

Tupperware®





SILICONE BAKING FORMS*

Our durable Silicone Baking Forms feature non-stick coating on the interior for easy cleaning and cooking (up to 428° F/220°C). They produce no odor or smoke and can be used in the fridge, freezer, oven or microwave.

*Features Limited Lifetime Warranty.

MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE*

Nos Moules à pâtisserie en silicone sont durables et ont un revêtement antiadhésif à l'intérieur pour cuire (jusqu'à 428° F/220° C) et se nettoyer facilement. Ils peuvent être utilisés aux réfrigérateur, congélateur, four et micro-ondes, et ne produisent ni odeur ni fumée.

*Couverts par la garantie à vie limitée.

MOLDES DE SILICONA*

Nuestros duraderos Moldes de Silicona tienen una capa interior antiadherente para cocinar (hasta 428° F/220°C) y limpieza fácil. No producen olores ni humo y se pueden usar en el refrigerador, congelador, horno y microondas.

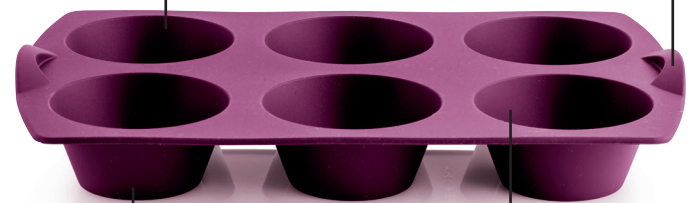
*Con Garantía limitada de por vida.

No need for grease or spray with our non-stick interior coating

Pas besoin de gras ni d'aérosol avec l'intérieur antiadhésif

No hay que engrasar con nuestra capa interior antiadherente

Raised handles
Poignées en hauteur
Agarraderas elevadas



Heat distributes evenly throughout the mold
La chaleur est distribuée de manière égale entre toutes les cavités
El calor se distribuye por igual en todo el molde

Fits in all microwaves and ovens
Tient dans tous les fours et fours micro-ondes
Cabe en todos los microondas y hornos

Simply Delicious Muffin

Muffin simplement délicieux

Muffin simplemente delicioso

Serves/Pour/Porciones

Serves: 6 Serving Size: 1 muffin • Pour 6 Portion : 1 muffin
Porciones: 6 Tamaño de la porción: 1 muffin

Prep Time/Préparation
Tiempo de preparación

10 minutes/minutos

Cook Time/Cuisson/
Tiempo de cocción

25–30 minutes/minutos

Total/Temps total/
Tiempo total

40 minutes/minutos

Ingredients/Ingrédients/
Ingredientes

1½ cup self-rising flour • 4½ tbsp. unsalted butter • ½ cup milk of choice
½ cup sour cream • 1 egg • ¾ cup granulated sugar • 1 tsp. vanilla extract

1 ½ tasse de farine • auto-levante • 4 ½ c. à soupe de beurre
½ tasse de lait, au choix • ½ tasse de crème sure • 1 oeuf
¾ tasse de sucre • 1 c. à thé d'extrait de vanille

1½ taza de harina leudante • 4½ cdas. de mantequilla sin sal • ½ de taza de leche
½ de taza de crema agria • 1 huevo • ¾ de taza de azúcar granulado
1 cdta. de extracto de vainilla

Preheat Oven/Préchauffer le
four/ Precalienta el horno

350° F/175° C.

Mix Batter/Préparation de la
pâte/Para hacer la masa

In **All-in-One Shaker**, combine milk, sour cream, egg and sugar.
Replace seal and shake until well combined.

Place dry ingredients in **Thatsa® Bowl**, pour liquid ingredients into dry ingredients and mix until just combined.

Pour batter into **Silicone Muffin Form**.

Dans le **Mélangeur Tout-en-un**, verser le lait, la crème sure, l'oeuf et le sucre.
Remettre le couvercle et secouer pour bien combiner.

Mettre les ingrédients secs dans un **Bol Grand-mère®**; verser les ingrédients liquides sur les ingrédients secs et mélanger pour combiner, sans plus.

Verser la pâte dans le **Moule à muffins en silicone**.

Combina la leche, crema agria, huevo y azúcar en el **Batidor Todo-En-Uno**.

Séllalo y agita hasta mezclar bien. Echa los ingredientes secos en un **Tazón Thatsa®**; vierte el contenido líquido sobre los ingredientes secos y mezcla para combinarlos.

Vierte la masa en el **Molde de Silicona para Muffins**.

Bake/Cuisson/Hornea

25–30 minutes/minutos

Let Rest/Laisser reposer/
Déjalo reposar

5 minutes/minutos

Nutrition Facts/Valeurs
nutritives/Información
nutricional

Calories/ Calorías: 330
Total Fat/Total lipides/Grasa total: 12.6g Saturated Fat/Lipides saturés/Grasa saturada: 7.6g
Cholesterol/Cholestérol/Colesterol: 57mg Sodium/Sodio: 85mg
Total Carbohydrate/Total Glucides/Carbohidratos totales: 50.2g
Dietary Fiber/Fibres/Fibra dietética: 0.8g Total Sugars/Total Sucres/Azúcares totales: 25.9g
Protein/Protéines/Proteína: 5.1g Vitamin D/Vitamine D/Vitamina D: 43%
Calcium/Calcio: 3% Iron/Fer/Hierro: 9%

Cake Doughnuts

Beignes gâteau

Rosquillas de bizcocho

Serves: 6 Serving Size: 1 • Pour 6 Portion : 1
Porciones: 6 Tamaño de la porción: 1

10 minutes/minutos

10 minutes/minutos

20 minutes/minutos

¾ cup self-rising flour • ½ cup sugar • ½ tsp. nutmeg
1 egg • ¼ cup milk • 3 tbsp. oil

¾ tasse de farine auto-levante • ½ tasse de sucre
½ c. thé de muscade • 1 oeuf • ¼ tasse de lait
3 c. à soupe d'huile

¾ de taza de harina leudante
½ de taza de azúcar granulado
½ cdta. de nuez moscada • 1 huevo
¼ de taza de leche • 3 cdas. de aceite

325° F/162° C.

In **All-in-One Shaker**, place egg, milk and oil.
Seal and shake to mix well.

Place dry ingredients in **Thatsa® Bowl**, pour liquid ingredients into dry ingredients and mix until batter is smooth.

Pour batter into **Silicone Ring Form**.

Dans le **Mélangeur Tout-en-un**, mettre l'oeuf, le lait et l'huile.
Fermer et secouer pour bien mélanger.

Mettre les ingrédients secs dans un **Bol Grand-mère®**; verser les ingrédients liquides sur les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Verser la pâte dans le **Moule à beignes en silicone**.

Coloca el huevo, leche y aceite en el **Batidor Todo-En-Uno**.
Tápalo y agítalo para mezclarlo bien. Echa los ingredientes secos en un **Tazón Thatsa®**; vierte el contenido sobre los ingredientes secos y mezcla hasta que esté uniforme

Vierte la masa en el **Molde de Silicona para Rosquillas**.

10 minutes/minutos

2 minutes/minutos

Calories/Calorías: 175
Total Fat/Total lipides/Grasa total: 8g
Saturated Fat/Lipides saturés/Grasa saturada: 1.3g Cholesterol/
Cholestérol/Colesterol: 28mg
Sodium/Sodio: 15mg Total Carbohydrate/Total Glucides/
Carbohidratos totales: 23.7g
Dietary Fiber/Fibres/Fibra dietética: 0.5g
Total Sugars/Total Sucres/Azúcares totales: 11.7g
Protein/Protéines/Proteína: 2.9g
Vitamin D/Vitamine D/Vitamina D: 13% Calcium/Calcio: 19mg
Iron/Fer/Hierro: 5% Potassium/Potasio: 1%

Classic Fluffy Waffle

Gaufre légère classique

Waffle esponjoso clásico

Serves: 4 Serving Size: 1 • Pour 4 Portion : 1
Porciones: 4 Tamaño de la porción: 1

10 minutes/minutos

10 minutes/minutos

20 minutes/minutos

1¼ cup all-purpose flour • 2½ tsp. baking powder
2 tbsp. granulated sugar • 1 egg
1 cup whole milk • 2 tbsp. salted butter, melted

½ tasse de farine tout usage
2 ½ c. thé de poudre à pâte/levure chimique
2 c. à soupe de sucre • 1 oeuf
1 tasse de lait entier • 2 c. à soupe de beurre, fondu

1¼ de taza de harina para todo uso
2½ cdta. de polvo de hornear • 2 cdas. de azúcar granulado • 1 huevo • 1 taza de leche entera
2 cdas. de mantequilla con sal derretida

350° F/175° C.

Place dry ingredients in **Thatsa® Bowl**. Add egg, milk and melted butter and mix until all dry ingredients are incorporated.

Batter will be slightly lumpy.
Let batter rest for 5 minutes.

Pour batter into **Silicone Waffle Form**.

Mettre les ingrédients secs dans un **Bol Grand-mère®**.
Ajouter l'oeuf, le lait et le beurre fondu.

Mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé; la pâte doit être légèrement grumeleuse.
Laisser reposer 5 minutes.

Verser la pâte dans le **Moule à gaufres en silicone**.

Echa los ingredientes secos en un **Tazón Thatsa®**.
Añade el huevo, leche y mantequilla derretida; mezcla hasta incorporar bien todos los ingredientes secos.

La masa queda un poco grumosa.

Déjala reposar unos 5 minutos

Vierte la masa en el **Molde de Silicona para Waffles**.

9–10 minutes/minutos

3 minutes/minutos

Calories/Calorías: 271
Total Fat/Total lipides/Grasa total: 9.2g
Saturated Fat/Lipides saturés/Grasa saturada: 5.2g
Cholesterol/Cholestérol/Colesterol: 62mg
Sodium/Sodio: 84mg
Total Carbohydrate/Total Glucides/Carbohidratos totales: 40.1g
Dietary Fiber/Fibres/Fibra dietética: 1.1g 4%
Total Sugars/Total Sucres/Azúcares totales: 9.4g
Protein/Protéines/Proteína: 7.4g
Vitamin D/Vitamine D/Vitamina D: 161% Calcium/Calcio: 17% Iron/Fer/Hierro: 13% Potassium/Potasio: 10%

Decadent Sour Cream Cheesecake

Serves: 6 · Serving size: 1 cheesecake · PREP: 15 minutes COOK: 2 minutes + 4 hours of setting time

Total time: 4 hours + 17 minutes

½ cup sugar
1 envelope gelatin
1 cup water
8-oz./225 g block of cream cheese, softened
3 tbsp. sour cream
1 tsp. vanilla extract
6 graham crackers, crushed
3 tbsp. butter, melted

Nutrition Facts:
Calories: 323 Total Fat: 21.6g Saturated Fat:
12.9g Cholesterol: 59mg Sodium: 204mg
Total Carbohydrate: 28.8g Dietary Fiber: 0.4g
Total Sugars: 21.2g Protein: 5.1g Vitamin: D 0%
Calcium: 3% Iron: 5% Potassium: 2%

1. In 2-cup/500 mL **Micro Pitcher**, place sugar, gelatin and water. Microwave on high 1 minute 30 seconds, until sugar is dissolved and gelatin is melted. Let it cool.
2. In base of **Power Chef® System** fitted with whip attachment, place cream cheese, sour cream and vanilla extract. Replace cover and pull cord until well combined. Add gelatin mixture and combine, pulling cord until mixture is smooth.
3. Place **Silicone Muffin Form** in the **Ultra Pro Lasagna Container** cover and distribute mixture evenly among all muffin cavities.
4. Mix crushed graham crackers with melted butter and sprinkle evenly among all muffin forms. Press down lightly to form a crust. Freeze 4 hours or until cheesecake is set.
5. Allow 5 minutes to defrost before unmolding.

Gâteau décadent au fromage à la crème sure

Pour 6 personnes · Portion : 1 gâteau au fromage · PRÉPA : 15 minutes CUISSON : 2 minutes + 4 heures pour la prise

Total : 4 heures + 17 minutes

½ tasse de sucre
1 enveloppe de gélatine
1 tasse d'eau
8 oz./225 g de fromage à la crème ramolli
3 c. à soupe de crème sure
1 c. à thé d'extrait de vanille
6 craquelins graham, broyés
3 c. à soupe de beurre, fondu

Valeurs nutritives:
Calories : 323 Total lipides : 21.6g Lipides saturés : 12.9g Cholestérol : 59mg Sodium 204mg Total Glucides : 28.8g Fibres : 0.4g Total Sucres : 21.2g Protéines : 5.1g Vitamine D : 0% Calcium 3% Fer : 5% Potassium 2%

1. Dans le **Micro-pichet** de 2 tasses/500 mL, mettre le sucre, la gélatine et l'eau. Mettre au four micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute 30 secondes, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et la gélatine fondue. Laisser refroidir.
2. Dans la base du **Système Extra Chef®** équipé du fouet, mettre le fromage à la crème, la crème sure et l'extrait de vanille. Remettre le couvercle et tirer la corde jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Ajouter le mélange à base de gélatine et combiner, en tirant la corde jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Mettre le **Moule à muffins en silicone** dans le couvercle du **Plat à lasagne UltraPro** et répartir le mélange uniformément entre les cavités.
4. Mélanger les craquelins graham broyés avec le beurre fondu et répartir uniformément entre les moules à muffins. Presser légèrement pour former une croûte. Congeler pendant 4 heures ou jusqu'à ce que le fromage à la crème ait pris.
5. Laisser dégeler pendant 5 minutes avant de démouler.

Suntuoso pastel de queso con crema agria

Porciones: 6 · Tamaño de la porción: 1 pastel de queso · PREPARACIÓN: 15 minutos · COCCIÓN: 2 minutos + 4 horas para cuajar · Tiempo total: 4 horas + 17 minutos

½ taza de azúcar
1 sobre de gelatina sin sabor
1 taza de agua
1 bloque de queso crema de 8 oz./225 g, ablandado
3 cdas. de crema agria
1 cdta. de extracto de vainilla
6 galletas graham molidas
3 cdas. de mantequilla derretida

Información nutricional:
Calorías: 323 Grasa total: 21.6g Grasa saturada: 12.9g Colesterol: 59mg Sodio: 204mg Carbohidratos totales: 28.8g Fibra dietética: 0.4g Azúcares totales: 21.2g Proteína: 5.1g Vitamina D 0% Calcio: 3% Iron 5% Potasio: 2%

1. En la **Micro Jarra** de 2 tazas/500 mL echa el agua, gelatina y azúcar. Ponla en el microondas 1 minuto y 30 segundos en alta potencia o hasta disolver el azúcar y derretir la gelatina. Déjala enfriar.
2. Pon el queso crema, crema agria y extracto de vainilla en la base del **Sistema Power Chef®** con el accesorio de batir. Cierra el sistema y jala la cuerda hasta mezclar bien. Añade la mezcla de gelatina y jala la cuerda hasta que quede sin grumos.
3. Coloca el **Molde de Silicona para Muffins** en el **Molde UltraPro para lasaña** y distribuye la mezcla pareja entre todos los huecos para muffins.
4. Mezcla las galletas molidas con la mantequilla derretida y espolvorea parejo sobre los huecos para muffins. Presiona un poco para formar la corteza. Congélalos 4 horas o hasta que el pastel de queso se cuaje.
5. Déjalos descongelar 5 minutos antes de desmoldar.



Eggy Bagel

Serves: 6 · Serving size: 1 · PREP: 10 minutes · COOK: 3 minutes + 2 minutes resting time
Total time: 15 minutes

3 eggs
½ bell pepper, chopped
½ onion, chopped
⅓ cup milk
1 tsp. kosher salt

1. Place all ingredients in base of **Power Chef® System** fitted with whip attachment. Replace cover and pull cord until well combined.
2. Place **Silicone Ring Form** inside microwave and distribute egg mixture evenly in each ring.
3. Microwave on high 3 minutes. Let it rest for 2 minutes before unmolding.

Nutrition Facts:
Total Fat: 2.5g Saturated Fat: 0.9g Cholesterol:
83mg Sodium: 425mg Total Carbohydrate: 2.5g
Dietary Fiber: 0.3g Total Sugars: 1.7g Protein: 3.4g
Vitamin D: 39% Calcium: 2% Iron: 3%
Potassium: 1%

Bagels aux oeufs

Pour 6 personnes · Portion : 1 · PRÉPA : 10 minutes · CUISSON : 3 minutes + 2 minutes de repos
Total : 15 minutes

3 oeufs
½ poivron, haché
½ oignon, haché
⅓ tasse de lait
1 c. à thé de sel kasher

1. Mettre tous les ingrédients dans la base du **Système Extra Chef®** équipé du fouet. Remettre le couvercle et tirer la corde jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.
2. Répartir le mélange à base d'oeufs uniformément dans chaque anneau et mettre le **Moule à beignes en silicone** dans le four micro-ondes.
3. Cuire aux micro-ondes à puissance élevée pendant 3 minutes. Laisser reposer 2 minutes avant de démouler.

Valeurs nutritives:
Total lipides : 2.5g Lipides saturés : 0.9g
Cholestérol : 83mg Sodium 425mg Total
Glucides : 2.5g Fibres : 0.3g Total Sucres : 1.7g
Protéines : 3.4g Vitamine D : 39% Calcium 2%
Fer : 3% Potassium 1%

Tortita de huevo para bagel

Porciones: 6 · Tamaño de la porción: 1 · PREPARACIÓN: 10 minutos · COCCIÓN: 3 minutos + 2 minutos de reposo · Tiempo total: 15 minutos

3 huevos
½ pimiento morrón cortado en trocitos
½ cebolla cortada en trocitos
⅓ de taza de leche
1 cdta. de sal kosher

1. Coloca los ingredientes en la base del **Sistema Power Chef®** con el accesorio de batir incorporado. Cierra el sistema y jala la cuerda hasta que todo esté bien mezclado.
2. Coloca la mezcla de huevo de forma pareja en cada hueco del **Molde de Silicona para Rosquillas**.
3. Ponlo 3 minutos en el microondas a una potencia alta. Sácalo del horno y deja que las tortitas se enfríen por unos 2 minutos antes de desmoldar.

Información nutricional:
Grasa total: 2.5g Grasa saturada: 0.9g Colesterol:
83mg Sodio: 425mg Carbohidratos totales:
2.5g Fibra dietética: 0.3g Azúcares totales: 1.7g
Proteína: 3.4g Vitamina D 39% Calcio: 2% Iron
3% Potasio: 1%



Waffle Bread

Serves: 4 · Serving Size: 1 waffle · PREP: 10 minutes · COOK: 12 minutes · Total time: 22 minutes

1 cup self-rising flour
3 tbsp. granulated sugar
½ tsp. kosher salt
⅓ cup beer
½ cup heavy cream

1. Preheat oven to 425° F/218° C. Place **Silicone Waffle Form** on baking sheet and set aside.
2. Place all ingredients in **Thatsa® Bowl** and mix until well combined.
3. Divide batter evenly between all waffle cavities and bake 12 minutes.
4. Let it cool 5 minutes before unmolding.

Nutrition Facts:
Total Fat 5.9g Saturated Fat 3.5g Cholesterol
21mg Sodium 298mg Total Carbohydrate 34g
Dietary Fiber 0.8g Total Sugars 9.1g Protein
3.6g Vitamin D 39% Calcium 1% Iron 8%
Potassium 1%

Pain gaufré

Pour 4 personnes · Portion : 1 gaufre · PRÉPA : 10 minutes · CUISSON : 12 minutes
Total : 22 minutes

1 tasse de farine auto levante
3 c. à soupe de sucre granulé
½ c. à thé de sel kasher
⅓ tasse de bière
½ tasse de crème épaisse

1. Préchauffer le four à 425° F/218° C. Mettre le **Moule à gaufres en silicone** sur une plaque à biscuits et mettre de côté.
2. Mettre tous les ingrédients dans un **Bol Grand-mère®** et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.
3. Répartir la pâte uniformément entre toutes les cavités du moule à gaufres et cuire au four pendant 12 minutes.
4. Laisser refroidir pendant 5 minutes avant de démouler.

Valeurs nutritives:
Total lipides : 5.9g Lipides saturés : 3.5g
Cholestérol : 21mg Sodium 298mg Total
Glucides : 34g Fibres : 0.8g Total Sucres : 9.1g
Protéines : 3.6g Vitamine D : 39% Calcium 1%
Fer : 8% Potassium 1%

Pan de waffle

Porciones: 4 · Tamaño de la porción: 1 waffle · PREPARACIÓN: 10 minutos
COCCIÓN: 12 minutos · Tiempo total: 22 minutos

1 taza de harina leudante
3 cdas. de azúcar granulado
½ cda. de sal kosher
⅓ de taza de cerveza
½ taza de crema espesa

Información nutricional:
Grasa total: 5.9g Grasa saturada: 3.5g Colesterol:
21mg Sodio: 298mg Carbohidratos totales:
34g Fibra dietética: 0.8g Azúcares totales: 9.1g
Proteína: 3.6g Vitamina D 39% Calcio: 1% Iron
8% Potasio: 1%

1. Precalienta el horno a 425° F/218° C. Coloca el **Molde de Silicona para Waffles** sobre una hoja de hornear y ponlo a un lado.
2. Coloca todos los ingredientes en un **Tazón Thatsa®** y mezcla todo bien.
3. Divide la masa de forma pareja entre los huecos para waffle y hornea por 12 minutos.
4. Sácalo del horno y deja que se enfríen unos 5 minutos antes de desmoldarlos.



100%
PP
5



Tupperware®

©2018 Tupperware. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.
2018 1569-30 • 96990