

Tipperware®

Выпуск 11 | 2020



*Предложения
Черной пятницы –
не упустите их!*

Доступно с 20 по 27.11.2020

Предложение действует в период
02.11.2020 – 29.11.2020
(недели **45-48**)

* количество акционного товара ограничено

БЫСТРЫЙ ТОРТ



Время подготовки
20 минут



Время устойки
5 минут



30 минут
при температуре 180°C

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г пшеничной муки
- 2 чайных ложки разрыхлителя для теста
- 50 г кокосовой стружки
- 100 г сахара
- 1 ст.л. ванильного сахара
- 4 капли миндального ароматизатора
- 3 яйца
- 100 г остывшего топленого сливочного масла
- 100 мл молока

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

- 200 г взбитых сливок
- 1 ст.л. ванильного сахара
- 2 ст.л. сахара
- 250 г обезжиренного творожного сыра/творога
- 20 г кокосовой стружки
- 500 г клубники

ПОДГОТОВКА

1. Для теста перемешайте муку с разрыхлителем для теста и просейте смесь в Чаше для замеса теста 3,0 л. Добавьте кокосовую стружку, сахар, ванильный сахар и миндальный ароматизатор и тщательно перемешайте. Добавьте яйца, сливочное масло и молоко. Герметично закройте чашу крышкой и встряхните ее несколько раз так, чтобы все ингредиенты хорошо перемешались.
2. Осторожно перемешайте снова венчиком. Поставьте силиконовую форму для выпечки Принцесса на холодную решетку в духовке заполните ее тестом. В режиме верхний + нижний ТЭН заранее разогрейте духовку до 180°C и выпекайте примерно 30 минут. После выпекания дайте торту постоять примерно 5 минут и извлеките его из формы. Дайте торту остыть.
3. С помощью Extra Chef взбейте взбитые сливки с ванильным сахаром и сахаром до густой пены. Перемешайте обезжиренный творог с кокосовой стружкой до однородной консистенции. Осторожно соедините сливки и творог.
4. Вымойте и очистите клубнику. Намажьте творожную смесь сверху на охлажденную основу торта и разместите ягоды клубники сверху на торт так, чтобы носики ягод смотрели вверх.

Полезный совет: Если вы желаете сделать больше слоев, возьмите больше ингредиентов. Для трехслойного голого торта потребуется повторить рецепт 3 раза. Из ингредиентов, перечисленных в рецепте, получается один корж и один слой массы для украшения



Силиконовая форма Принцесса, круглая
Ø 26 x 5 см внутри / 29 x 30 x 6,2 см в высоту
SS204503

28,90 €



Силиконовая форма 6 сердец
21,5 x 6,5 см в высоту
SS204004

19,90 €

Кто-то вспомнил про глазурь? Без проблем!

Тupperware

НОВЫЕ
ЦВЕТА



Кондитерский шприц
6,1 x 5,9 x 16,6 см в высоту
SS204502

10,90 €



Вращающийся поднос
Ø 40,2 x 4,3 см в высоту
SS204501

29,90 €

Дополните вкус и аромат торта и добавьте к внешнему виду торта яркие, насыщенные цвета. А если любите шоколад, добавьте немного шоколадной глазури по краям торта



Сумка для покупок, большой размер
45 x 18,5 x 40,5 см в высоту
PP204501

4,90 €



С каждым заказом на 14,90 евро вы можете купить сумку для покупок большого размера по **специальной цене!**
4,90 €

Время, чтобы меньше пропадало, а больше — доставляло удовольствие!

CrystalWave с отделениями 1 л
(1 шт.)

24 x 15,7 x 7 см в высоту
1 л / 2 x 250 мл и 500 мл
SS204505

12,90 €

* пока есть на складе

НОВЫЕ
ЦВЕТА



Сэкономьте
5,90 €

CrystalWave с отделениями 1 л
(2 шт.)

SS204506

~~25,80 €~~

19,90 €

* пока есть на складе



Добавьте остроты в свою жизнь и на кухонные полки!



Набор для специй малый (2 шт.)

10 x 4,5 x 6 см / 100 мл

SS204507

~~14,50 €~~

11,50 €



Набор для специй большой (2 шт.)

21 x 10 x 11,7 см / 250 мл

SS204508

~~16,50 €~~

12,90 €



Набор для специй:

Набор для специй малый (2 шт.)

Набор для специй большой (2 шт.)

SS204509

~~24,40 €~~

18,50 €

Сэкономьте
5,90 €



НОВИНКА

Высокая чаша
1,9 л (2 шт.)
10 x 20 x 13,5 см
SS204510

24,90 €



НОВЫЙ
ЦВЕТ



Украсьте свой стол
и привлекательно
сервируйте блюда

Сервировочное
блюдо 2 л
Ø 22 x 10,4 см
SS204511

22,90 €



Сэкономьте
55,10 €

Доступно*
только
на неделе
45-46

UltraPro Oval 5 l Cosmos
Основание: Ø 29,5 x 12,5 см
в высоту
Крышка: Ø 29,5 x 4 см в
высоту
SS204512

~~145,00 €~~
89,90 €

* пока есть на складе



УТКА С ИНЖИРОМ И ВИНОГРАДОМ



Время подготовки
15 мин.



Время запекания
1 ч 15 мин., термостат 6 / 7 или 200°C

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 молодая мускусная утка (± 1,2 кг)
- 2 щепотки толченого перца
- 2 щепотки соли «Fleur de sel»
- 60 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 25 г топленого сливочного масла
- 25 мл меда
- 25 мл коньяка
- 8 свежих плодов инжира
- 1 гроздь винограда (мускат)

ПОДГОТОВКА:

1. Разогрейте духовку до температуры термостат 6/7 или 200°C.
2. Слегка поперчите и посолите утку внутри и положите ее в UltraPro Oval 5 l Cosmos.
3. В Eazy Миксер Кувшин 1,25 л налейте 30 мл свежевыжатого апельсинового сока, топленое сливочное масло, мед, коньяк и перемешайте тонкой силиконовой лопаткой.
4. Полейте птицу этой смесью и запекайте под крышкой 1 ч, термостат 6/7 или 200°C.
5. Приготовьте плоды инжира: вымойте их и сделайте сверху 2 разреза крест-накрест и вставьте в разрез виноградины.
6. Достаньте птицу из духовки, украсьте плодами инжира, оставшимся виноградом и полейте апельсиновым соком.
7. Запекайте без крышки еще 15 минут. Подавайте горячей со свежим шпинатом или стручковым горохом.



Eazy Миксер Кувшин
1,25 л
B56 - включена в каталог,
страница 13



силиконовая лопатка
маленькая
K18 - включена в каталог,
страница 23

Больше времени на себя, меньше времени на готовку!



Скороварка для
микроволновой печи
28,08 x 22,49 x 15,7 см в высоту
SS204513

99,90 €

* пока есть на складе



БАРАШЕК С РОЗМАРИНОМ И СЛАДКИМИ ПЕРЦАМИ



Время подготовки
20 минут



Microwave: 900 в
30 минут



Время выстойки
15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

- 600 г окорока или лопатки барашка
- 2 зубчика чеснока
- 1 луковица (± 100 г)
- 1,2 кг красного сладкого перца
- 50 мл белого вина
- 1 ст.л. кукурузного крахмала (± 15 мл)
- 1 веточка розмарина
- 1 лавровый лист
- 400 г измельченных томатов (1 банка)
- Соль и перец

ПОДГОТОВКА

1. Порежьте ягнятину на куски 3 см. Очистите и порежьте зубчики чеснока на 2 части и удалите тонкую зеленую сердцевину.
2. Очистите луковицу, разрежьте на половинки и нарежьте их на кубики 15 мм с помощью FusionMaster пресса для нарезки.
3. Очистите сладкие перцы от семян, снимите кожицу и нарежьте на кубики с помощью Шеф-пресса для нарезки.
4. Перемешайте вино и кукурузный крахмал в шейкере 350 мл.
5. Положите в Скороварку для микроволновой печи II барашка, розмарин, лавровый лист, красный сладкий перец, чеснок, лук и измельченные томаты. В последнюю очередь добавьте содержимое шейкера (не перемешивая).
6. Закройте скороварку крышкой и готовьте в микроволновой печи 30 мин. на мощности 900 ватт. Дайте постоять 15 минут (пока не опустится индикатор давления).
7. Добавьте соль и перец, затем хорошо перемешайте и подавайте с пюре или рисом.



Шейкер 350 мл
B51 - включена в каталог,
страница 13

НАШИ ДВЕРИ ВСЕГДА ОТКРЫТЫ!

Как мне начать?

Разместите заказ от 50 евро на любую продукцию Tupperware и ответьте "ДА" на приглашение стать Консультантом. Получите в награду Ваш стартовый набор

- Шейкер 350 мл
- Чаша 300 мл
- Сумка с рисунком «эко-бутылка»
- Каталог
- 10 проспектов



x 1



x 10

Мы всегда Рады инициативным и увлеченным членам Команды. Станьте одними из Нас и свяжитесь с нами!

Ваши преимущества как консультанта Tupperware:

- комиссия с продаж;
- подарки активности за различные уровни продаж
- участие в нашей **Программе для новых консультантов из 3-х этапов**, с предоставлением образцов продукции и проведением бесплатных тренингов-семинаров.

ШАГ 1

Когда: через 2-5 недель после того, как вы стали консультантом

Как: заказ/заказы на сумму минимум 160,00 €

Что Вы получаете: комиссию от продаж + возможность приобрести CheeSmart по специальной цене!



Специальная цена только для новых Консультантов

CheeSmart

30,4 x 20,4 x 9,8 см

цена по каталогу: **31,90 €**
OB204001

16,50 €

Те консультанты, которые принимают участие в данной Программе для новых консультантов могут купить только один CheeSmart

ШАГИ 2 и 3

Всегда оставайтесь на связи с Вашим консультантом Tupperware чтобы владеть последней информацией о последних событиях!

*Дорогие хозяйки,
специальные подарки и предложения
именно для вас!*



Подарок благодарности

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

**Сервировочная чаша 1,1 л
TG204501**

**НОВЫЕ
ЦВЕТА**



Супер-подарок 1

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

**Сервировочная чаша 2,1 л
Сервировочная чаша 275 мл (2 шт.)
HG204501**

и

**подарок благодарности
(TG204501 или скидка 50%
на одно изделие из каталога)**



Супер-подарок 2

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

Сервировочная чаша 3,5 л

Сервировочная чаша 2,1 л

Сервировочная чаша 275 мл (2 шт.)

HG204502

и

подарок благодарности

(TG204501 или скидка 50%

на одно изделие из каталога)

Предложение для хозяйки – дополните свой сервировочный набор

Когда вы достигнете уровня **Супер-подарок 1**, вы сможете дополнить свой сервировочный набор и включить в него 2 этих изделия, которые предлагаются по специальной цене!



Сервировочный лифт
HO204501

14,90 €



Сервировочное блюдо 1,3 л
HO204502

17,90 €

Скоро Рождество...

СПЕЦИАЛЬНЫЙ
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ
ВЫПУСК



Набор коробок для печенья Optima
500 мл / 16,4 x 12,4 x 5 см в высоту
1,3 л / 16,4 x 12,4 x 10 см в высоту
SS204514

18,50 €



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/
tupperwarehomecee](https://www.facebook.com/tupperwarehomecee)
[www.instagram.com/
tupperwareincee/](https://www.instagram.com/tupperwareincee/)