

[Click to verify](#)



Recette moule à charlotte tupperware pdf

Alors, samedi 26 juin, on a fait réunion chez moi avec les copines. Trois mois qu'on n'avait pas fait ça !!!! L'occasion de se lâcher sur les commandes. J'ai commandé quelques articles et vu que les ventes ont été une réussite, j'ai été gâtée au niveau des cadeaux. Je ne vais pas tout mettre d'un coup, mais au fur et à mesure des usages. On commence avec le moule à charlotte...Description du site Tupperware :Une forme en dôme pour le moulage des charlottes, du riz, des entremets, des glaces et des sorbets.2 ouvertures sur la base et une matière intérieure ultra lisse pour un démoulage facile.Couvercles hermétiques et souples pour mouler des préparations liquides et les transporter sans risque.Ideal pour mouler des préparations froides, chaudes (max. 60 °C) ou glacées.Capacité 1,25 litre. Qu'avez-vous prévu comme dessert pour la fête des mamans ? Une pavlova aux fruits rouges ? Une tarte diplomate aux fraises ? Une tarte tatin ? Moi, j'ai trouvé ! Ce sera une charlotte. Le hic dans la confection de ce dessert n'est pas tellement le montage mais le démoulage. Et c'est là que Tupperware réussit un coup de maître avec un moule à charlotte avec deux ouvertures et une matière plastique – sans BPA – extra-lisse. Je peux vous garantir qu'aucune charlotte digne de ce nom ne lui résiste ! Printemps oblige, j'ai choisi de faire une charlotte aux fraises. A l'intérieur, la garniture est composée de crème fouettée et d'un coulis de fraises frais auquel j'ajoute un peu de gélatine pour une meilleure tenue. Pour que tout le monde puisse déguster ce dessert, les biscuits sont imbibés de sirop de fraises des bois, vous pouvez le remplacer par un sirop d'un autre parfum. Selon la saveur de vos fraises et votre goût, l'apport en sucre pourra être un peu différent. J'ai volontairement omis de mettre le grammage de sucre pour que vous fassiez justement selon votre appréciation du goût sucré. Le rendu est peu girly mais ma foi c'est la fête des mamans et une maman reste toujours un peu sensible au rose, non ? D'ailleurs, en parlant de rose, Tupperware a édité ce moule à charlotte en rose et je vous propose aujourd'hui d'en remporter un exemplaire (la photo ci-dessous présente le modèle habituel). Pour remporter le moule à charlotte édition limitée de Tupperware, dites-moi au pied de ce billet pourquoi vous aimez les charlottes. Le jeu est ouvert jusqu'au 26 mai 2015, 23h59. J'annoncerai le gagnant le lendemain matin dans ce même billet. Afin que je puisse facilement vous contacter, laissez-moi une adresse e-mail, un nom de blog, un identifiant FB ou Google + ou Twitter. Bonne chance à tous ! Et n'oubliez pas que tout le monde peut jouer ! Un dessert classique de la cuisine française : la charlotte. Elles est composée de fraises fraîches avec une garniture crémeuse et des biscuits boudoir Imprimer la recette Epinglez 30 biscuits boudoirs500 g de fraises environ35 cl de crème liquide entière1 cuillère à soupe de mascarponeun peu de sucre en poudre selon votre goût2 feuilles de gélatine25 ml de sirop de fraises des bois Monin150 g de fraisesun peu de sucre en poudre Placer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.Monter la crème liquide avec le mascarpone en chantilly, finir par une touche de sucre.Mixer 8 fraises avec un peu de sucre pour obtenir un coulis.Faire chauffer la préparation sur feu très doux, essorer les feuilles de gélatine ramollies et les faire dissoudre dans la préparation en mélangeant vivement.Passer le coulis au chinois pour obtenir une texture très lisse (en option) et laisser refroidir à température ambiante.Mélanger délicatement la chantilly au coulis.Vérifier le goût avec un morceau de fraise et ajouter un peu de sucre si nécessaire.Découper le reste des fraises en amelles. Réserver.Verser le sirop de fraises des bois dans une assiette creuse et ajouter 100 ml d'eau.Tremper rapidement les boudoirs dans le sirop et tapisser le moule à charlotte (tour et fond).Verser un peu de chantilly à la fraise et ajouter des lamelles de fraises.Recommencer l'opération deux fois. Recouvrir avec le reste des biscuits boudoir trempés dans le sirop.Glisser au réfrigérateur pendant 8 heures.Mixer les fraises avec un peu de sucre à l'aide d'un robot ou d'un TurboTup.Couvrir et placer au frais.Démouler la charlotte aux fraises sur un plat et servir avec le coulis. Edit du 27 mai 2015Merci à tous pour vos participations.Bravo à Yoanna (commentaire du 25 mai 2015 à 20h12) qui remporte LE moule à charlotte !A très bientôt pour de nouveaux cadeaux. Charlotte aux fruits tupperware pschitt. Je pense que beaucoup d'entre vous connaissez cette recette Tupperware. D'où le nom de cette charlotte « Charlotte Pschitt ». Effectivement l'intéret de cette recette et de ce moule est que la préparation est très rapide, et que l'on peut manger la charlotte aussitôt après avoir fait le vide. Moi je préfère avec un passage au réfrigérateur. Par contre on utilise du fromage blanc. Moi je le remplace souvent par du « Gervita » qui est un mélange de fromage blanc et de crème fouettée. C'est très onctueux. Aussi aujourd'hui je vous la propose avec des pêches fraîches. Libre à vous d'utiliser d'autres fruits frais ou des fruits au sirop. charlotte aux pêches Tupperware pschitt Et vous à quoi vous allez la faire cette charlotte aux fruits tupperware pschitt ? Edit du 01/05/2017 : version aux fraises Charlotte aux fraises tupperware pschitt Pin Imprimer la recette Envoyer par mail Portions : 6 En cuisine : NadiaMoule à charlotte Tupperware4/5 pêches + pour décorer ou environ 250gr de fruits coupés en morceaux300 gr de fromage blanc ll m'arrive de la faire avec du Gervita (3 pots de 100 gr mélange de fromage blanc et de crème fouettée)50 gr de sucrel paquet de biscuits cuillère pour moille sirop100 gr de sucre glace 50 gr pour moi c'est suffisant150 ml de jus d'orangeSi vous utilisez des fruits au sirop (vous vous servirez du jus de la boîte pour imbiber les biscuits)Fermez le fond de votre moule avec un des disques à motif proposésMélanger doucement le fromage blanc avec le sucre.Pelez les pêches et coupez-les en dés.Mélanger le sucre glace et le jus d'orange dans un ramequin pour faire le sirop, trempez y les biscuits un à un (trecoupez les si nécessaire) , et tapissez le fond et le tour du moule. Versez la moitié des fruits, la moitié du fromage blanc, remettez une couche de biscuits imbibés (vous pouvez mettre les chutes des biscuits coupés), le reste des fruits, le reste du fromage blanc et terminez par les derniers biscuits.Fermez avec le couvercle et faites le vide d'air plusieurs fois pour tasser la charlotte.Vous pouvez la démouler et la déguster tout de suite ou la mettre quelques heures au réfrigérateur.Elle est meilleure avec un passage au réfrigérateur36 Quai des Saveurs Similaire charlottefraisesfruitpechepschitttupperware Just prior to its consumer introduction in 1946, inventor Earl Tupper's plastics-like materials in many manufacturers were dedicated to the war effort. The versatility and convenience of Tupper's "miracle" products helped to launch the plastics revolution of the next decade. Tupper's first consumer plastic products the Wonderlier® Bowl and Bell Tumbler offered a unique benefit that traditional food containers did not: they were lighter and less likely to break than traditional glass and crockery. With the onset of the post-war "baby boom," women dedicated themselves to caring for their growing families. The "Tupperized" kitchen was born ... a kitchen that was well organized and neat, and featured a variety of containers that replaced unsightly open packages and that kept food fresh longer. In 1946, Tupper introduced his legendary airtight seals patterned after the inverted rim on a can of paint which prevented food from drying out, wilting or losing its flavor in the now-common refrigerator. Despite their breakthrough nature, Tupper's products didn't sell well in retail outlets, primarily because consumers needed demonstrations in order to understand how they worked. In response, the first Tupperware Home Party was held in 1948, introducing an all-new way for Tupperware products to reach consumers. Demonstrations proved a dramatically effective way of communicating the benefits of the revolutionary seal. By 1951, the Tupperware Home Demonstration system was working so well that all Tupperware products were taken off store shelves to be distributed in this manner. The direct sales demonstration was a welcome invitation for women, whose involvement in the community mostly revolved around their family. Selling Tupperware products via the party sales method was an appealing career for these women, who had few career opportunities after their men returned from the war. As consumers relocated from large urban centers to homes in the suburbs, backyard barbecues became a favorite way for families and neighbors to spend leisure time. The new Tupperware products answered needs created by this popular pastime. The Party Bowl kept macaroni and egg salads fresh and cold outdoors, while The Pie Taker provided easy transportation for homemade desserts. The Dip 'N Serve™ Serving Tray functioned much the same way, making it simple to get chips and dip to and from the backyard or the picnic site. The '60s were times of social upheaval with the family undergoing social changes. As two-income families became more common, women actively pursued career opportunities and Tupperware filled the ensuing product niche with designs like the Traveling Desk, Drawer Organizers, and the Plastic Carrying Case. The huge wave of baby boomers that began having children of their own created a need for sturdy, stimulating toys. Again Tupperware rose to the challenge, introducing an innovative line of toys like the Shape-O® toy, a fun-yet-educational design which challenged each stage of a child's development from functioning as a rattle for infants to promoting eye-hand coordination in toddlers. While the demand for specialized kitchen products soared, Tupperware kept pace with changing palates by offering storage products like the Mix 'N Stor® Container, and the Tortilla Keeper for serving ethnic dishes. Thanks to advances in medical technology, consumers were living longer than ever before, resulting in an increasing population of seniors. During this era, Tupperware introduced the Instant Seal, which catered to a mature population with not-so-nimble fingers. This era also brought drastically changing lifestyles with more households than ever before requiring dual incomes to meet increasing economic demands. More women went to work outside the home faced with balancing their roles in the office and the home. A career in Tupperware offered these women a flexible way to earn money and spend time with their children. When microwave ovens first began entering kitchens, Tupperware introduced products designed specifically for both the microwave and conventional ovens. Once the microwave was fully accepted as a household appliance, Tupperware introduced products exclusively for the appliance such as the Microwave Reheatables line and TupperWave lines, which could warm up leftovers or cook the frozen foods that were becoming more and more a family staple. In keeping with the fast-paced '80s, Tupperware introduced products designed to maximize people's time. The TupperWare® Stack Cooker was designed to make a three-course meal for four in the microwave in 30 minutes allowing a busy population to have traditional family dinners while the Meals in Minutes Microsteamer prepared a fresh meal for two in 10 minutes or less. Modular Mates™ containers provided a storage system that could be custom-tailored to store staple foods in bulk, cutting down on waste and stretching grocery budgets and kitchen storage space. In response to growing environmental awareness, Tupperware containers offered positive alternatives to disposable wrap and packaging, including the Square-A-Way® sandwich keeper, the Box Lunch and the Lunch 'N Bag sets. The CrystalWave™ line of microwaveable food storage containers featured Braille and metric capacity measurements, reflecting Tupperware's continued responsiveness to consumer needs. The 1990's trends reflected a renewed emphasis on the home and traditional comforts such as home-cooked meals. Right in step with this trend, Tupperware launched an expanded product line of contemporary-design kitchen tools made with Tupperware's signature quality and ingenuity the Peeler Plus, the Coffee House Set, and the Double Colander combined traditional kitchenware with a '90s sophisticated savvy. By 1992, nearly half of all Tupperware consultants held full-time jobs in addition to selling Tupperware products. In deference to a trend toward "one-stop shopping," the company introduced "Value for Time" classes and "Custom Kitchen Planning" demonstrations, where customers learned about microwave cooking and food preparation, as well as ways to save money on their grocery bills, valuable cabinet space and time. In addition, "Rush Hour" and "Office" parties allowed Tupperware demonstrations to fit the busy schedules of time-pressed customers. Just as Earl Tupper's early plastic products revolutionized food storage and preparation, today's Tupperware products continue to enhance lifestyles by offering ingenious design, quality construction and a lifetime warranty. During the 21st century, the world will continue to change, and Tupperware will continue to evolve right along with it, using a modern approach to form and function to create convenient solutions to household tasks. Tupperware now reaches nearly 100 markets around the world, offering culturally distinct items such as the Kimchi Keeper, the Kimono Keeper and the Japanese Bento Box. In the new millennium, consumers can count on the same quality of Tupperware products representing extraordinary design for everyday living. Moreover, in today's information-age busy consumers can be sure of Tupperware's expansion into new channels such as the Internet and shopping mall showcases to meet societal change in marketplaces around the world. For more information about Tupperware products, Custom Kitchen Planning, or Hosting a Tupperware Party, click here to find a Consultant near you. Or contact us and we'll help you find one. Tupperware Brands Corporation is a global direct seller of innovative, premium products across multiple brands and categories through an independent sales force. Product brands and categories include design-centric preparation, storage and serving solutions for the kitchen and home through the Tupperware brand and beauty and personal care products through its Avroy Shlain, Fuller, NaturCare, Nutrimerics, and Nuvo brands. Cooking Julia 06/07/24 17:30 Je remonte une pépîte Tupperware typique de la cuisine des années 70-80 ! Celles et ceux qui ont connu cette période ne me contrediront pas : la marque faisait mouche à chaque fois avec des recettes innovantes, simples et délicieuses que la "ménagère de... Quoi qu'on mange ? 06/07/22 08:00 Impossible de résister à l'envie d'une charlotte, légère et la plupart du temps peu sucrée, elle est simple à préparer et peut être déclinée à l'infini mais c'est à cette période estivale qu'elle est le plus appréciée, avec l'arrivée des fruits d'été elle... La cuisine de Doria 28/05/22 05:00 Ce dessert est l'un de mes préférés, un souvenir d'enfance... Ma grand-mère et ma mère en faisait régulièrement avec de l'ananas. C'est facile à réaliser et très rapide avec peu d'ingrédients, des boudoirs, de la crème et des fruits. C'est une version..... Cooking Julia 02/05/22 17:30 Depuis le temps que je voulais faire cette recette Tupperware, connue depuis des générations ! C'est le nouveau thème du Foodista Challenge #86, les charlottes, qui m'en a donné l'occasion. Et comme on est en pleine saison des fraises, c'est bien sûr avec... Patchouka 16/09/20 06:12 C'est encore une recette bien fraîche que je vous propose aujourd'hui... une recette Tupperware oubliée de plus est... une recette à préparer la veille pour le lendemain, ou le matin pour le soir. Avec les quantités indiquées, j'ai rempli le moule couronne..... Les recettes de Mumu 17/04/19 20:44 En ce moment il n'y a vraiment que le mercredi que je me bouge un peu en cuisine... Il fait beau, du coup les Week ends je passe plus de temps dehors que dedans. Cet après midi en faisant mes courses je suis tombée sur un joli panier de fraises qui m'a..... Gâteau à croquer 20/06/18 11:19 La charlotte à la fraise, c'est le dessert à faire avec ce fruit de saison, qu'est la fraise. C'est frais, très simple et rapide à réaliser. Qui ne connait pas cette marque Tupperware et son fameux moule à charlotte. Petite, ma mère en avait un et plus... La popotte à lolo 03/06/18 10:38 B onjour, voici une petite recette pleine de fraîcheur, très simple à préparer et sans cuisson ! Tout le monde a adoré ici, comme elle est à base de fromage blanc elle est très légère ! Je l'ai préparé ici avec des pêches au sirop de mon partenaire Hizketa..... Patchouka 07/07/17 06:12 Avec cette chaleur, rien de mieux qu'un repas bien frais... cette recette Tupperware... une charlotte bien fraîche... se prépare la veille... passe une nuit au réfrigérateur... et voilà comment se régaler... tout simplement... C'est parti pour la recette..... 36 Quai des Saveurs 28/07/15 09:21 Je pense que beaucoup d'entre vous connaissent cette recette Tupperware. Elle est fait dans le moule charlotte Tupperware et une fois qu'il est rempli de sa préparation à base de fromage blanc , et il suffit de faire le vide en soulevant le couvercle plusieurs... La-cuisine-de-gigi 19/07/15 17:06 Bonjour à tous, Tout d'abord, notre amie Monique fête son anniversaire aujourd'hui, nous te souhaitons un très bon anniversaire Monique, nous te faisons plein de bisous, Me revoilà de retour sur mon blog après quelques jours passés en compagnie de nos..... La cuisine en amateur de Maryline 26/06/15 18:44 Charlotte riz, thon, jambon Je me suis basée sur une recette Tupperware. Comme il me restait du riz de la veille, ça tombait bien. Première fois, que je fais une charlotte salée , servie en entrée. Une entrée rapide. Ingrédients : 200 gr de riz ici cuit... La popotte de Manue 03/06/15 17:44 Charlotte à l'ananas Ninon a une vraie passion pour l'ananas ... et je ne la partage malheureusement pas ! Ça fait un bail qu'elle me réclame une charlotte à l'ananas "comme chez Flavie" et j'arrive toujours à esquisser la chose alors quand Tupperware..... Dans la cuisine de Sophie 23/05/15 13:54 Qu'avez-vous prévu comme dessert pour la fête des mamans ? Moi, j'ai trouvé ! Ce sera une charlotte. Le hic dans la confection de ce dessert n'est pas tellement le montage mais le démoulage. Et c'est là que Tupperware réussit un coup de maître avec un moule... chatcuisine 14/05/15 16:23 Ingrédients 30 / 36 boudoirs en fonction de votre moule 200 g de chocolat noir 6 oeufs 150g Eau 150g sucre en poudre préparation mettre dans une casserole à chauffer le sucre et l'eau des que le sucre est dissout reposer hors du feu fondre le chocolat au... Les Macarons à la Chartreuse 07/04/15 19:46 Article précédent (07/04/2015)FICHE TUPPERWARE - FEUILLE À REBORDS SILICONE » Lire la suite Article suivant (07/04/2015)FICHE TUPPERWARE - MICRO VAP » Lire la suite Vous aimerez peut-être : Fiche produit: moule à moelleux silicone Fiche produit: moule à... La-cuisine-de-gigi 06/02/15 06:00 Nous sommes vendredi 6 février, bonne fête GASTON Le dicton du jour : A la saint-Gaston, surveille tes bourgeoises Non non vous avez bien vu ! ma charlotte s'est affaissée au moment du démoulage, je pense que j'avais trop imbibé mes biscuits, à refaire !... Bénéd cuisine 07/12/14 10:37 Avec mon fils de 4 ans nous voulions réaliser un dessert pour se rendre chez ma sœur et son fils de 2 ans. J'ai choisi de réaliser une recette qui soit simple et réalisable ENTIEREMENT par ses soins. La seule chose que j'ai faite c'est l'aider à disposer..... Bénéd cuisine 07/12/14 10:37 Avec mon fils de 4 ans nous voulions réaliser un dessert pour se rendre chez ma sœur et son fils de 2 ans. J'ai choisi de réaliser une recette qui soit simple et réalisable ENTIEREMENT par ses soins. La seule chose que j'ai faite c'est l'aider à disposer..... Histoires de fruit 24/09/14 10:40 Voilà une recette toute simple que j'avais réalisée avant de partir en vacances et que j'avais complètement oublié de publier... Cette recette de charlotte a pour moi un petit coté « madelaine de Proust » car c'est celle que fait ma maman depuis des années... Découvrez plein d'autres recettes de sur les autres pages:Page 2 Connectez-vous sur Recettes de Cuisine pour enregistrer vos recettes préférées dans votre carnet de recettes. Se connecter avec Facebook : Ou utilisez votre compte sur Recettes de Cuisine : Pas encore inscrit(e) ? Créez votre compte pour découvrir et partager des recettes avec d'autres bloqueurs et lecteurs passionnés de cuisine. C'est encore une recette bien fraîche que je vous propose aujourd'hui... une recette Tupperware oubliée de plus est... une recette à préparer la veille pour le lendemain, ou le matin pour le soir. Avec les quantités indiquées, j'ai rempli le moule couronne Tupperware, et j'ai préparé quelques portions individuelles dans Read More