

Tipperware®

Выпуск 02 | 2020

*Уделите больше времени
своим близким*



Предложение действует в период
с 03.02.2020 по 01.03.2020
(недели 6-9)

** Количество акционного товара ограничено.*

Любите маффины?
Отпразднуйте со своими
Близкими Всемирный
день маффина —
20 февраля



КАПКЕЙКИ С КАРАМЕЛЬЮ И КОФЕЙНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Время подготовки: 15 мин.
Время приготовления: 20 мин при
температурном режиме 6 / 180 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 КАПКЕЙКОВ

Капкейки

- 2 яйца
 - 50 г несоленого сливочного масла, размягченного
 - 1 щепотка экстракта ванили
 - 50 г муки без дрожжевых добавок
 - 1 ст. л. (15 мл) разрыхлителя для теста
 - 100 г белого сахара
 - 1 щепотка соли
 - 40 г какао-порошка
 - 3 ст. л. (45 мл) крепкого кофе
 - 100 г ирисок, измельченных
- Глазурь: кофейный сливочный крем
- 125 г несоленого сливочного масла, размягченного (не растопленного)
 - 1 яичный желток
 - 100 мл сахарной пудры
 - 15 мл экстракта кофе

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте духовку до температурного режима 6 / 180 °C без противня. Выстелите углубления силиконовой формы «Капкейки» бумагой для выпекания, поставьте форму на противень и поместите в духовку.
2. В миске смешайте яйца, сливочное масло и экстракт ванили и взбейте до получения однородной массы.
3. В другой миске смешайте муку, разрыхлитель, сахар, соль и какао-порошок. Постепенно добавьте в яичную смесь. Взбейте до получения однородной массы.
4. Постепенно добавьте кофе и перемешивайте до получения однородного теста.
5. Измельчите ириски на мелкие кусочки и добавьте в тесто.
6. Распределите тесто поровну между углублениями и выпекайте около 20 мин или до момента, когда зубочистку, вставленную в капкейки, можно извлечь чистой.
7. Приготовьте глазурь из сливочного крема: поместите все ингредиенты в миксер «Speedy chef» и взбивайте до получения однородного воздушного крема. Его текстура должна быть похожа на майонез.
8. Во избежание расплавления дайте капкейкам полностью остыть, прежде чем покрывать их глазурью.
9. Наполните кондитерский мешок, наденьте на него насадку в форме звездочки и начните выдавливать смесь на капкейк от краев к центру, чтобы получить один ровный слой. Украсьте небольшими кусочками ирисок.
10. Подавайте капкейки на стол сразу же или храните в холодильнике.

Очень просто готовить, весело есть и дарить!

*На решетке в духовке могут поместиться две формы.
Одна форма поместится на поддоне микроволновой печи.*

**Силиконовая форма
«Капкейки» (1 шт.)**

SS200618 **27,50€ 24,00€**

**Силиконовая форма
«Капкейки» (2 шт.)**

SS200619 **55,00€ 39,00€**



Наружные размеры: 29,8 см (Д) x 19,4 см (Ш)
Объем каждого углубления: 6 x 115 мл

**Кондитерский мешок с насадками
SS200601 15,90€**

*Кондитерский мешок с насадками —
отличный инструмент для наполнения и
украшения капкейков.*



**Экономия
10,00€**



**Speedy chef
SS200602
46,90€**

36,90€

*Взбивайте яичные белки
быстрее, чем электрическим
миксером!*

ПИЦЦА С ЦУКИНИ И ПРОШУТТО



ИНГРЕДИЕНТЫ НА 2 ЧЕЛОВЕК

Тесто

- 120 мл теплой воды ($\pm 35\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $95\text{ }^{\circ}\text{F}$)
- 20 г свежих дрожжей или 5 г сухих дрожжей
- 225 г муки для выпечки
- 2 ст. л. оливкового масла ($\pm 30\text{ мл}$)
- $\frac{1}{2}$ ч. л. сахара ($\pm 2\text{ мл}$)
- $\frac{1}{2}$ ч. л. соли ($\pm 2\text{ мл}$)

Начинка

- 100 г пармезана (или другого твердого сыра)
- 2 цукини (всего 360–400 г)
- 75 г прошутто, тонко нарезанного
- 1 ст. л. оливкового масла ($\pm 15\text{ мл}$)
- 75 мл томатного соуса

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 20 мин
при температурном режиме 7-8 / $220\text{ }^{\circ}\text{C}$

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В миску для замеса теста 4,5 л налейте воду, в которой полностью растворите дрожжи. Добавьте муку, оливковое масло, сахар и соль и размешайте с помощью силиконовой лопаточки.
Затем месите тесто вручную, пока оно не станет однородным и эластичным. Тесто не должно прилипать к миске или вашим рукам.
2. Наполните раковину до половины водой с температурой около $37\text{ }^{\circ}\text{C}$, накройте крышкой миску и оставьте тесто подниматься. Тем временем приготовьте начинку.
3. С помощью универсальной овощечистки подготовьте стружки пармезана и нарежьте цукини ломтиками непосредственно над миской Супер Трио 2 л.
4. Разорвите ломтики прошутто на кусочки и добавьте их к ломтикам цукини. Добавьте оливковое масло и половину стружек пармезана и аккуратно перемешайте. Будьте осторожны, чтобы не поломать ломтики цукини.
5. Извлеките противень и разогрейте духовку до уровня 7-8 / $220\text{ }^{\circ}\text{C}$ без конвекции.
6. Снова помесите тесто для пиццы около 30 сек и слегка присыпьте его мукой. Затем с помощью скалки с кольцами-насадками раскатайте тесто на подложке до получения круга диаметром около 30 см.
7. Выложите тесто в форму для пирога «УльтраПро».
8. Смажьте тесто томатным соусом, затем выложите сверху смесь ломтиков цукини и присыпьте оставшимся количеством стружки пармезана.
9. Установите противень на самом низком уровне духовки и выпекайте около 20 мин.

1+1



*Экспериментируйте с начинками,
пробуя что-то совершенно новое*

Овощечистка универсальная (2 шт.)
SS200616 **25,00 € 12,50 €**

Лучшая пиццерия в городе — прямо на вашей кухне!



НАБОР для раскатывания теста:

1. Регулируемая скалка
 2. Формочки для печенья
 3. Скатерть для выпечки
- SS200615 **45,40 € 29,90 €**

Отпразднуйте Всемирный
день пиццы — 9 февраля

Форма для пирога «УльтраПро»

SS200613 **39,00 €**





Силиконовые варежки-прихватки (2 шт.)

SS200617

59,80 €

45,00€

Сочетание прекрасных качеств силикона...

- Малый вес
- Защита от высоких температур
- Гибкость
- Отличный захват: защита от скольжения и отделение для большого пальца
- Защита от воды

... и комфорта традиционной тканевой варежки/рукавицы:

- Ощущение мягкости и комфорта
- Предотвращение потения рук
- Манжета для защиты нижней части руки
- Для правой и левой рук



Масленка «Самба»

SS200620 5,90 €

17,6 см x 9,2 см x 7,9 см (B)

Масленку можно также использовать для хранения и подачи сыра или паштета, что делает ее многофункциональной емкостью для сервировки и хранения продуктов в дверце холодильника



Сковорода Tchefseries

Cottage диаметром 28 см

SS200621 149,00 €

Побалуйте родных и друзей печеньем и пирожными с красивой глазурью словно от шеф-повара.



Разместите заказ минимум на 50,00 евро, и вы сможете купить силиконовую кисточку по специальной цене! (1 кисточка на каждый заказ на сумму 50,00 €)



17,2 x 4,1 x 3,6 см (закрытая)
20 x 4,1 x 3,6 см (открытая)

Силиконовая кисточка*
PP200601

5,90€

* В последний раз продавалась по каталогу «Весна-лето 2019» за 13,50 €



Больше, чем просто луцилка для орехов... также удаляйте косточки из маслин и вишен и раскалывайте ракообразных (крабов, лобстеров и т. д.).

Луцилка
SS200603 19,00 €

22 см x 5 см x 6,5 см (B)



Как использовать?

Сыпучие сухие продукты:

- Зерно
- Рис
- Паста (небольшие макароны)
- Сушеная фасоль
- Сушеный перец
- Сушеные фрукты/ягоды
- Орехи
- Гранола
- Крупные сухие специи
- Палочки корицы, звездчатый анис, черный перец, кукуруза и т. д.
- Рассыпной чай
- Пакетированный чай
- Гарам масала (целиком)



Дополнительные виды использования, даже не на кухне

Сладости/закуски:

- Печенье любых видов
- Крендельки любых форм
- Конфеты в обертке
- Кристаллизованный имбирь
- Небольшие шоколадки
- Драже или фруктовые конфеты

- Крекер любых видов
- Маршмеллоу
- Закуски из морских водорослей
- Попкорн
- Чипсы любых видов
- Крупу
- Каши
- Какао

- Кокосовые хлопья
- Жареный сладкий горох
- Капустные чипсы
- Лакрица
- Небольшие сухарики
- Сушеные фиги или чернослив
- Кокосовая стружка
- Сушеная рыба/креветки



Прекрасные решения для хранения в любое время

«Чудо-банка» 3 л

SS200610

27,50 €

24,00 €



НОВЫЙ
РАЗМЕР

Внесите свой вклад в уменьшение отходов пластиковой упаковки. Используйте «Чудо-Банки» на рынке или в магазине для хранения, упаковки и презентации сухих и жидких продуктов.

«Чудо-банка» 4,5 л

SS200611 27,00 €



Наше решение для многократного использования

Во всем мире ежегодно выбрасывается около

1 триллиона пластиковых пакетов.

Набор «Чудо-банок»

«Чудо-банка» 3 л (1 шт.)

«Чудо-банка» 4,5 л (2 шт.)

SS200612 56,00 €



**Не выбрасывайте остатки еды;
вы можете просто сохранить их в
холодильнике на потом**

НОВЫЕ
ЦВЕТА



Миска с язычком «Мини» 600 мл (1 шт.)
SS200608 6,90 €

*Функциональные и универсальные миски,
которые можно использовать для сервировки,
приготовления и хранения продуктов. К тому
же, они очень симпатичны!*



**Миска с язычком
«Мини» 600 мл (3 шт.)**
SS200609 13,80 €



Миска для замеса теста 1,4 л
SS200604 7,90 €



Миска для замеса теста 2,75 л
SS200605 12,90 €



Миска для замеса теста 4,5 л
SS200606
21,50 € 15,90 €

Набор мисок:

Миска для замеса теста 1,4 л
Миска для замеса теста 2,75 л
Миска для замеса теста 4,5 л
SS200607 29,00 €

Дорогая хозяйка, специальные подарки и предложения специально для вас!



Подарок благодарности

За 1 назначенную презентацию на протяжении следующих 3 недель и заказ на сумму 100 евро вы получите:

Миска-матрешка 830 мл
TG200601

Подарок хозяйке - уровень 1

За 2 назначенные презентации на протяжении следующих 3 недель и заказ на сумму 200 евро вы получите:

Миска-матрешка 1,5 л
Миска-матрешка 830 мл
HG200601

и
Подарок благодарности
(TG200601 или скидка 50 % на одно изделие из каталога)



Подарок хозяйке - уровень 2

За 2 назначенные презентации на протяжении следующих 3 недель и заказ на сумму 300 евро вы получите:

Миска-матрешка 2,4 л
Миска-матрешка 1,5 л
Миска-матрешка 830 мл
HG200602

и
Подарок благодарности
(TG200601 или скидка 50 % на одно изделие из каталога)





1.



2.

Набор скребков:

1. Силиконовая лопатка (1 шт.)

2. Малая силиконовая лопатка (1 шт.)

SS200614 **27,50 € 19,00 €**



Каждая лопатка имеет силиконовую головку с глубокими краями и длинную жесткую ручку, что делает её идеальным инструментом для перемешивания продуктов и соскребания остатков с поверхности мисок и тарелок.

Мой Tupperware консультант

Телефон:

Все цены рекомендованы Tupperware и могут быть изменены. В случае проблем с доставкой некоторые отсутствующие изделия могут быть заменены аналогичными изделиями другого цвета или по той же цене. Цвет изделия на проспекте может немного отличаться от реального цвета изделия.

©2020 Tupperware. Все права защищены.

Бренд Tupperware является собственностью компании Dart Industries Inc.

www.tupperware.lt
www.tupperware.lv/ru
www.tupperware.ee/ru
www.facebook.com/tupperwarehomecece