

Vos

Le Cuiseur à riz individuel n'est OFFERT dès 59 € d'achat

- Cuire au micro-ondes et sans surveillance p

Invitati

Mme / M. Benedicte

aura le plaisir de vous recevoir

Adresse : 2 Rue

Tél. : 01 60 96 14 3

Recettes réalisées lors de l'A

Blanchot Benedicte
2 rue de la couture 779
ESMANS
bebe.blanchot@orange

Blanchot Benedicte
2 rue de la couture 779
ESMANS
bebe.blanchot@orange

15 secondes pour hacher menu !

- Il fait le travail de 288 coups de couteau en 15 secondes
- Ecologique et indispensable au quotidien

TurboTup + Livret "TurboTup" Collection 1000&1 astuces + Pèle agrumes (O148) 56,40€ **49.90€**



-6.50€

Millefeuille croquant aux framboises



Préparation : 15 mn

Cuisson : 9 mn dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C

Ingrédients pour 6 personnes :

250 ml de crème fluide 30% M.G. Yoplait®, 75 ml de gelée de framboise
375 g de framboises • Tuiles : 50 ml d'amandes effilées, 100 ml de sucre glace,
30 ml de farine, 25 ml de jus d'orange, 10 ml d'huile

Mixez tous les ingrédients des tuiles dans le **TurboTup**. Faites 16 tas bien espacés sur 2 **Feuilles de cuisson** posées sur les grilles froides du four et étalez-les en faisant des cercles avec le dos d'une **Cuillère mesure** pour former de fines tuiles. Faites cuire 9 mn dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C. Laissez refroidir avant de les détacher délicatement.

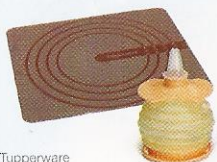
Dans le **Speedy Chef**, fouettez la crème bien froide en chantilly, ajoutez la gelée de framboise et donnez encore quelques tours. Mettez la chantilly dans la **Boule décors**.

Montez les millefeuilles en posant 5 framboises par assiette, remplissez le centre de chantilly, posez une tuile dessus et recommencez.

Finissez par des framboises et de la chantilly.

Les indispensables :

Feuille de cuisson (p.7) *
Boule décors (p.50) *



* A découvrir dans votre Catalogue Tupperware en vigueur sur les Semaines 40 à 43 / 2012.

3 petits tours c'est tout !

- Des blancs en neige, de la chantilly et de la mayonnaise en 2 temps 3 mouvements
- Ecologique et indispensable au quotidien

Speedy Chef + Livret "Speedy Chef" Collection 1000&1 astuces (O154) 54,90€ **45€**



-9.90€

Coloris non contractuel

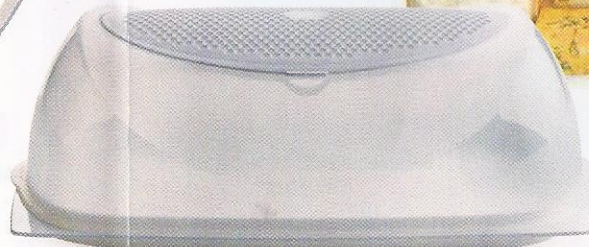
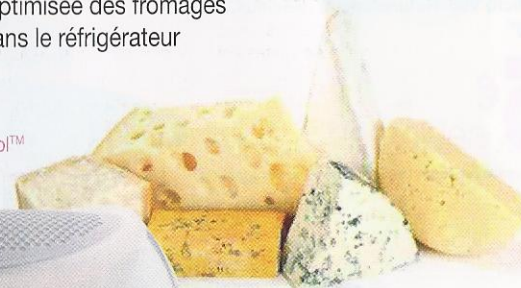
La boîte à goût !

- Conservation optimisée des fromages
- Plus d'odeur dans le réfrigérateur



NOUVEAU

La membrane CondensControl™ passe au lave-vaisselle



NOUVEAU COLORIS
Cave à fromages (B16) **30€**

Pressée mais futée