- 10 ml (2 c. à c.) d'huile

Garniture

- ± 500 g de caviar d'aubergines
- coriandre (facultatif)
- salade verte (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol Espace 1,5 l**, mettez le boulgour et couvrez d'eau froide. Laissez reposer 30 mn, puis laissez-le égoutter environ 10 mn dans le **Chinois**.
2. Coupez le poulet en morceaux et hachez-le directement grâce au **Hachoir AdaptaChef** muni de sa grille fine.
3. Mélangez le boulgour bien égoutté avec le poulet, le sel, le poivre et le cumin.
4. Divisez cette préparation en 4 boules et aplatissez-les. Enroulez-les sur les cônes huilés grâce au **Pinceau Silicone** en soudant bien les bords et les pointes puis huilez l'extérieur.
5. Posez-les debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four et faites-les cuire environ 20 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 190 °C.
6. Démoulez les cornets, remplissez-les avec le caviar d'aubergines, la coriandre finement ciselée et accompagnez avec de la salade.

BOIRE ET CROQUER



Préparation
20 mn



Réfrigérateur
± 45 mn



180 °C
± 10 mn



360 watts
± 3 mn



Repos
6 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 CORNETS

Pâte

- 10 g de beurre fondu
- 20 g de sucre
- 120 g de farine
- 10 g de cacao amer en poudre
- 1 œuf
- 15 ml (1 c. à s.) de muscat (vin blanc doux)*
- ± 50 g de pralin

Garniture

- 180 g de chocolat blanc dessert
- 100 g de fraises ou fruits à chair tendre (pêches, mangues, kiwis, framboises...)
- 10 ml (2 c. à c.) de sucre glace ou miel
- 100 ml de lait ou de lait de soja

Variantes : remplacez le milk-shake par un chocolat au lait, un café frappé, de la crème dessert, un sorbet, un granité... et dégustez immédiatement.

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol Espace 1,5 l**, mélangez les ingrédients de la pâte dans l'ordre (sauf le pralin) et réservez dans le réfrigérateur, environ 30 mn.

2. Divisez la pâte en 8 boules et étalez chaque boule sur la **Feuille Pâtissière** à l'aide du **Roul-O-Magic Réglable** rempli d'eau froide en forme ovale d'environ 10x15 cm, farinez si besoin. Enroulez chaque morceau sur un cône légèrement huilé à l'aide du **Pinceau Silicone** en soudant bien les bords et les pointes (aidez-vous avec de l'eau) puis saupoudrez le pralin.

3. Posez les cônes debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four et faites-les cuire, environ 10 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 180 °C. Laissez reposer 5 mn, démoulez et laissez-les refroidir.

4. Faites fondre le chocolat blanc en morceaux environ 2 mn 30 à 360 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l**. Laissez reposer 1 mn et mélangez avec la **Spatule en Silicone**. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 30 s à 360 watts.

5. Versez environ 20 ml de chocolat dans chaque cornet froid, bougez et retournez les cornets pour bien répartir le chocolat. Conservez au réfrigérateur environ 15 mn.

6. Hachez les fraises lavées, équeutées et coupées en morceaux avec le sucre et le lait dans le **TurboMax**.

7. Au moment de déguster, remplissez les cornets avec le milk-shake aux fraises et dégustez immédiatement.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



CORNETS CHANTILLY



Préparation
20 mn



200 °C
± 10 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 CORNETS

- ½ pâte feuilletée/sablée très froide
(ou 1 pâte à brioche - p. 5)

- 25 g de sucre

Dorure

- 1 jaune d'œuf
- 15 ml (1 c. à s.) d'eau

Garniture

- 125 ml de crème liquide entière très froide
- 10 g de sucre glace
- fruits rouges

Cornets crémeux

Remplacez-la garniture par :

- 125 ml de lait à température ambiante
- 25 g de sucre
- 6 g de Maïzena
- 2 jaunes d'œufs
- ½ gousse de vanille
- 100 ml de crème liquide entière très froide
- 10 g de sucre glace

1. Mélangez avec le **Fouet Mélangeur**, le lait, le sucre, la Maïzena, les jaunes d'œufs, la vanille grattée et faites cuire environ 2 mn à 600 watts dans le **Pichet MicroCook 1 L**.

2. Fouettez et si la crème n'est pas assez épaisse, refaites-la cuire environ 1 mn 30 à 600 watts. Laissez refroidir. Fouettez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace dans le **Speedy Chef** et ajoutez-la délicatement à la crème pâtissière froide.

3. Garnissez les cornets refroidis au moment de servir avec la préparation et les fruits délicatement mélangés.

PRÉPARATION

1. Coupez en bandes la pâte feuilletée à l'aide du découpoir à bandes et enroulez-les autour des cônes et soudez les pointes.

2. Dorez-les légèrement à l'aide du **Pinceau Silicone**, saupoudrez avec le sucre, posez les cônes debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four et faites cuire environ 10 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 200 °C. Démoulez-les délicatement et laissez-les refroidir.

3. Fouettez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace dans le **Speedy Chef**.

4. Remplissez les cornets refroidis au moment de servir avec la chantilly à l'aide de la **Poche à Douilles** et garnissez avec les fruits rouges. Servez immédiatement pour que la pâte ne ramollisse pas.

Variantes : remplissez les cornets au choix avec une mousse au chocolat, une salade de fruits, une mousse mascarpone façon tiramisu...





CORNETS GLACÉS AUX FRUITS



Préparation
10 mn



Congélateur
± 8 h

INGRÉDIENTS POUR 4 CORNETS

- 150 g de fruits épluchés et dénoyautés (mangues, fraises, framboises, abricots, pêches...)
- 30 g de sucre glace
- 125 g de yaourt ou de crème liquide entière
- 4 bâtonnets à glace

PRÉPARATION

1. Mixez les fruits coupés en morceaux dans l'**ExtraChef** avec le sucre glace. Ajoutez délicatement le yaourt ou la crème liquide à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
2. Versez la préparation à l'intérieur des cônes posés pointes vers le bas dans la **Boite Igloo 1,1L**. Placez un bâtonnet à glace dans le centre de chaque cône et mettez au congélateur environ 8h.
3. Démoulez les glaces en passant l'extérieur des cônes quelques secondes sous l'eau chaude, puis tournez et tirez légèrement sur le bâtonnet. Dégustez immédiatement.

MINI-SAPINS DE NOËL



Préparation
15 mn



600 watts
± 1 mn 20



Repos
11 mn



360 watts
± 5 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 SAPINS

Pâte

- 80g de chocolat noir dessert
- 40g de beurre
- 40g de sucre
- 2 œufs
- 20g de poudre d'amande
- 20g de farine
- 1 pincée de sel
- 1ml de levure chimique

Décoration

- pâte à tartiner
- chocolat noir
- décors en sucre (étoiles, billes...)
- cacao amer en poudre

Glaçage

- 30g de sucre glace
- 5ml (1 c. à c.) de jus de citron

PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux environ 1 mn 20 à 600 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l**. Laissez reposer 1 mn avant de mélanger avec la **Spatule en Silicone**. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 30 s à 600 watts.
2. Rajoutez les ingrédients restants de la pâte dans l'ordre et mélangez délicatement.
3. Placez les cônes beurrés avec le beurre restant et légèrement farinés, pointes vers le bas dans des verres étroits pour les tenir droits.
4. Remplissez l'intérieur des cônes avec la préparation et tapotez légèrement les verres pour que la préparation se tasse.
5. Faites cuire 4 cônes environ 2 mn 30 à 360 watts. Faites de même avec les 4 cônes restants. Laissez refroidir 10 mn avant de démouler délicatement à l'aide de la **Spatule en Silicone Étroite**.
6. Décorez au choix sur le gâteau froid.

Décoration

Sapin copeaux choco : étalez de la pâte à tartiner et saupoudrez des copeaux de chocolat noir créés à l'aide de l'**Éplucheur Vertical**.

Sapin enneigé : faites couler un peu de glaçage sur le gâteau et décorez.

Sapin poudreux : saupoudrez du cacao amer en poudre.



CANNOLI



Préparation
15 mn



360 watts
± 1 mn



Réfrigérateur
± 20 mn



180 °C
± 14 mn



Repos
5 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 CANNOLIS

Pâte

- 50 g de beurre
- 30 g de poudre d'amande (ou noisettes)
- 30 g de sucre
- 125 g de farine
- 1 œuf
- 15 ml (1 c. à s.) de Marsala ou Amaretto*

Garniture

- 500 g de ricotta
- 100 g de sucre
- arôme de vanille (quelques gouttes)
- 50 g de pépites de chocolat
- ± 10 g de pistaches ou noisettes
- ± 10 g de lamelles d'écorces de citrons ou d'oranges confits

PRÉPARATION

1. Faites bien égoutter la ricotta dans le **Chinois** en pressant délicatement à l'aide de la **Spatule en Silicone** et réservez au réfrigérateur.
2. Faites fondre le beurre environ 1 mn à 360 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l** et rajoutez les ingrédients de la pâte dans l'ordre en mélangeant avec la **Spatule en Silicone**. Réservez au frais environ 20 mn.
3. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mélangez délicatement dans l'ordre les ingrédients de la garniture. Réservez au frais.
4. Divisez la pâte en 8 boules et étalez chaque boule sur la **Feuille Pâtissière** à l'aide du **Roul-O-Magic Réglable** rempli d'eau froide de forme ovale d'environ 10x15 cm. Enroulez les ovales de pâte sur les cônes en soudant bien les bords et les pointes.
5. Posez-les debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four et faites-les cuire environ 14 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 180 °C. Laissez reposer 5 mn et démoulez-les.
6. Laissez bien refroidir avant de remplir les cornets avec la préparation de ricotta, garnissez-les avec les pistaches concassées, les lamelles de citrons confits finement émincées et dégustez.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.





BRIOCHETTES AUX POMMES



Préparation
20 mn



Repos
± 45 mn



600 watts
± 8 mn



180 °C
± 14 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 CORNETS

- 1 pâte à brioche (p. 5) très froide
(ou pâte feuilletée, sablée ou brisée)

Garniture

- ± 1kg de pommes
- 100 g de caramel au beurre salé

PRÉPARATION

1. Faites les cornets avec la pâte à brioche (p. 5).
2. Épluchez les pommes à l'aide de l'**Éplucheur Universel**, retirez leurs trognons, coupez-les en quartiers et faites-les cuire environ 8 mn à 600 watts dans le **MicroCook Rond 2,25 l** en mélangeant à mi-cuisson. Égouttez-les dans la **Passoire Double** mélangez-les délicatement avec le caramel à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
3. Garnissez les cornets cuits et refroidis, avec cette préparation.
4. Servez avec de la crème fraîche ou avec une glace à la vanille (facultatif).

Variante : dans une poêle, faites fondre 60 g de beurre avec 60 g de sucre et poêlez les quartiers de pommes pour les caraméliser légèrement. Garnissez les cornets réalisés et refroidis avec cette préparation, décorez avec du caramel au beurre salé et servez comme indiqué ci-dessus.



TABLE DES MATIÈRES

Boire et Croquer	22
Briochettes aux Pommes	33
Cannoli	30
Cornets Chantilly	24
Cornets Glacés aux Fruits	27
Cornets Guacamole	8
Cornets Orientaux	21
Cornets Quiche	17
Mini-Sapins de Noël	28
Pâte à Bretzels	7
Pâte à Brioches	5
Pâte à Pizza	6
Pâte Minute	4
Piadina Peperonata	12
Pizzas Cornetti	14
Sandwich Club Cornets	11
Tortilla Cornets	19



Tupperware®

© 2019 Tupperware. Tous droits réservés.

www.tupperware.be