



collection 1000&1 astuces

Le Chausson Party et le Tri Chaussons Party



Des recettes
pleines de surprises !

Tupperware®

2 produits ludiques et performants

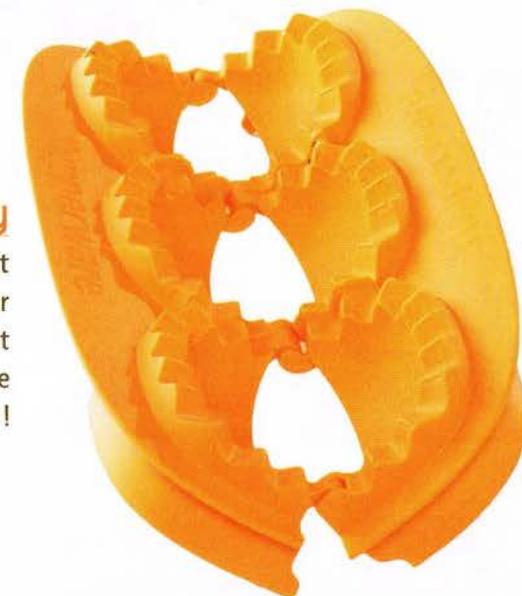


Chausson Party

Prêts en un tour de main, salés ou sucrés, de l'entrée au dessert, des chaussons à grignoter à tout moment !

Tri Chaussons Party

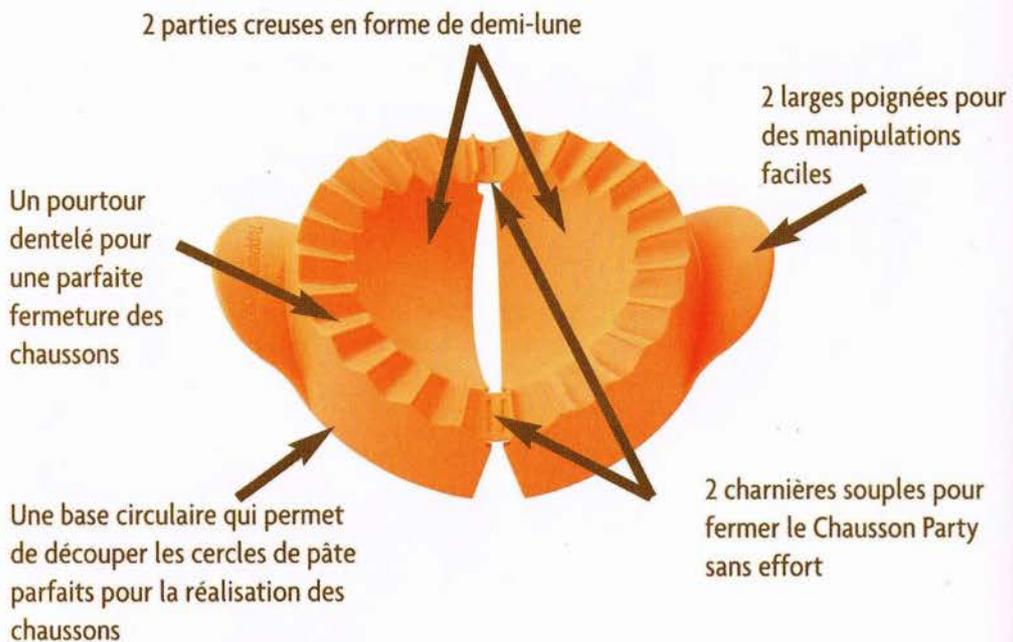
En amuse-bouches, salés au moment de l'apéritif, en bouchées sucrées pour le café, le thé... Savourez un moment de plaisir avec vos amis ou votre famille tout simplement !



2 produits pour confectionner des chaussons
en 2 temps, 3 mouvements !

Des chaussons petits et grands...
à discrétion !

Le Chausson Party se compose de :



Principe de base



- 1 Découpez un rond de pâte en effectuant un léger mouvement rotatif avec la base du Chausson Party.
- 2 Placez la pâte sur le Chausson Party. Humidifiez le pourtour à l'aide du Pinceau silicone.
- 3 Ajoutez au centre la garniture de votre choix (fruits, chocolat, farces à base de viande, de poisson, de fromage...).
- 4 Fermez le Chausson Party en le repliant et pressez bien les deux poignées l'une contre l'autre pendant 5 secondes puis disposez les chaussons sur la Feuille de cuisson silicone.

Pour finir: dorez les chaussons avec 1 jaune d'œuf mélangé à 15 ml d'eau et faites cuire dans un four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C pendant environ 20 mn.

Quelques conseils pratiques :

1. Pour réaliser des chaussons, utilisez de la pâte feuilletée ou de la pâte brisée.
2. Utilisez des rouleaux de pâte du commerce, déjà étalée pour confectionner 5 chaussons.
 - Coupez 4 disques dans la pâte avec la base du Chausson Party et étalez le reste de pâte pour former le 5^{ème} disque.ou
 - Farinez la pâte et agrandissez-la de quelques centimètres à l'aide du Rouleau à pâtisserie pour pouvoir découper directement 5 disques.(En procédant de cette façon, vous aurez des disques de pâte moins épais).
3. Il n'est pas toujours nécessaire d'humidifier le pourtour des chaussons pour les souder. Cependant, si votre pâte est très farinée, humidifiez le pourtour à l'aide du Pinceau silicone.
4. Pour les chaussons réalisés en pâte feuilletée, mettez-les 15 mn au réfrigérateur avant de les faire cuire. Le feuilletage sera meilleur.
5. Les chaussons préparés avec des produits frais se congèlent parfaitement bien dans les Boîtes Grand Froid.
6. Pour dorer, délayez toujours 1 jaune d'œuf avec 15 ml d'eau pour éviter que les chaussons ne se colorent plus vite que le temps nécessaire à la cuisson de la pâte.
7. Utilisez vos "petits restes" pour créer de nouvelles garnitures pour les chaussons salés ou sucrés.

Entretien

Le Chausson Party se lave à la main, à l'eau tiède avec du liquide vaisselle. N'utilisez pas de tampon ni de poudre abrasive pour nettoyer le Chausson Party. Le Chausson Party est également compatible avec le lave-vaisselle.

Garantie

Le Chausson Party bénéficie de la garantie légale contre les vices cachés. Il est garanti contre tout défaut de fabrication ou de matière survenu dans les conditions normales d'utilisation.

Chausson Party

Cuisson : 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C

Tous les ingrédients des farces sont donnés pour garnir 5 chaussons, réalisés avec un rouleau de pâte feuilletée ou Brisée de 230 g en suivant le principe de base (page 4).

Après avoir garni les chaussons, posez-les sur la Feuille de cuisson silicone. Dorez-les avec 1 jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau et faites-les cuire.

Chaussons lardons/poireaux : dans le Quick Chef 3, hachez 80 g de blancs de poireaux, ajoutez 30 ml de crème, 50 g de lardons en allumettes, du sel et du poivre.

Chaussons jambon/fromage/béchamel : mélangez 45 g de jambon et 40 g de comté en petits dés à 100 ml de béchamel, du sel et du poivre.

Chaussons façon pizza : dans le Quick Chef 3, hachez 1 petite tomate épluchée, 1 tranche de jambon, 30 g de champignons. Ajoutez 25 g de fromage râpé, du sel et du poivre.

Chaussons forestiers : faites poêler 150 g de champignons émincés avec 15 ml d'huile et 1 gousse d'ail hachée. Ajoutez 15 ml de crème fraîche, 15 ml de ciboulette ciselée, du sel et du poivre.

Chaussons poivron/fromage ail et fines herbes : coupez 1 poivron rouge épluché et épépiné en cubes à l'aide du Coup' Chef muni de la Lame 10 mm et mélangez avec 25 ml de fromage ail et fines herbes, du sel et du poivre.

Chaussons Sud-Ouest : mélangez 120 g de gésiers de canard confits coupés en petits dés à 1 petite échalote et 5 brins de persil hachés, du sel et du poivre.

Chaussons savoyards : mélangez 30 g d'oignon haché avec 10 ml de crème épaisse, 50 g de lardons fumés en "allumettes" et 40 g de reblochon coupé en petits dés. Poivrez.

Chaussons alsaciens : 150 g de choucroute garnie. Coupez la viande de la choucroute (viande, saucisse et lard) en petits morceaux. Ajoutez-les au chou et garnissez-en les chaussons.

Chaussons mexicains : 150 g de chili con carne.

Chaussons espagnols : mélangez 100 g de poulet cru et 25 g de chorizo coupé en petits dés avec 15 ml de crème fraîche et un peu de sel.



Chaussons salés

Chausson Party

Cuisson : 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C

Tous les ingrédients des farces sont donnés pour garnir les chaussons, réalisés avec un rouleau de pâte feuilletée ou brisée de 230 g en suivant le principe de base (page 4).

Après avoir garni les chaussons, posez-les sur la Feuille de cuisson silicone. Dorez-les avec 1 jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau et faites-les cuire.

Chaussons sardines/citron

Egouttez 120 g de sardines à l'huile, retirez l'arête centrale, la peau et versez-les dans le TurboMAX avec 25 g de beurre mou, ½ zeste de citron râpé, 15 ml de jus de citron, 25 ml de ciboulette ciselée à l'aide des Ciseaux ergonomiques, du sel et du poivre. Hachez l'ensemble et farcissez-en les chaussons.

Chaussons maquereau/tomate/persil

Dans le TurboMAX, hachez 120 g de maquereau au vin blanc égouttés avec 10 ml de concentré de tomate, 15 ml de persil haché, ½ zeste de citron râpé, 15 ml de jus de citron, 15 ml de crème épaisse, du sel, du poivre et garnissez les chaussons.

Chaussons crevettes/pousses de soja

Dans le TurboMAX, hachez 100 g de crevettes roses décortiquées avec 40 g de pousses de soja, 10 ml de sauce soja, 10 ml d'huile de sésame, du sel, du poivre et garnissez les chaussons.

Chaussons thon/olives

Dans le TurboMAX, hachez 120 g de thon au naturel égouttés avec 25 ml de crème épaisse, 25 g d'olives dénoyautées, du sel, du poivre et garnissez les chaussons.



Chaussons saumon fumé/épinards

Dans le TurboMAX, hachez 80 g de saumon cru coupés en morceaux. Ajoutez 40 g d'épinards frais, 25 ml de crème épaisse et hachez de nouveau. Ajoutez 3 tours de moulin de poivre 5 baies et garnissez les chaussons.

Chaussons truite/champignons de Paris

Dans le TurboMAX, hachez 100 g de filets de truite coupés en morceaux. Ajoutez 50 g de champignons de Paris cuits, du sel et une petite pincée de piment d'Espelette, hachez de nouveau et garnissez les chaussons.

Chausson Party

Cuisson : 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C

Tous les ingrédients des farces sont donnés pour garnir 5 chaussons, réalisés avec un rouleau de pâte feuilletée ou brisée de 230 g en suivant le principe de base (page 4).

Après avoir garni les chaussons, posez-les sur la Feuille de cuisson silicone. Dorez-les avec 1 jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau et faites-les cuire bas dans le four.

Chaussons canard confit/cèpes

Faites réhydrater 5 g de cèpes déshydratés dans 100 ml d'eau très chaude pendant 30 mn. Désossez une cuisse de canard confit (\pm 125 g) et hachez la chair grossièrement. Mélangez les cèpes et le canard, poivrez et garnissez les chaussons.

Chaussons chèvre/pomme/cumin

Coupez en cubes $\frac{1}{2}$ pomme (\pm 80 g nets) et 1 crottin de Chavignol (\pm 60 g) à l'aide du Coup' Chef muni de la Lame 10 mm. Ajoutez 1 ml de graines de cumin, salez, poivrez, mélangez et garnissez les chaussons.

Chaussons boudin noir

Enlevez la peau d'un boudin noir (\pm 125 g) et mélangez la chair avec 1 oignon nouveau haché au TurboTip. Salez, poivrez et garnissez les chaussons.

Chaussons andouillette

Hachez 1 oignon nouveau au TurboMAX. Ajoutez 100 g d'andouillette en morceaux (sans la peau) et 25 ml de crème liquide entière, poivrez et donnez encore quelques tractions pour hacher grossièrement l'andouillette et garnissez les chaussons.

Chaussons saucisson à l'ail

Hachez 1 oignon nouveau au TurboMAX. Ajoutez 100 g de saucisson à l'ail coupés en morceaux, poivrez et donnez encore quelques tractions pour hacher grossièrement le saucisson à l'ail. Ajoutez 15 ml de crème liquide et garnissez les chaussons.



Chausson Party

Chaussons des rois

Pour 5 chaussons
 1 pâte feuilletée ou brisée (± 230 g)
 50 g de beurre mou en pommade
 50 ml de sucre
 1 œuf
 100 ml de poudre d'amande
 2 ml de rhum

Dans le Quick Chef 3, mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez l'œuf, la poudre d'amande, le rhum et mixez jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Garnissez les chaussons de crème. Posez-les sur la Feuille de cuisson silicone, dorez-les au jaune d'œuf et faites-les cuire. Le jour de l'Épiphanie, préparez plusieurs chaussons et disposez une fève dans l'un d'entre eux.

Cuisson : 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C

Chaussons compote

Pour 5 chaussons
 1 pâte feuilletée ou brisée (± 230 g)
 100 g de compote de pomme
 (1 petit pot)

Garnissez chaque chausson de 20 g de compote de pomme. Posez-les sur la Feuille de cuisson silicone, dorez-les au jaune d'œuf et faites-les cuire.

Cuisson : 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C

Chaussons pomme/raisins secs

Pour 5 chaussons
 1 pâte feuilletée ou brisée (± 230 g)
 1 pomme golden (± 150 g) épluchée
 10 ml de sucre
 30 ml de raisins secs

À l'aide du Quick Chef 3, hachez la pomme avec le sucre. Ajoutez les raisins secs et mélangez à l'aide de la Spatule silicone. Garnissez les chaussons, posez-les sur la Feuille de cuisson silicone. Dorez-les au jaune d'œuf et faites-les cuire.

Cuisson : 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C

Chaussons poire/noisette

Pour 5 chaussons
 1 pâte feuilletée ou brisée (± 230 g)
 1 poire (± 300 g) épluchée et épépinée
 10 g de sucre
 50 ml de poudre de noisette

À l'aide du Quick Chef 3, hachez la poire avec le sucre. Ajoutez la poudre de noisette, mélangez et garnissez les chaussons. Posez-les sur la Feuille de cuisson silicone. Dorez-les au jaune d'œuf et faites-les cuire.

Cuisson : 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C

Chaussons chocolat

Pour 5 chaussons
 1 pâte feuilletée ou brisée (± 230 g)
 30 g de chocolat
 20 g de beurre
 25 ml de sucre
 1 œuf
 5 ml de farine

Disposez le chocolat en morceaux avec le beurre dans le Pichet Microplus 1 l. Faites cuire 30 secondes au four à micro-ondes à 750 watts. Ajoutez, le sucre, l'œuf et la farine en mélangeant bien entre chaque ingrédient avec le Fouet souple. Laissez reposer 15 mn la préparation au réfrigérateur. Garnissez les chaussons et posez-les sur la Feuille de cuisson silicone. Dorez-les au jaune d'œuf et faites-les cuire.

Cuisson : 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C



Chaussons pruneaux/vin rouge

Pour 5 chaussons
 1 pâte feuilletée ou brisée (± 230 g)
 100 g de pruneaux dénoyautés
 et coupés en petits morceaux
 25 ml de vin rouge

Laissez mariner les morceaux de pruneaux dans le vin rouge pendant 20 mn. Garnissez les chaussons avec les pruneaux égouttés. Posez-les sur la Feuille de cuisson silicone. Dorez-les au jaune d'œuf et faites-les cuire.

Cuisson : 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C

Chaussons griottes/noix de pécan : 100 g de griottes dénoyautées, égouttées et 30 g de noix de pécan concassées.

Chaussons pêches/framboises : 2 petites pêches (± 180 g) épluchées et coupées en petits cubes et 50 g de framboises.

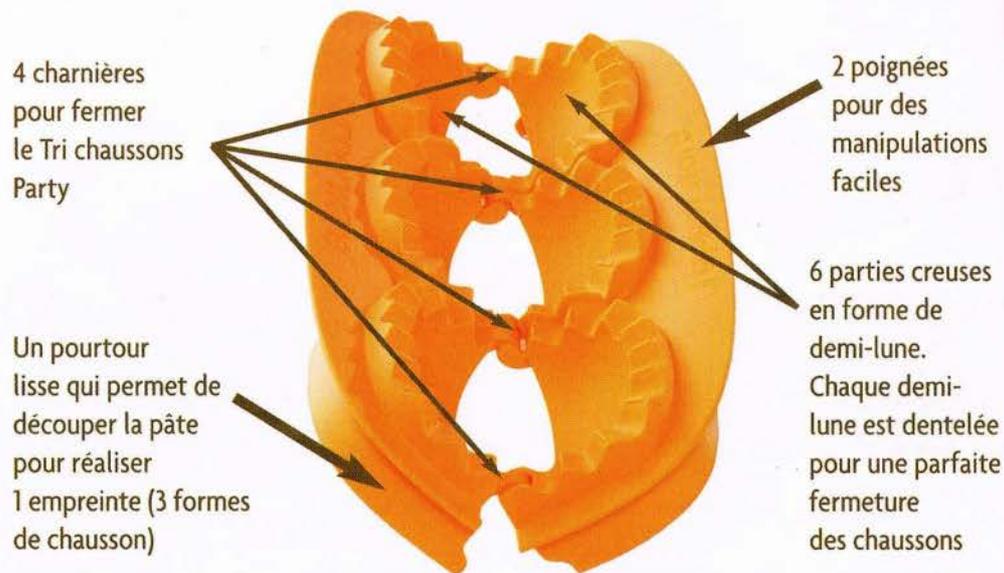
Chaussons fruits rouges : 125 g de fruits rouges frais mélangés.

Attention : les fruits rouges surgelés ne conviennent pas.

Chaussons figues/miel/gingembre : 100 g de figues coupées en petits cubes, 25 ml de miel et une pointe de gingembre frais râpé sur la râpe à picots du Kit agrume.

Chaussons sucrés

Le Tri Chaussons Party se compose de :



Principe de base



- 1 Posez la pâte étalée sur la Feuille à pâtisserie et découpez 3 empreintes en effectuant un léger mouvement rotatif avec la base du Tri Chaussons Party.
- 2 Placez une empreinte de pâte sur le Tri Chaussons Party. Humidifiez le pourtour à l'aide du Pinceau silicone.
- 3 Déposez la garniture choisie au centre de chaque chausson.
- 4 Refermez le Tri Chaussons Party en le repliant et en pressant bien pendant 5 secondes pour souder les 2 parties.

Démoulez les mini chaussons, posez-les sur la Feuille de cuisson silicone, dorez-les au jaune d'œuf et faites-les cuire dans le four préchauffé, 20 mn environ, Th 6/7 ou 190°C.

Quelques conseils pratiques :

1. Pour réaliser des mini chaussons, utilisez de la pâte feuilletée ou de la pâte brisée.
2. Utilisez des rouleaux de pâte du commerce, déjà étalée, pour confectionner les chaussons.
3. Posez la pâte étalée sur la Feuille à pâtisserie farinée et agrandissez-la de quelques centimètres à l'aide du Rouleau à pâtisserie rempli d'eau. Vous pourrez ainsi découper directement 3 empreintes en une seule fois avec le Tri Chaussons Party, soit 9 mini chaussons par rouleau de pâte.
4. Il n'est pas nécessaire d'humidifier le pourtour des mini chaussons pour les souder. Cependant, si votre pâte est très farinée, humidifiez le pourtour à l'aide du Pinceau silicone.
5. Pour les mini chaussons réalisés en pâte feuilletée, mettez-les 15 mn au réfrigérateur avant de les faire cuire. Le feuilletage sera meilleur.
6. Les mini chaussons préparés avec des produits frais se congèlent parfaitement bien dans les Boîtes Grand Froid.
7. Pour dorer, délayez toujours 1 jaune d'œuf avec 15 ml d'eau pour éviter que les mini chaussons ne se colorent plus vite que le temps nécessaire à la cuisson de la pâte.
8. Utilisez vos "petits restes" pour créer de nouvelles garnitures pour les mini chaussons salés ou sucrés.

Entretien

Le Tri Chaussons Party se lave à la main, à l'eau tiède avec du liquide vaisselle. N'utilisez pas de tampon ou de poudre abrasive pour nettoyer le Tri Chaussons Party. Le Tri Chaussons Party est compatible avec le lave-vaisselle.

Garantie

Le Tri Chaussons Party bénéficie de la garantie légale contre les vices cachés. Il est garanti contre tout défaut de fabrication ou de matière survenu dans les conditions normales d'utilisation.

Tri Chaussons Party

Cuisson : 15 à 20 mn dans le four préchauffé, Th 7 ou 210°C

Tous les ingrédients des farces sont donnés pour garnir 9 mini chaussons réalisés avec un rouleau de pâte feuilletée de 230 g en suivant le principe de base (page 14).

La farce est réalisée au TurboMAX. Les mini chaussons sont dorés au jaune d'œuf et cuits sur la feuille de cuisson silicone.

Mini chaussons thon

Dans le TurboMAX, hachez 60 g de thon cru avec 40 g de chèvre frais, 15 ml de crème et du poivre. Répartissez la farce dans les mini chaussons et faites cuire.

Mini chaussons surimi

Dans le TurboMAX, hachez 70 g de surimi. Ajoutez 40 g de mascarpone, un peu de poivre, de piment d'Espelette et mélangez bien l'ensemble. Répartissez la farce dans les mini chaussons et faites cuire.

Mini chaussons Saint-Jacques

Dans le TurboMAX, hachez 80 g de noix de Saint-Jacques, puis ajoutez 40 g de fromage ail et fines herbes, 1 pincée de poivre, 2 ml de gingembre en poudre et mixez de nouveau. Répartissez la farce dans les mini chaussons et faites cuire.

Mini chaussons saumon/fromage

Dans le TurboMAX, hachez 75 g de saumon fumé. Retirez les 3 Lames puis ajoutez 45 g de Saint Môret, 2 ml d'aneth ciselé, 1 ml de baies roses et mélangez avec la Spatule silicone fine. Répartissez la farce dans les mini chaussons et faites cuire.

Mini chaussons crabe

Dans le TurboMAX, hachez 80 g de chair de crabe, ajoutez 30 ml de crème épaisse, 1 ml de poivre et 2 branches de coriandre ciselée. Mélangez avec la Spatule silicone fine. Répartissez la farce dans les mini chaussons et faites cuire.

Mini chaussons haddock

Dans le TurboMAX, hachez 70 g de haddock, retirez les 3 Lames puis ajoutez 50 ml de crème épaisse et 2 branches d'aneth ciselé. Mélangez avec la Spatule fine silicone. Répartissez la farce dans les mini chaussons et faites cuire.

Mini chaussons brandade de morue

Dans le Bol mélangeur 650 ml, mélangez 100 g de brandade de morue avec 1 petite gousse d'ail râpée, 10 ml de crème épaisse et 1 pincée de poivre. Mélangez avec la Spatule silicone fine. Répartissez la farce dans les mini chaussons et faites cuire.

Mini chaussons moules/curry

Dans le TurboMAX, hachez grossièrement 80 g de moules au naturel. Retirez les 3 Lames puis ajoutez 40 ml de crème épaisse, 5 ml de curry. Mélangez avec la Spatule silicone fine. Répartissez la farce dans les mini chaussons et faites cuire.

Mini chaussons maquereau fumé

Dans le TurboMAX, hachez 75 g de maquereau fumé au poivre. Ajoutez 45 g de Boursin au poivre et mixez de nouveau. Répartissez la farce dans les mini chaussons et faites cuire.



Mini chaussons feuilletés poisson

Tri Chaussons Party

Les ingrédients sont donnés pour garnir 9 mini chaussons réalisés avec un rouleau de pâte brisée de 230 g en suivant le principe de base (page 14). La farce est réalisée au TurboMAX. Les mini chaussons sont dorés au jaune d'œuf et cuits sur la Feuille de cuisson silicone.

Mini chaussons feta/pesto

- 1 pâte brisée (± 230 g)
- 60 g de feta
- 45 ml de pesto
- Poivre 5 baies du moulin

Coupez la feta en petits dés. Déposez dans chaque chausson 5 ml de pesto, quelques dés de feta et un peu de poivre 5 baies du moulin. Répartissez la farce dans les chaussons, dorez au jaune d'œuf et faites cuire.

Cuisson : 15 à 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C

Mini chaussons roquefort/noix

- 1 pâte brisée (± 230 g)
- 25 g de cerneaux de noix
- 50 g de roquefort
- 20 ml de crème épaisse
- 5 ml de Maïzena

Hachez les cerneaux de noix au TurboTup. Ajoutez le roquefort, la crème, la Maïzena et mélangez. Répartissez la farce dans les chaussons. Dorez au jaune d'œuf et faites cuire.

Cuisson : 15 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C

Mini chaussons camembert/pomme

- 1 pâte brisée (± 230 g)
- 40 g de pomme crue
- 50 g de camembert
- 10 ml de poudre de noisette
- 1 pincée de poivre

Hachez la pomme coupée en morceaux dans le TurboMAX. Ajoutez le camembert en petits morceaux, hachez de nouveau. Retirez les 3 Lames, ajoutez la poudre de noisette, le poivre et mélangez avec la Spatule silicone fine. Répartissez la farce dans les chaussons. Dorez au jaune d'œuf et faites cuire.

Cuisson : 15 à 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C



Mini chaussons reblochon/chorizo

- 1 pâte brisée (± 230 g)
- 50 g de chorizo
- 50 g de reblochon
- 1 pincée de poivre

A l'aide du Couteau d'office, coupez le chorizo et le reblochon en très petits dés. Déposez des dés de chorizo et de reblochon dans chaque chausson avec un peu de poivre. Dorez au jaune d'œuf et faites cuire.

Cuisson : 15 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C

Mini chaussons comté/figues

- 1 pâte brisée (± 230 g)
- 50 g de comté en petits dés
- 25 g de figues sèches
- 25 ml de crème épaisse
- Poivre à volonté

Hachez le comté avec le TurboTup et versez dans le Bol mélangeur 650 ml. Hachez ensuite les figues, ajoutez-les au comté avec la crème, le poivre et mélangez avec la Spatule silicone fine. Répartissez la farce dans les chaussons. Dorez au jaune d'œuf et faites cuire.

Cuisson : 15 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C

Mini chaussons feuilletés fromage

Tri Chaussons Party

Cuisson : 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C

Tous les ingrédients des farces sont donnés pour garnir 9 mini chaussons réalisés avec un rouleau de pâte feuilletée de 230 g en suivant le principe de base (page 14).

Après avoir garni les chaussons, posez-les sur la Feuille de cuisson silicone. Dorez-les avec 1 jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau et faites-les cuire bas dans le four.

Mini pâtés feuilletés

Mélangez 100 g de chair à saucisse avec 5 ml de Cognac. Salez, poivrez et garnissez les mini chaussons.

Mini feuilletés foie Gras

Coupez 80 g de foie gras en petits morceaux. Assaisonnez à la fleur de sel et au poivre du moulin et garnissez les mini chaussons.

Mini feuilletés jambon/crème/estragon

Hachez 2 brins d'estragon avec le TurboTup. Ajoutez 1 belle tranche de jambon (\pm 60 g) coupée en morceaux et mixez à nouveau. Ajoutez 25 ml de crème liquide entière, salez, poivrez, mélangez et garnissez les mini chaussons.

Mini feuilletés jambon cru/basilic

Mixez 10 feuilles de basilic, 50 ml de parmesan râpé et $\frac{1}{2}$ gousse d'ail au TurboTup. Ajoutez 5 ml d'huile d'olive et 4 tranches de jambon de Parme coupées en lanières fines (\pm 60 g), mélangez sans mixer et garnissez les mini chaussons.

Mini feuilletés poulet/lardons

Coupez 75 g de filet de poulet cru en petits dés. Ajoutez 25 g de lardons fumés allumettes, 2 ml d'huile et 1 ml d'herbes de Provence. Poivrez et garnissez les mini chaussons.

Mini feuilletés raclette/viande des grisons

Coupez 40 g de fromage à raclette et 20 g de viande des grisons en très petits morceaux. Poivrez et garnissez les mini chaussons.

Attention à bien souder ces mini chaussons, car le fromage à tendance à couler.

Mini feuilletés escargots/beurre persillé

Egouttez 1 petite boîte d'escargots moyens (\pm 125 g) et faites revenir pendant 2 à 3 mn dans 10 g de beurre avec 1 petite gousse d'ail et 3 ou 4 brins de persil plat hachés au TurboTup.

Salez, poivrez, laissez refroidir et garnissez les mini chaussons.



Mini chaussons feuilletés, salés

Tri Chaussons Party

La quantité de crème pâtissière est donnée pour 18 mini chaussons, réalisés avec 2 rouleaux de pâte brisée de 230 g chaque en suivant le principe de base (page 14). Après avoir garni les chaussons, posez-les sur la Feuille de cuisson silicone. Dorez-les avec 1 jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau et faites-les cuire bas dans le four.

Recette de base Crème pâtissière

200 ml de lait entier

1 œuf entier

40 g de sucre

2 ml de vanille en poudre

25 ml de farine

Cuisson : 1 mn d'ébullition

Dans la Casserole 1 l Chef Series™, faites chauffer le lait. Dans le Bol mélangeur 650 ml, mélangez l'œuf, le sucre, la vanille et la farine avec le Fouet plat métallique. Lorsque le lait bout, versez le mélange du Bol mélangeur 650 ml et faites bouillir en remuant sans arrêt.

Laissez refroidir la crème complètement avant de garnir les chaussons.

Variantes pour 18 chaussons :

Mini chaussons crème pâtissière/rhum : ajoutez à la crème pâtissière refroidie, 5 ml de rhum. Garnissez les mini chaussons et faites-les cuire 20 mn, Th 6/7 ou 200°C.

Mini chaussons crème pâtissière/kirsch : ajoutez à la crème pâtissière refroidie, 5 ml de kirsch. Garnissez les mini chaussons et faites-les cuire 20 mn, Th 6/7 ou 200°C.

Mini chaussons crème pâtissière/amande amère : ajoutez à la crème pâtissière refroidie, 2 ml d'extrait d'amande amère. Garnissez les mini chaussons et faites-les cuire 20 mn, Th 6/7 ou 200°C.

Mini chaussons crème pâtissière/vanille : ajoutez à la crème pâtissière refroidie, 2 ml d'extrait de vanille liquide. Garnissez les mini chaussons et faites-les cuire 20 mn, Th 6/7 ou 200°C.



Mini chaussons crème pâtissière/Grand Marnier : ajoutez à la crème pâtissière refroidie, 5 ml de Grand Marnier.

Garnissez les mini chaussons et faites-les cuire 20 mn Th 6/7 ou 200°C.

Mini chaussons crème pâtissière/chocolat : ajoutez à la crème pâtissière refroidie, 5 ml de cacao. Garnissez les mini chaussons et faites-les cuire 20 mn Th 6/7 ou 200°C.

Mini chaussons crème pâtissière/caramel : ajoutez à la crème pâtissière refroidie, 5 ml de sirop de caramel liquide froid Tupperware. Garnissez les mini chaussons et faites-les cuire 20 mn Th 6/7 ou 200°C.

Mini chaussons crème pâtissière

Tri Chaussons Party

Cuisson : 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C

Tous les ingrédients des farces sont donnés pour garnir 9 mini chaussons, réalisés avec un rouleau de pâte feuilletée ou brisée de 230 g en suivant le principe de base (page 14). Après avoir garni les chaussons, posez-les sur la Feuille de cuisson silicone. Dorez-les avec 1 jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau et faites-les cuire bas dans le four.

Mini chaussons chocolat/fruits secs

30 g de chocolat noir

25 ml de lait

40 g de fruits secs concassés grossièrement
(amandes, noisettes...)

15 ml de sucre glace

Dans le Pichet Microplus 1 l, faites fondre le chocolat avec le lait pendant 1 mn à 360 watts. Laissez reposer 1 mn, puis ajoutez les fruits secs et le sucre glace. Mélangez et placez 15 mn au réfrigérateur avant de garnir les mini chaussons.

Mini chaussons confiture d'orange : garnissez chaque mini chausson avec environ 5 ml de confiture d'orange.

Mini chaussons pâte à tartiner au chocolat : garnissez chaque mini chausson avec environ 10 ml de pâte à tartiner au chocolat.

Mini chaussons crème de marron : garnissez chaque mini chausson avec environ 10 ml crème de marron.

Mini chaussons chocolat praliné : coupez 80 g de chocolat praliné (Pralinoise) en petits morceaux et garnissez les mini chaussons.

Mini chaussons caramels mous : 8 bonbons « caramel mou » (± 7 g chaque). Garnissez chaque mini chausson avec 1 bonbon « caramel mou ».



Mini chaussons sucrés

Les indispensables pour réussir vos préparations

Feuille et Rouleau à pâtisserie

Déroulez le rouleau de pâte sur la Feuille à pâtisserie et agrandissez-le légèrement avec le Rouleau à pâtisserie pour ensuite découper 5 ronds de pâte avec le Chausson Party ou 3 empreintes du Tri Chaussons Party.

Astuces : si vous devez étaler une pâte molle, remplissez le Rouleau d'eau froide pour raffermir la pâte.

Vice versa, remplissez le Rouleau d'eau chaude pour assouplir une pâte trop ferme.



Pinçeau silicone et Feuille de cuisson silicone

Incontournable pour mouiller la pâte de vos chaussons, petits ou grands, pour qu'ils soient bien soudés et ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.

Indispensable pour dorer les chaussons avant de les faire cuire sur la Feuille de cuisson silicone.

La Feuille de cuisson est le produit idéal pour le réchauffage et la cuisson des pizzas, des friands, des galettes...

Demandez conseil à votre Conseillère/Conseiller Culinaire.



Quick Chef 3 et TurboMAX

Indispensables pour hacher, mêler, mixer la garniture qui servira à farcir les chaussons, le Quick Chef 3 est le produit idéal pour réaliser un taboulé en 2 temps 3 mouvements !

Astuce : lorsque vous vous servez du TurboMAX, posez la Cuiller mesures 5 ml pour obstruer le trou de l'adaptateur pour éviter que les aliments ne tombent à l'intérieur.

Demandez conseil à votre Conseillère/Conseiller Culinaire.



Cuillers mesures (5)

Difficile de peser des petites quantités : avec les Cuillers mesures, mesurez, versez et remplissez vos chaussons en un tour de main !

La Cuiller 25 ml est parfaite pour étaler et donner une forme bien arrondie aux tuiles pâtisseries.

Demandez conseil à votre Conseillère/Conseiller Culinaire.



Eplucheur 2 en 1 ou vertical

Fini le gaspillage avec les épluchures épaisses des fruits et des légumes ! Les Eplucheurs Tupperware pour droitiers comme pour gauchers, vous facilitent les corvées d'épluchage !

Astuce : indispensables pour réaliser des lasagnes de courgettes, de carottes... Mais aussi pour confectionner des copeaux de chocolat, de parmesan ou autres fromages...

Demandez conseil à votre Conseillère/Conseiller Culinaire.



Tupperware France

8, rue Lionel Terray - 92506 Rueil-Malmaison Cedex - Tél. : 01 41 39 24 24

Tous droits réservés pour tous pays Tupperware France

Photos: Jean-Marc Péchart - Stylisme: Aline Couagnon - Création: RedCom - Impression: Koryo
Sous réserve d'erreur d'impression - Ref. : NTX4711 - ISSN: 1962-6444 - Dépôt légal 3^e trimestre 2011

Tupperware se réserve le droit de modifier sans préavis les coloris de ses produits.

Il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement sur quelque support que ce soit le présent ouvrage (article L-122-4 et L-122-5 du Code de la propriété intellectuelle) sans l'autorisation de Tupperware France.

Table des matières



Chaussons Party

Alsaciens	page 6
Andouillette	page 10
Boudin noir	page 10
Canard confit/cèpes	page 10
Chaussons des rois	page 12
Chèvre/pommes/cumin	page 10
Chocolat	page 12
Compote	page 12
Crevettes/pousses de soja	page 8
Espagnols	page 6
Façon pizza	page 6
Figues/miel/gingembre	page 13
Forestiers	page 6
Fruits rouges	page 13
Griottes/noix de pécan	page 13
Jambon/fromage/béchamel	page 6
Lardons/poireaux	page 6
Maquereau/tomate/persil	page 8
Mexicains	page 6
Pêches/framboises	page 13
Poire/noisette	page 12
Poivron/fromage ail et fines herbes	page 6
Pomme/raisins secs	page 12
Pruneaux/vin rouge	page 13
Sardines/citron	page 8
Saucisson à l'ail	page 10
Saumon fumé/épinards	page 9
Savoyards	page 6
Sud-Ouest	page 6
Thon/olives	page 8
Truite/champignons de Paris	page 9



Tri Chaussons Party

Brûlée de morue	page 16
Camembert/pomme	page 18
Caramels mous	page 24
Chocolat/fruits secs	page 24
Chocolat praliné	page 24
Comté/figues	page 19
Confiture d'orange	page 24
Crabe	page 16
Crème de marron	page 24
Crème pâtissière/amande amère	page 22
Crème pâtissière/caramel	page 22
Crème pâtissière/chocolat	page 22
Crème pâtissière/Grand Marnier	page 23
Crème pâtissière/kirsch	page 22
Crème pâtissière/rhum	page 22
Crème pâtissière/vanille	page 22
Feta/pesto	page 18
Haddock	page 16
Maquereau fumé	page 16
Mini feuilletés foie gras	page 20
Mini feuilletés escargots/beurre persillé	page 20
Mini feuilletés jambon/crème/estragon	page 20
Mini feuilletés jambon cru/basilic	page 20
Mini feuilletés poulet/Lardons	page 20
Mini feuilletés raclette/viande des grisons	page 20
Mini pâtés feuilletés	page 20
Moules/curry	page 16
Pâte à tartiner au chocolat	page 24
Reblochon/chorizo	page 19
Roquefort noix	page 18
Saint-Jacques	page 16
Saumon/fromage	page 16
Surimi	page 16
Thon	page 16