

MINI DOMES



Tupperware®

TUPPERWARE MULTIFLEX MINI DOMES

De **MultiFlex Mini Domes** is de perfecte partner om al jouw kleinste culinaire ideeën tot een groot succes te maken. De koepelvormige holtes zorgen ervoor dat je gemakkelijk perfect uitzierende zoete of hartige traktaties kan bereiden.

Met dit handige receptenboekje, zullen we jouw creativiteit aanwakkeren zodat je elke keer weer indruk kan maken op jouw gastronomische vrienden.



KENMERKEN

Lichtgewicht, maar toch duurzaam, de **MultiFlex Mini Domes** is geschikt voor temperaturen tussen -25 °C en +220 °C.

PERFECT VOOR RECEPTEN

- gebakken in conventionele of magnetronovens.
- gevormd in de koelkast of diepvries.

HET MATERIAAL

- Uitstekende antikleefprestaties: geen vet nodig.
- Eenvoudig te ontvormen, dankzij de flexibiliteit van silicone.
- Onbreekbaar en vervormt niet bij normaal huishoudelijk gebruik.
- Eenvoudig te reinigen en te onderhouden, siliconen vormen zijn vaatwasmachinebestendig.

HET ONTWERP

- 24 holtes met een diameter van 3 cm en elk een inhoud van 6 ml, perfect voor veel verschillende toepassingen.
- Het glanzende binnenoppervlak helpt bij het creëren van een perfecte glanzende afwerking op chocoladeschalen.
- Geschikt voor 2 MultiFlex Mini Domes op de meeste standaard ovenrekken.
- Eenvoudig en compact op te bergen: de vormen passen perfect in elkaar waardoor je waardevolle opbergruimte in jouw keukenkasten bespaart.
- Voor koelkast- en diepvriesrecepten past de MultiFlex Mini Domes perfect in de Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l.

TIPS

- Gebruik een lepel zoals de 2ml-lemel van de **Crescendo Maatjes / Maatlepels** om de holtes gemakkelijk te vullen. De 1ml-lemel uit de set kan worden gebruikt om het deeg van de andere lepel in de holtes te schrappen.
- Recepten in dit receptenboek zijn gekalibreerd zodat ze precies de hoeveelheid hebben die nodig is voor 1 MultiFlex Mini Domes. De eiergrootte die in de ingrediëntenlijst wordt genoemd, is belangrijk voor het succes van het recept.
- Als je met jouw eigen recepten experimenteert, gebruik je best zo weinig mogelijk bakpoeder of een ander rijsmiddel. De maatlepels zijn ideaal om de kleine hoeveelheden te proportioneren.
- Voor een optimaal en gelijkmatig bakresultaat, zorg ervoor dat je jouw bereiding gelijkmatig over alle holtes verdeelt.
- Bij het bakken met twee MultiFlex Mini Domes naast elkaar op het ovenrek, laat 1 tot 2 cm ruimte tussen de bakvormen voor een goede warmtecirculatie.
- Resultaten kunnen per oven verschillen: pas de kooktijd indien nodig aan.
- Voor het beste resultaat bij het bereiden van mini chocoladedomes, smelt je chocolade in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l** bij laag wattage (360 watt). Oververhitting verandert de structuur van chocolade: jouw chocolade is mogelijk kwetsbaar en moeilijk in vorm te brengen en het oppervlak is mogelijk minder glanzend. De rusttijd is ook van cruciaal belang. De warmteoverdracht zorgt ervoor dat de stukjes chocolade tijdens de rusttijd zachtjes smelten.

DO'S & DON'TS

- Was de MultiFlex Mini Domes vóór het eerste gebruik.
- Was de binnen- en buitenkant van de MultiFlex Mini Domes voor én na ieder gebruik met zeepsop en droog zorgvuldig om eventuele vette/witte resten te verwijderen.
- Gebruik geen schurende sponzen of waspoeders om het product te reinigen.
- Plaats de MultiFlex Mini Domes voor eenvoudig gebruik op de volgende plaatsen:
 - een koud en schoon ovenrek tijdens het bakken,
 - een draaiplateau voor de gerechten die in de magnetron worden bereid,
 - in de Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l voor de recepten in de koelkast of in de diepvries.
- Verwarm voor het bakken altijd de oven voor (verwijder het ovenrek voor het voorverwarmen).
- Plaats niet op het fornuis, in de buurt van een grill of onder een grill.
- Gebruik geen bakspray; het vet kan aan het oppervlak van de siliconen vorm blijven kleven, waardoor deze moeilijk schoon te maken is en het kan ook het materiaal beschadigen.
- Sommige voedingsmiddelen kunnen vlekken veroorzaken, maar dit heeft geen invloed op de werking van het product.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het verwijderen van de siliconen vorm uit de magnetron of conventionele oven. Verwijder het altijd samen met het ovenrek.

CRUNCHY GUACAMOLE DOMES



Bereidingstijd
10 min



Vriestijd
4 uur



Rusttijd
± 45 min

INGREDIËNTEN VOOR 24 MINI DOMES

- 1 avocado
- 10 ml (2 tl) limoensap
- 2-3 druppels chilisaus
- zout
- 24 tortillachips

BEREIDING

1. Snij de avocado doormidden, verwijder de pit en schep het vrucht vlees uit in de **TurboChef**. Voeg het limoensap, de chilisaus en het zout toe en mix tot je een gladde textuur hebt.
2. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**. Verdeel de guacamole gelijkmatig in de 24 holtes en maak de bovenkant plat.
3. Zet voor minimaal 4 uur in de diepvries.
4. Haal elke guacamole mini dome uit de bakvorm en plaats op een tortillachip en laat ongeveer 45 min op kamertemperatuur komen alvorens te serveren.





MIX VAN BOTERDOMES



Bereidingstijd
10 min



Rusttijd
2 tot 3 uur

INGREDIËNTEN VOOR 24 BOTERDOMES

Basis

- 180 g boter, kamertemperatuur
- zeezout (om te proeven)

Maître d'Hôtel boter

- 15 ml (1 el) peterselie, fijnggehakt
- 15 ml (1 el) limoensap
- zwarte peper

Basilicumboter

- 60 ml (4 el) basilicum, fijnggehakt
- 1 teentje knoflook, geschild en fijnggehakt (optioneel)
- ½ citroen, geschild (optioneel)

Koriander-limoenboter

- 30 ml (2 el) koriander, fijngesneden
- ½ limoen, geschild

Blauwekaasboter

- 50 g blauwe kaas
- 1 sjalot, fijnggehakt (optioneel)
- 5 ml (1 tl) rodewijnazijn (optioneel)
- 15 ml (1 el) verse tijm, fijnggehakt (optioneel)

Honingboter

- 45 ml (3 el) honing
- 15 ml (1 el) bruine suiker

BEREIDING

1. Gebruik de **Klopper / Platte Garde** om de boter en het zeezout zachter te maken.
2. Voeg extra ingrediënten toe en klop tot volledig egaal is.
3. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**. Verdeel het botermengsel gelijkmatig in de 24 holttes en maak de bovenkant vlak.
4. Zet ongeveer 2 tot 3 uur in de koelkast.
5. Na het ontvormen, kan je het meteen gebruiken of bewaren in jouw koelkast of diepvries voor later gebruik.
6. Voor boter met een extra smaakje voeg je bij de basis de ingrediënten naar keuze toe.

Tip: de koepelvorm zorgt voor een perfecte portie voor bij een biefstuk of gegrilde vis, om op tafel te hebben bij brood of om het ontbijt op te vrolijkken.

PARMEZAANSE KAAS-, COURGETTE- EN OLIJFPOPS



Bereidingstijd
10 min



190 °C
10-13 min



Rusttijd
± 5 min

INGREDIËNTEN VOOR 24 KAASPOPS

- 50 g parmezaanse kaas, geraspt
- 60 ml (4 el) amandelpoeder
- 30 ml (2 el) olie
- 20 ml (4 tl) bloem
- 2 eiwitten
- peper en zout

INGREDIËNTEN VOOR 24 COURGETTEPOPS

- 40 g courgettes
- 20 g kaas, geraspt (Emmentaler of andere harde kaas)
- 30 ml (2 el) olijfolie
- 1 medium ei
- 50 ml (± 30 g) bloem
- peper en zout

INGREDIËNTEN VOOR 24 OLIJFPOPS

- 30 g zwarte olijven, ontpit
- 1 gemiddeld ei
- 30 ml (2 el) olijfolie
- 15 ml (1 el) melk
- 50 ml (± 30 g) bloem
- 10 g parmezaanse kaas, geraspt
- peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 190 °C.
2. Plaats alle ingrediënten uit het gekozen recept in de aangegeven volgorde in de **TurboChef**. Meng tot je een consistente mix hebt.
3. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** op het koude ovenrooster en verdeel het mengsel gelijkmatig in de 24 holtes.
4. Bak de kaaspopps ongeveer 10 min en de courgette- en olijfpopps 13 min.
5. Laat 5 min afkoelen voor je ze uit de bakvorm haalt.

Tip: je kan de kaas-, courgette- of olijfpopps op smaak brengen door 1 ml paprika, 2 ml droge tijm of 1 ml gemalen komijn aan het deeg toe te voegen.





KLEINE ROOMKAASTAARTJES



Bereidingstijd
10 min



Vriestijd
4 uur



Rusttijd
45 min

INGREDIËNTEN VOOR 24 TAARTJES

- ½ teentje knoflook
- 15 g sjalot
- 3-4 takjes basilicum of peterselie
- 150 g roomkaas
- peper en zout
- 24 zoute ronde crackers

BEREIDING

1. Schil de knoflook en sjalot en snij de basilicum- of peterselieblaadjes fijn met de **TurboChef**. Voeg de roomkaas, het zout en de peper toe en meng opnieuw.
2. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**. Verdeel het roomkaasmengsel gelijkmatig in de 24 holtes en maak de bovenkant vlak.
3. Plaats minimaal 4 uur in de diepvries.
4. Haal elke mini dome uit de vorm en plaats op een zoute ronde cracker en laat ongeveer 45 min bij kamertemperatuur ontdooien alvorens op te dienen.

MINI CITROENDOMES



Bereidingstijd
15 min



600 watt
2 min



Rusttijd
1 min



Vriestijd
4 uur



Rusttijd
± 45 min

INGREDIËNTEN VOOR 24 DOMES

- 1 medium ei
- 50 g suiker
- 10 ml (2 tl) maïszetmeel
- 60 ml (4 el) citroensap
- 40 g boter
- 24 ronde zandkoekjes van ca. 3,5-4 cm

INGREDIËNTEN VOOR 24 ZANDKOEKJES

- 150 g bloem
- 75 g suiker
- 100 g boter
- snufje zout
- 1 eierdooier

BEREIDING

1. Klop in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** het ei, de suiker en het maïszetmeel met de **Soepele Kloppele**.
2. Voeg het citroensap toe en klop nogmaals. Sluit met het deksel en kook 1 min op 600 watt in de magnetron. Klop en plaats opnieuw gedurende 1 min in de magnetron. Klop opnieuw en laat 1 min rusten.
3. Voeg de boter toe aan het warme mengsel en klop tot alles volledig gesmolten is.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**. Verdeel het citroenmengsel gelijkmatig in de 24 holtes en maak de bovenkant vlak.
5. Zet voor minimaal 4 uur in de diepvries.
6. Haal elke mini dome uit de vorm en plaats op een zandkoekje en laat ongeveer 45 min bij kamertemperatuur ontdooien voor het opdienen.

ZELFGEMAAKTE ZANDKOEKJES

1. Voeg in de **ExtraChef / Super Chef** de bloem, de suiker, de gekoelde en in stukjes gesneden boter, het zout en de eierdooier toe. Mix tot je een zanderige textuur hebt. Verwijder de messen en kneed het mengsel tot een bal.
2. Bestrooi het **Deegblad Antislip / Placemat** met een beetje bloem, rol dan het deeg met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** gevuld met koud water en uitgerust met de 6 mm ringen.
3. Snij het deeg in cirkels van ongeveer 4 cm (met behulp van de **Mini Bekers**) en plaats de koekjes op het **MultiFlex Ovenblad** (geplaatst op een koud ovenrooster).
4. Bak voor ongeveer 10 min in de voorverwarmde oven op 180 °C.





FRAMBOZEN CHEESECAKE DOMES



Bereidingstijd
10 min



Vriestijd
4 uur



Rusttijd
± 45 min

INGREDIËNTEN VOOR 24 DOMES

- 80 g frambozen
- 80 g roomkaas
- 30 g suiker
- 24 ronde zandkoekjes van ca. 3,5-4 cm

INGREDIËNTEN VOOR 24 ZANDKOEKJES

- 150 g bloem
- 75 g suiker
- 100 g boter
- snufje zout
- 1 eierdooier

BEREIDING

1. Plaats de frambozen, de roomkaas en de suiker in de **TurboChef**, meng tot de frambozen zijn fijngehakt (ongeveer 10 keer trekken aan het trekkoordmechanisme). Meng niet te lang of het mengsel wordt te vloeibaar.
2. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**. Verdeel het frambozen-roomkaasmengsel gelijkmatig in de 24 holtes en maak de bovenkant vlak.
3. Zet voor minimaal 4 uur in de diepvries.
4. Haal elke mini dome uit de vorm en plaats op een zandkoekje en laat ongeveer 45 min bij kamertemperatuur ontdooien voor het opdienen.

ZELFGEMAAKTE ZANDKOEKJES

1. Voeg in de **ExtraChef / Super Chef** de bloem, de suiker, de gekoelde en in stukjes gesneden boter, het zout en de eierdooier toe. Mix tot je een zanderige textuur hebt. Verwijder de messen en kneed het mengsel snel tot een bal.
2. Bestrooi het **Deegblad Antislip / Placemat** met een beetje bloem, rol dan het deeg met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** gevuld met koud water en uitgerust met de 6 mm ringen.
3. Snij het deeg in ongeveer cirkels van 4 cm (met behulp van de **Mini Bekers**) en plaats de koekjes op het **MultiFlex Ovenblad** (geplaatst op een koud ovenrooster).
4. Bak voor ongeveer 10 min in de voorverwarnde oven op 180 °C.

HONINGPOPS



Bereidingstijd
15 min



360 watt
40 sec



150 °C
± 15 min



Rusttijd
10 uur

INGREDIËNTEN VOOR 12 POPS (24 DOMES)

Voor het deeg

- 30 g boter
- 30 ml (2 el) honing
- 30 ml (2 el) bloem
- 1 medium ei

Voor de vulling

- 15 g pijnboompitten, amandelen
of pistachenoten
- 15 ml (1 el) honing
- 12 cocktailprikkers (± 10 cm)

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 150 °C.
2. Plaats de boter in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l**, sluit met het deksel en plaats gedurende 40 sec op 360 watt in de magnetron. Laat 30 seconden staan.
3. Voeg 2 el honing, de bloem en het ei toe en meng met de **Soepele Klopper**.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** op het koude ovenrooster en verdeel het mengsel gelijkmatig in de 24 holtes.
5. Bak ongeveer 15 min. Laat het dan 10 min rusten alvorens het uit de vorm halen.
6. Hak de pijnboompitten fijn met behulp van de **TurboChef**. Verwijder de messen en voeg 1 el honing toe. Zet de domes op elkaar met dit mengsel ertussen en prik ze op de cocktailprikkers.





CHOCOLADE- & KOKOSPOPS



Bereidingstijd
15 min



360 watt
1 min 45 sec



Vriestijd
30 min

INGREDIËNTEN VOOR 12 POPS (24 DOMES)

- 25 g pure chocolade
- 50 g droge geraspte kokosnoot
- 50 g mascarpone, kamertemperatuur
- 25 g suiker
- 25 g pure chocolade voor het samenvoegen
- 12 cocktailprikkers (± 10 cm)

BEREIDING

1. Breek 25 g pure chocolade in gelijke stukken en plaats deze in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 L**. Sluit met het deksel en zet gedurende 1 min in magnetron op 360 watt, roer, opnieuw in magnetron gedurende 45 sec. Laat 1 min rusten, roer dan tot de chocolade volledig gesmolten is. Indien nodig kook nogmaals gedurende 20 sec in de magnetron.
2. Voeg de geraspte kokosnoot, de mascarpone en de suiker toe en meng onmiddellijk met de **Silicone Spatel**, totdat een consistent mengsel ontstaat.
3. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l** en verdeel het mengsel van kokos en chocolade gelijkmatig in de 24 holtes. Druk zachtjes met de achterkant van een theelepeltje en zet gedurende 30 min in de diepvries of gedurende 2 uur in de koelkast.
4. Smelt de resterende 25 g chocolade zoals in stap 1 en voeg vervolgens de domes met wat gesmolten chocolade samen en prik op een cocktailprikker.

Tip: dompel ze in gesmolten chocolade (wit, melk of puur) en nadien in chocoladeschilders, gekleurde bolletjes, fijngehakte hazelnoten, kokoschilders ... voor een extra zoete toets.

KLEINE BOSWANDELING



Bereidingstijd
20 min



180 °C
14 min



Rusttijd
± 5 min

INGREDIËNTEN VOOR 24 PADDESTOELEN

- 20 g pure chocolade
- 1 eiwit
- 15 ml (1 el) bloem
- 20 g suiker
- 20 g amandelpoeder
- 30 g boter, gesmolten
- 70 g marsepein
- 15 ml (1 el) cacao-poeder

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Hak de chocolade fijn met behulp van het **Koksmes**.
3. Gebruik de **Speedy Chef** om het eiwit stijf te kloppen. Voeg bloem, suiker, amandelpoeder, gesmolten boter en gehakte chocolade toe en klop opnieuw gedurende 5 tot 10 sec.
4. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** op het koude ovenrooster en verdeel het mengsel gelijkmatig in de 24 holtes.
5. Plaats het rooster op het laagste niveau in de oven en bak ongeveer 14 min.
6. Laat het 5 min staan voor het uit de bakvorm te halen.
7. Maak 24 stelen met de marsepein en voeg samen met de mini domes om de paddestoelen te maken.
8. Bestrooi met het cacao-poeder met behulp van de **Chinois**.





CHOCO-KOKOSBALLEN



Bereidingstijd
15 min



360 watt
2 min 10 sec



Vriestijd
± 30 min

INGREDIËNTEN VOOR 12 CHOCO-KOKOSBALLEN (24 DOMES)

- 70 g pure chocolade
- 60 ml (4 el) gezoete gecondenseerde melk
- 50 g droge geraspte kokosnoot

BEREIDING

1. Breek de chocolade in stukjes en plaats hem in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l**, sluit met het deksel en kook gedurende 2 min en 10 sec op 360 watt in de magnetron. Laat 1 min rusten, roer en als de chocolade niet volledig is gesmolten, zet opnieuw gedurende 20 seconden in de magnetron.
2. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**. Verdeel de gesmolten chocolade gelijkmatig in elke holte. Gebruik de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel** om de chocolade over het volledige oppervlak van elke holte te verspreiden. Vries gedurende 15 min in.
3. Combineer de gecondenseerde melk en de geraspte kokosnoot en verdeel ze gelijkmatig in de holtes bedekt met chocolade. Maak plat met de achterkant van een theelepeltje. Vries gedurende 15 min in.
4. Haal uit de vorm en voeg de domes samen om balletjes te maken.

Variant:

Choco-hazelnootballen:

Ingrediënten: 150 g pure chocolade, 20 g boter en 80 g hazelnoten.

1. Bereid de chocoladeschaaltjes met 60 g chocolade zoals hierboven aangegeven (stap 1 en 2). Smelt 90 g chocolade met 20 g boter in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l** gedurende 1 min 30 op 360 watt. Laat 1 min rusten en roer goed.
2. Hak 80 g hazelnoten grof met de **TurboChef** en meng onder het chocolade-botermengsel.
3. Verdeel deze bereiding in de holtes van de chocoladeschaaltjes. Maak plat met de achterkant van een theelepeltje. Vries gedurende 15 min in.
4. Haal uit de vorm en voeg de domes samen om balletjes te maken.

AMANDELKOEKJES



Bereidingstijd
15 min



165 °C
± 15 min



Rusttijd
± 30 min

INGREDIËNTEN VOOR 24 KOEKJES

- 60 g zachte boter
- 30 ml (2 el) poedersuiker
- 2 ml (½ tl) vanille-extract
- 1 ml (¼ tl) amandelextract
- 70 g bloem
- 1 snufje zout
- 30 ml (2 el) amandelen, fijngehakt (optioneel)
- 60 ml (4 el) poedersuiker om af te werken

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 165 °C.
2. Voeg in de **Maatkan / Mix-n-Meet 1,25 l**, met de **Klopper / Platte Garde**, de boter en poedersuiker samen tot het crème-erig wordt, voeg dan het vanille-extract en amandel-extract toe. Meng de bloem, het zout en de gehakte amandelen eronder.
3. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** op het koude ovenrooster.
4. Rol het deeg in 24 kleine balletjes en druk ze in de holtes van de MultiFlex Mini Domes.
5. Bak voor ca. 15 min. Laat het 2 min rusten en terwijl het nog steeds warm is, haal de koekjes uit de bakvorm en rol ze door de poedersuiker.
6. Laat ze opnieuw afkoelen en rol ze nogmaals in de poedersuiker.





FRAMBOZENGELEI



Bereidingstijd
15 min



Kooktijd
± 7 min



Rusttijd
8 uur

INGREDIËNTEN VOOR 24 MINI DOMES

- 140 g frambozen
- 125 g suiker
- 3 g agar agar
- suiker om af te werken

BEREIDING

1. Gebruik de **TurboChef** om de frambozen tot een gladde massa te mixen. Zeef door de **Chinois** om de frambozenzaden eruit te zeven.
2. Doe de coulis samen met de suiker in de **Chef Series Cottage Sauspan 1,4 l**. Laat sudderen en kook ca. 5 min tot de suiker is opgelost. Giet de agar agar erbij en blijf koken en roeren gedurende 2 min.
3. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**.
4. Verdeel de inhoud van de Sauspan gelijkmatig over de holtes van de MultiFlex Mini Domes.
5. Zet minstens 8 uur in de koelkast alvorens het uit de bakvorm te halen.
6. Bedek de mini domes met suiker voor het serveren.

KNAPPERIGE MINI DOMES VAN KARMEL EN CHOCOLADE



Bereidingstijd
30 min



Kooktijd
± 5 min



200°C
7 min



Rusttijd
± 20 min



360 watt
2 min 30 sec



Rusttijd
1 uur

INGREDIËNTEN VOOR 24 MINI DOMES

- 20 g amandelen of pistachenoten
- 30 ml (2 el) suiker
- 30 ml (2 el) water
- 15 ml (1 el) honing
- 30 ml (2 el) room, kamertemperatuur
- 130 g pure chocolade

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C.
2. Gebruik de **TurboChef**, snij de amandelen of pistachenoten grof.
3. Plaats de **MultiFlex Mini Domes** op het koude ovenrooster en verdeel de gehakte amandelen gelijkmatig in alle holtes.
4. Meng in de **Chef Series Sauspan 1 l** de suiker en het water en kook op matig vuur zonder te roeren tot het een mooie karamelkleur krijgt. Haal van de hittebron, voeg de honing en de room toe. Zet op laag vuur en roer constant met behulp van de **Klopper / Platte Garde** gedurende ca. 1 min tot een consistente textuur ontstaat.
5. Verdeel de inhoud van de Sauspan gelijkmatig over de holtes van de MultiFlex Mini Domes (ongeveer 1 tl in elke holte).
6. Bak gedurende ca. 7 min in de voorverwarmde oven en laat het vervolgens ongeveer 20 min afkoelen en plaats de MultiFlex Mini Domes in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**.
7. Breek de chocolade in stukjes en plaats deze in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l**, dek af en zet gedurende 2 min 30 op 360 watt in de magnetron. Laat gedurende 1 minuut staan, roer met de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel**. Als de chocolade niet volledig gesmolten is, zet opnieuw gedurende 20 seconden in de magnetron.
8. Verdeel de chocolade gelijkmatig op de karamel in de holtes van de MultiFlex Mini Domes en zet ca. 1 uur in de koelkast voordat je ze uit de bakvorm haalt.





INHOUD

AMANDELKOEKJES	24-25
CHOCO-KOKOSBALLEN	22-23
CHOCOLADE- & KOKOSPOPS	18-19
CRUNCHY GUACAMOLE DOMES	4-5
FRAMBOZEN CHEESECAKE DOMES	14-15
FRAMBOZENGELEI	26-27
HONINGPOPS	16-17
KLEINE BOSWANDELING	20-21
KLEINE ROOMKAASTAARTJES	10-11
KNAPPERIGE MINI DOMES VAN KARMEL EN CHOCOLADE	28-29
MINI CITROENDOMES	12-13
MIX VAN BOTERDOMES	6-7
PARMEZAANSE KAAS-, COURGETTE- EN OLIJFPOPS	8-9



Tupperware®

© 2019 Tupperware. Alle rechten voorbehouden.

www.tupperware.be
www.tupperware.nl