

# Tupperware®

30.09.2024 - 03.11.2024



## CAKE & COFFEE



tupperware.be

## Chocolade sinaasappel mini muffins

VOORBEREIDINGSTIJD: 10 MIN  
KOOKTIJD: 19 MIN

### In ingrediënten voor 15 mini muffins:

- 75 g zwarte dessertchocolade
- 10 g boter
- 1 onbehandelde sinaasappel (schil en sap)
- 90 g suiker
- 35 g bloem
- 35 g amandelpoeder
- 2 kleine eieren

### Vorbereitung

1. Smelt de chocoladestukjes en boter (**Schenkan MicroCook 1 I**) ongeveer 1 min 30 op 360 watt. Laat 1 min rusten en roer (**Silicone spatel**). Verwarm indien nodig opnieuw in reeksen van 30 seconden.
2. Ontpit de sinaasappel en pers hem uit (**Koksmaatje**).
3. Klop (**Ultimate mixing bowl 2 l en Klopper**) de suiker, bloem en amandelpoeder. Voeg de sinaasappelschil en het sap (± 100 ml) toe en klop stevig.
4. Als het mengsel glad is, voeg dan de gesmolten chocolade toe en meng (Silicone spatel), voeg dan één voor één de eieren toe en meng tussendoor.
5. Giet het mengsel in een bakvorm (**Multiflex mini muffins**) op een koud ovenrooster en bak ongeveer 17 min in een voorverwarmede oven op ventilatorstand, Th 6 of 180°C.
6. Laat afkoelen voor je ze voorzichtig uit de vorm haalt.

## Mini muffins chocolat orange

PRÉPARATION : 10 MIN  
CUISSON : 19 MIN

### Ingrédients pour 15 mini muffins :

- 75 g de chocolat noir à dessert
- 10 g de beurre
- 1 orange non traitée (zestes et jus)
- 90 g de sucre
- 35 g de farine
- 35 g de poudre d'amandes
- 2 petits œufs

### Préparation

1. Faites fondre (**Pichet MicroCook 1 I**) le chocolat en morceaux et le beurre environ 1 min 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 min et mélangez (**Spatule en silicone**). Si besoin refaites chauffer par séquence de 30 s.
2. Zestez et pressez l'orange (**Aide-gastronome**).
3. Fouettez (**Ultimate mixing bowl 2 l et Batteur**) le sucre, la farine et la poudre d'amandes. Ajoutez le zeste et le jus d'orange (± 100 ml) et fouettez vivement.
4. Lorsque la préparation est bien homogène, ajoutez le chocolat fondu et mélangez (**Spatule en silicone**) puis ajoutez les œufs un par un en mélangeant entre chaque.
5. Répartissez la préparation dans un moule (**Multiflex mini muffins**) posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 17 min, dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.
6. Laissez refroidir avant de démouler délicatement.



**Silicone spatel & Shaker 350 ml**  
**Spatule en silicone & Shaker 350 ml**

T.w.v. / D'une valeur de  
**€ 41,40**



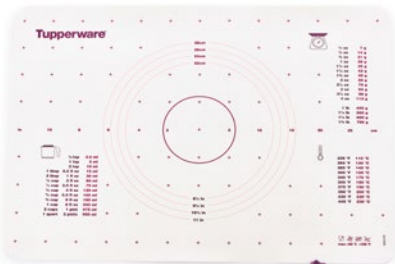
**OF/OU**

Kies voor €30 uit onze catalogus\*  
Choisissez pour € 30 dans le catalogue\*



**Koksmaatje, Klopper & Deegblad antislip**  
**Aide-gastronome, Batteur & Feuille pâtissière**

T.w.v. / D'une valeur de  
**€ 67,79**



**OF/OU**

Kies voor € 50 uit onze catalogus\*  
Choisissez pour € 50 dans le catalogue\*

# Sterartikelen *Articles étoiles*

45

## Gebakset Set à pâtisserie

Ultimate mixing bowl 2 l, 3,5 l & 9,5 l +  
Ultimate spatrand & 6 Maatschepjes  
Collerette Ultimate & 6 Doseurs de cuisine

T.w.v. / D'une valeur de  
**€ 114,<sup>50</sup>**

**OF/OU**

Kies voor € 75 uit onze catalogus\*  
Choisissez pour € 75 dans le catalogue\*



60

## Air Fryer

T.w.v. / D'une valeur de  
**€ 199,<sup>00</sup>**

**OF/OU**

Kies voor € 125 uit onze catalogus\*  
Choisissez pour € 125 dans le catalogue\*



\*Deze kunnen niet in contant geld worden omgezet. Geldig voor de producten in de huidige catalogus en onmiddellijk te gebruiken tijdens een Tupperware Party. Bij het inruilen voor een lager bedrag wordt er niet op teruggegeven.

\*Non échangeable en espèces. À valoir sur les articles du catalogue en cours et à utiliser directement lors d'une Tupperware Party. En cas d'utilisation pour un achat d'un montant inférieur, la différence ne vous sera pas remboursée.

# PROMOTIES / PROMOTIONS

**-25%**

~~€ 24,00~~

**€ 17,50**

2 Koffiemokken 250 ml  
2 Mugs à café 250 ml

Ø 8,2 x 9 cm h

E3712



Geniet van een koffie- of thee-  
pauze thuis, op kantoor of tijdens  
een picknick.

*Profitez d'une pause café ou thé  
en toute sérénité à la maison,  
au bureau ou lors d'un pique-nique.*



Houd je drankjes tot 12 uur  
lang perfect warm en koud.  
*Garde vos boissons  
parfaitement chaudes et  
froides jusqu'à 12 heures.*



**-€ 25**

**Isoleerkan Tup Plus  
Canette isolante  
Tup Plus**

1 l

**E3708**

~~€ 99.<sup>90</sup>~~

**€ 74.<sup>90</sup>**

**-25%**



**Koffiedoos 1,4 l  
Boite café 1,4 l**

Ø 15 x 10 cm h

**E3709**

~~€ 19.<sup>90</sup>~~

**€ 14.<sup>50</sup>**

**MINI CREATIES,  
MAXI SMAKEN!  
CRÉATIONS MINI,  
SAVEURS MAXI !**



-€5

Zoet of hartig, laat  
je fantasie de vrije loop.  
Sucrés ou salés,  
laissez libre court à votre  
imagination.



**Multiflex mini muffins**

29,8 x 19,4 x 4,4 cm h  
15 mini muffins (31 ml)

**E3711**

~~€ 34,90~~

**€ 29,90**

**GRATIS\***  
**GRATUIT\***



**Vintage spatel**  
**Spatule vintage**

22 cm

**G5046**

\*Ontvang 1 Vintage spatel bij elke aankoop.  
(Enkel geldig voor workshops op locatie, max 1 per persoon).

\*Recevez 1 Spatule vintage pour chaque achat.  
(Uniquement valable pour les ateliers en présentiel,  
max 1 par personne).

# VOOR EEN ONBERISPELIJKE KAST. RÉVOLUTIONNEZ VOTRE RANGEMENT.

~~€ 50,70~~

**€ 36,80**

**Set One touch fresh®**

540ml, 1,1 l & 1,8 l

E3713

540 ml  
**GRATIS  
GRATUIT**





# think pink & Tupperware®

€ 2\*

voor het goede doel  
pour l'association  
Think Pink.

**Ecofles Plus 2l  
met rietje  
Bouteille Eco Plus 2l  
avec paille**

30,7 cm h

E3707

€ 17<sup>50</sup>

**"Pop-up" rietje inbegrepen**

Praktisch: wanneer de fles gesloten is, past het rietje in de fles.

**Paille "pop-up" incluse**

Pratique : elle se replie à l'intérieur de la bouteille lorsqu'elle est fermée.



\*Voor elke aangekochte Ecofles Plus 2l met rietje, doneren wij € 2 aan "Think Pink" om borstkanker te bestrijden.

\*Pour chaque Bouteille Eco Plus 2l avec paille, nous donnerons € 2 à "Think Pink" pour lutter contre le cancer du sein.

**-€ 30**

**Micro minuut  
Micro minute  
I91**

~~€ 169.<sup>90</sup>~~ € 139.<sup>90</sup>





## Gestoofd rundvlees met olijven

### Ingrediënten (4 personen):

- 600 g rundvlees (ossenhaas, biefstuk, fonduevlees, enz.)
- 5 tl Dijon mosterd (± 25 ml)
- 1 el bloem (± 15 ml)
- Zout en peper
- 2 gepelde knoflookteentjes
- 50 g ui
- 400 g vetarm kippenbouillon (± 400 ml)
- 400 g kleine aardappelen
- 10 ontpitte groene olijven
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl verse of gedroogde tijm

**Vorbereidingstijd:** 15 min

**Kooktijd:** ± 30 min **Rusttijd:** ± 15 min

### Instructies:

1. Snijd het vlees in stukken van ongeveer 5 cm en leg ze in de **Micro minuut**.
2. Bestrijk de stukken met mosterd, vervolgens met bloem, zout en peper.
3. Voeg de gepelde en fijngesneden knoflookteentjes en ui toe (**SuperSonic Chopper compact**).
4. Giet de hete kippenbouillon, gewassen en geschilde aardappelen (**Verticale dunschiller**), olijven en tomatenpuree erbij en meng. Zorg ervoor dat de stukken vlees onder de vloeistof zitten. Voeg indien nodig meer water toe.
5. Sluit het deksel en laat 30 min koken op 900 watt. Laat 15 min staan om het koken te beëindigen en de druk te laten zakken.
6. Bestrooi met tijm en serveer.

## Mijoté de boeuf aux olives

### Ingrediënten (4 personnes) :

- 600 g de viande de boeuf (tende de tranche, rumsteak, viande à fondue...)
- 5 c. à c. de moutarde de Dijon (± 25 ml)
- 1 c. à s. de farine (± 15 ml)
- Sel et poivre
- 2 gousses d'ail épluchées
- 50 g d'oignon
- 400 g de bouillon de volaille dégraissé (± 400 ml)
- 400 g de petites pommes de terre
- 10 olives vertes dénoyautées
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 1 c. à c. de thym frais ou sec

**Préparation :** 15 min

**Cuisson :** ± 30 min **Temps de repos :** ± 15 min

### Instructions :

1. Coupez la viande en morceaux d'environ 5 cm et placez-les dans le **Micro Minute**.
2. Enrobez les morceaux avec la moutarde, puis la farine, le sel et le poivre.
3. Ajoutez les gousses d'ail et l'oignon, épluchés et hachés (**SuperSonic Chopper compact**).
4. Versez le bouillon de volaille chaud, les pommes de terre lavées et épluchées (**Éplucheur vertical**), les olives, le concentré de tomates et mélangez. Assurez-vous que les morceaux de viande sont recouverts par le liquide. Rajoutez de l'eau, si besoin.
5. Fermez et faites cuire 30 min à 900 watts. Laissez reposer environ 15 min pour que la cuisson finisse et la pression descende.
6. Saupoudrez de thym et servez.

# VIP aanbiedingen *Offres VIP\**

~~€ 6,00~~

€ 3,00



Vanaf €49 aankoop  
Dès €49 d'achats

**4 Hang-aan-lepeltjes**  
**4 Petites cuillères**

14,4 cm

**3112**

~~€ 24,90~~

€ 7,00



Vanaf €69 aankoop  
Dès €69 d'achats

**Eco coffee cup turquoise**

Ø 7,5 x 18 cm h / 490 ml

**3113**

\*Beperkt tot één van ieder exemplaar voor elke klant aanwezig op een Tupperware Party.

\*Limitées à un exemplaire de chaque pour tous les clients présents à une Tupperware Party.

## Uitnodiging *Invitation*

Beste / Cher(ère): \_\_\_\_\_

Ik nodig je uit voor een Tupperware Party / Je vous invite pour une Tupperware Party

op (dag en datum) / le (jour et date): \_\_\_\_\_ om / à: \_\_\_\_\_

Adres / Adresse: \_\_\_\_\_

Postcode / Code postal: \_\_\_\_\_ Stad / Ville: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Vanwege / De la part de: \_\_\_\_\_

Graag een seintje voor / Réponse souhaitée avant le: \_\_\_\_\_

Jouw Consulent / Votre Conseiller

D0994



Gedrukt op papier afkomstig van duurzaam bosbeheer.  
Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement.

Zolang de voorraad strekt - De op dit document vermelde prijzen zijn aanbevolen prijzen - De afgebeelde kleuren kunnen licht afwijken van de werkelijke kleuren.  
Dans la limite des stocks disponibles - Les prix repris dans ce document sont des prix recommandés - Les couleurs des photos des produits peuvent légèrement varier de la réalité.



Tupperware Belgium • www.tupperware.be



© 2024 Tupperware