



JEL-PARTY Rechthoekig



Eén vorm voor alles!

Welkom op het Jel Party-feest, jouw “geheime ingrediënt” voor het maken van prachtige hapjes, hoofdgerechten en desserts.

Zoet of hartig, de Jel Party geeft elk evenement extra flair dankzij de grote inhoud en indrukwekkende presentatie.

De deksel wordt tijdens het koelen gebruikt als afsluiting en verandert bij het serveren in een serveerschaal, zodat je jouw creatie kunt lossen op een perfect passend dienblad.

Inclusief één geribbelde vorm van 10½ cup / 2,5 liter, één kroon-inzetstuk en één multifunctionele schaal/deksel.

Beschrijving:

Het maken van hapjes, hoofdgerechten en desserts in hoeveelheden groot genoeg voor feestjes en bijeenkomsten kan een uitdaging zijn. Onze Jel Party helpt je daarbij!

Met de Jel Party kun je vormen, gemakkelijk lossen, serveren en bewaren – allemaal in dezelfde schaal. Eenvoudig te maken, prachtig om te zien en gegarandeerd een succes.

Het iconische kroon-inzetstuk is het geheim voor eenvoudig lossen. Zodra je gelei, dessert of hapje is opgesteven, draai je de Jel Party om zodat de deksel naar beneden wijst. Verwijder vervolgens het kroon-inzetstuk en je creatie komt vanzelf los. Voor een extra feestelijke presentatie kun je het midden vullen met fruit, groenten, snoep of andere lekkernijen.

De rechthoekige deksel beschermt je bereiding tijdens het opstijven in de koelkast en dient ook als serveerschaal. De hoge rand houdt vocht in de schaal en voorkomt knoeien op tafel.

De mooie ribbels rondom zijn niet alleen decoratief: ze dienen ook als handige snijgeleiders voor gelijke porties.

De Jel Party is perfect voor zoete of hartige gelatinegerechten, no-bake CheeseCakes, gelaagde dips, salades en nog veel meer. Voorbereiden, vormen en serveren – alles vanuit één schaal.

Voordelen:

- Voor iedereen een stuk: Grote inhoud van 2,5 liter – voldoende voor al je gasten.
- Gemakkelijk te lossen: Verwijder simpelweg het kroon-inzetstuk en je gerecht komt vanzelf los.
- Multifunctionele deksel: Beschermt tijdens het koelen en dient als serveerschaal. De hoge rand voorkomt druppels op tafel.
- Perfecte porties: De decoratieve ribbels helpen bij het snijden van gelijke stukken.

Specificaties:

Afmetingen :

B 23,9 x H 8 x L 31,1 cm

Inhoud: 2,5 liter met de kroon erin / 3 L zonder de kroon erin en met het Tupperkids-bord als deksel.

Materiaal: PP, PE

Maximale temperatuur: 60°C / 140°F

Kleur: Chili (kroon-inzetstuk, schaal)

Gebruik en onderhoud:

- Voor eerste gebruik wassen.
- Geschikt voor vaatwasser.
- Niet geschikt voor vriezer.
- Niet geschikt voor magnetron, oven of kookplaat.
- Gebruik geen scherpe of metalen keukengerei.
- Het midden van de vorm moet vóór het vullen afgesloten zijn met het kroon-inzetstuk (zie tips voor alternatief).
- Plaats de vorm op een vlakke, stabiele ondergrond om te vullen en sluit af met de deksel voordat je deze in de koelkast plaatst om op te stijven volgens de recepttijd.
- Plaats de Jel Party niet tegen de wanden van de koelkast om overmatige condensvorming te voorkomen.
- Verkleuring door bepaalde voedingsmiddelen kan optreden, maar dit beïnvloedt de werking niet.
- Onafgesloten bewaren wanneer niet in gebruik.
- Goedgekeurd voor voedselgebruik.
- Recyclebaar.

Montage:

1. Bevestig het kroon-inzetstuk in de ronde opening van de Jel Party.
2. Plaats de vorm op een vlakke ondergrond met de rechthoekige opening naar boven.
3. Vul volgens het recept.
4. Sluit af met de rechthoekige deksel.
5. Plaats in de koelkast om op te stijven.

Hoe lossen:

1. Haal de Jel Party uit de koelkast en laat 15 minuten op kamertemperatuur staan.
2. Draai de Jel Party om terwijl de deksel op zijn plaats blijft (de deksel is nu onder, het kroon-inzetstuk boven).
3. Maak het kroon-inzetstuk voorzichtig los door je vinger onder het lipje en langs de rand te bewegen, zodat er lucht bij kan en het gerecht loskomt.
4. Het gerecht zou in perfecte vorm op de schaal moeten vallen.
5. Draai de Jel Party na het lossen niet opnieuw om.
6. Trek bij het serveren de vorm voorzichtig omhoog van de schaal.

Tips:

Voor gemakkelijk lossen:

Bestrijk de binnenkant licht met smaakloze olie vóór het vullen, of spoel de vorm met koud water, voeg ijsblokjes toe en laat 5 minuten staan. Giet het ijswater weg vóór het vullen.

Voor het serveren:

De vorm heeft 24 ribbels voor 24 porties.

Door verschillende combinaties van ribbels en inkepingen kun je het aantal en de grootte van de porties aanpassen. Gebruik een taartschep, patisserie mes of ander niet-beschadigend keukengerei.

Extra tip:

De onderkant van een Tupperkids®-bord past als vlakke afsluiting in het midden wanneer je het kroon-inzetstuk niet wilt gebruiken. Bevestig op dezelfde manier. Dit verwijderd het holle midden en vergroot de inhoud tot 3 liter.

Gerelateerde recepten:

Gelaagde Fiesta Dip



Mozaïekgelatine



No-bake cheesecake



Amaretto Bavaois (uit Tupperware kookboek n° 1)

Amaretto-Bavaois

**Tupperware
produkten**
Vliegende Schotel
Deegkom van 3 l
Vier-in-één kan
Deksel van de
Serveerkom van 3,5 l

**Ingrediënten
voor 8 à 10 personen**
2 dl water
8 blaadjes gelatine
4 eierdooiers
250 g suiker
250 ml melk
250 ml Amaretto
een paar druppels
amandelessence
1/2 l verse room
10 'cuiller' biscuits

Dompel de gelatine-blaadjes in het water en laat ze maals worden. Verwarm het water met de gelatine. Roer met de klopper tot de gelatine helemaal opgelost is. Klop de eierdooiers met de suiker in de Deegkom tot een schuimig mengsel. Voeg er dan de melk, de Amaretto en de amandelessence aan toe. Eindig met het mengsel water/gelatine.

Klop de room stijf in de Vier-in-één kan en voeg deze ook bij de bereiding. Laat het bavaois-mengsel helemaal afkoelen.

Maak de Vliegende Schotel lichtjes nat onder de kraan en vul hem met dit bavaois-mengsel. Bedek het met halve 'cuiller' biscuits

(de afgeronde kant van de biscuits in de rondingen van de Vliegende Schotel). Deze dienen als basis bij het ontvormen. Plaats één nacht in de koelkast. Dompel de Vliegende Schotel in lauw water alvorens de bavaois te ontvormen op het deksel van de Serveerkom dat dient als schaal. Versier met amandelschiffers.



Diplomaten pudding

Diplomatenpudding

Ingrediënten:

- 6 eierdooiers
- 150 gr witte suiker
- 150 gr melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 6 blaadjes gelatine
- 500 ml slagroom
- 1 soeplepel rhum

- breng de melk samen met de vanillesuiker en de helft van de witte suiker aan de kook

- klop de eierdooiers met de overige suiker goed op

- giet de kokende melk op de eierdooiers

- knijp de (in koud water geweekte) gelatine goed uit en doe dit bij de melk

- roer goed om zodat de gelatine er volledig kan in oplossen

- klop de room op en voeg dan de rhum toe, roer dit dan onder de afgekoelde bereiding

- giet alles in de Vliegende Schotel

- laat gedurende enkele uren opstijven in de koelkast

Tupperware De Smedt
Evergem & Torhout
Waasland

Kan nog worden versierd met vers fruit, slagroom of warme kersen in saus. De warme kersen liefst niet over de diplomaat gieten anders zou hij smelten. Best apart erbij serveren.

Regenbooggelatine met fruit van Evelyne Vermeulen :

Benodigdheden:

- Gelatine blaadjes 12 blaadjes van 2 gram (per laag) = 10 à 11 pakjes Gelatine Vahiné 17 gram
- Water 100 ml (per laag) = 800 ml water in totaal
- Grenadine 150 ml (per laag) = 1,2 Liter
- Water voor het weken van de gelatineblaadjes
- Vers gesneden fruit (opgelet: zie info *onderaan)

Materiaal:

- Jel-Party rechthoekig van 2,5 L
- Iglodoos rechthoekig 600 ml
- Losse klopper
- MicroCook Schenkkan 1L
- Shaker 350 ml
- Microgolfoven
- Snijplank
- Keukenmes
- Ruimtekom 600 ml



Bereiding:

1. Week de gelatineblaadjes gedurende 10 minuten in heel koud water in de Iglodoos 600 ml rechthoekig.
2. Warm 100 ml water op in de Microgolf Schenkkan 1 L gedurende 1 minuut op 650 Watt.
3. Knijp de gelatineblaadjes 1 voor 1 uit (schud goed het overtollige water van je hand) en klop het in het opgewarmde water los. Laat 2 minuutjes rusten.
4. Voeg de siroop toe en meng.
5. Giet de laag in de Jel-Party en leg optioneel het fruit in de gelatine.
6. Leg het deksel op de Jel-Party en plaats 1 uur in de koelkast alvorens er een nieuwe laag op te gieten.

Begin voor een nieuwe laag vanaf stap 1 en herhaal deze stappen tot je Jel-Party vol is.

*Verse ananas (ook kiwi, mango, papaja) bevat het enzym bromelaïne, dat eiwitten afbreekt.

Hierdoor stolt gelatine niet en wordt het gerecht vloeibaar. Om ananas met gelatine te gebruiken, moet de vrucht eerst verhit worden (bijv. uit blik of koken) om het enzym te vernietigen.

- Belangrijke tips voor ananas en gelatine:

Gebruik ananas uit blik: Dit is reeds verhit, waardoor de bromelaïne is uitgeschakeld en de gelatine wel werkt.

Verse ananas koken: Als u verse ananas gebruikt, kook deze dan eerst enkele minuten om het enzym te denatureren.

Alternatief: Gebruik agar-agar, een plantaardig bindmiddel dat minder gevoelig is voor de enzymen uit de verse vrucht. Kortom: Rauwe ananas breekt gelatine af, verhitte ananas (blik/koken) .



ZALMMOUSSE

Benodigdheden:

- 400 gr zalmfilet
- Sap van een 1 citroen
- 3 soeplepels ketchup
- 3 soeplepels whisky
- Dille
- 300 gr mayonaise (zelfgemaakt)
- 250 gr geklopte room
- Zout en peper
- 1 zakje gelée dorée (Ducros of Morvandelles), 250 ml water (laten koken, gelée bijdoen, roeren en laten afkoelen).

Werkwijze:

Eerst de gelée dorée bereiden.

De zalm pocheren = laten koken met een visbouillonblokje en zodra het water kookt, de zalm uit het water halen. Of pocheren in het serveerwonder.

De zalm in de SuperSonic Chopper Large fijnhakken, Whisky, ketchup, dille en citroensap toevoegen.

De bereiding in een Deegkom doen en wat laten afkoelen.

Verse mayonaise maken met de DuoChef of met de hand en klopper. De room opkloppen met de klopper of met de DuoChef.

De mayonaise en de geklopte room toevoegen en omroeren.

De opgeloste en reeds afgekoelde gelée ondermengen.

Alles samen mixen en in de Jel-Party rechthoekige vorm gieten.

24 uur laten opstijven in de koelkast en opdienen met dille en peper uit de molen.