

# CORNET PARTY



**Tupperware®**

# CORNET PARTY

---

Van het aperitief tot het dessert, de hoorntjes zijn van de partij!



## VERBLUFFENDE RESULTATEN

Geef een nieuwe draai aan traditionele recepten: pizza's, quiches, sandwiches, tortilla's, ijsjes, taarten, cannoli, tartes tatin ... omgetoverd in hoorntjes.

## VEELZIJDIG GEBRUIK

Om bereidingen in de juiste vorm te krijgen in de **diepvries**, en om ze te bakken in de **traditionele oven** én in de **magnetron** (-25 °C tot +250 °C).

## SLIM

- Perfect gevormde hoorntjes dankzij de geïntegreerde lijnen. Hierdoor weet je exact waar je de deegreepjes kan plaats en een ideale manier om overlappen mogelijk te maken.
- Grote onderrand voor een goede stabiliteit tijdens het bereiden en het bakken.
- De binnenkant van het hoorntje is hol voor:
  - het snel krokant bakken van de hoorntjes.
  - het vullen van de hoorntjes en het maken van bereidingen aan de binnenkant.

# BASISPRINCIPE

---



## HOORNTJES VAN DEEGREPEN

Gebruik voor 4 hoorntjes de helft van een kant-en-klaar uit te rollen deeg (Ø 28 cm). In geval van zelfgemaakt deeg, rol dan een rechthoek van ongeveer 20 x 35 cm uit.

Snij er de reepjes uit en leg ze, elkaar overlappend, op de hoorntjes. Begin hierbij bij voorkeur aan de bovenkant. Het is beter om de hoorntjes over het deeg te rollen voor een regelmatig resultaat.



## EGALE HOORNTJES

Rol voor 4 hoorntjes het kant-en-klaar uit te rollen deeg uit, of rol het zelfgemaakte deeg uit tot een diameter van 20 cm en snij dit dan in 4 kwarten. Rol het deeg rond de hoorntjes en druk de randen en de punt goed aan.

Maak met het restant van het kant-en-klaar uit te rollen deeg reepjes voor nog 4 andere hoorntjes.

## TIPS

---

- Gebruik bij voorkeur een zeer koud deeg om het maken van de reepjes te vergemakkelijken.
- Houd de punt van het hoorntje naar beneden om te voorkomen dat het eidooierlaagje op de rand loopt en het deeg hierdoor loskomt.
- Laat de hoorntjes, behalve als dit anders aangegeven is, rechtop op het **MultiFlex Ovenblad** bakken die je op het koude ovenrooster hebt geplaatst.
- Laat een kleine ruimte vrij tussen het deeg en de onderrand (basis) van het hoorntje om gemakkelijk te kunnen ontvormen.
- Maak zo nodig gebruik van de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel** om de hoorntjes van de vorm te halen.
- Rol voor kleinere hoorntjes, als borrelhapje, het deeg maar tot halverwege de vorm.
- De bereidingstijden die aangegeven staan in de recepten kunnen variëren afhankelijk van het model van de oven en magnetron.

# VERSCHILLENDE DEEGSOORTEN

## SNELDEEG



**Bereidingstijd**  
5 min



**Rusttijd**  
± 25 min



**180 °C**  
± 16 min

### INGREDIËNTEN VOOR 4 HOORNTJES

- 125 g bloem
- 2 ml (½ tl) bakpoeder
- 1 ml zout
- 50 ml olie of gesmolten boter
- 50 ml lauw water
- bloem om het deeg uit te rollen

### BEREIDING

1. Giet alle ingrediënten in de aangegeven volgorde in de **Ruimtekom 1,5 l**. Sluit deze goed en schud krachtig.
2. Open de Ruimtekom en schraap het deeg in een bolvorm bij elkaar met behulp van de **Silicone Spatel**. Laat dit ongeveer 20 min rusten in de koelkast.
3. Rol het deeg uit op het met bloem bestoven **Deegblad Antislip / Placemat** met behulp van de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** die met koud water gevuld is. Vorm een rechthoek van ongeveer 20 x 35 cm.
4. Maak reepjes met de reepjessnijder en rol de deegreepjes over de hoorntjes en druk daarbij de punt goed vast.
5. Zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 16 min bakken in de voorverwarmde oven op 180 °C. Laat dit 5 min afkoelen alvorens de hoorntjes te ontvormen.



# BRIOCHEDEEG



**Bereidingstijd**  
5 min



**Rusttijd**  
± 45 min



**180 °C**  
± 14 min

## INGREDIËNTEN VOOR 8 HOORNTJES

- 1 zakje droge bakkersgist (± 5 g)
- 100 ml lauwe melk (± 30 °C)
- 250 g bloem
- 65 g suiker
- 1 g zout
- 1 eidooier
- 5 ml (1 tl) natuurlijk aroma van sinaasappel (naar keuze)
- 75 ml (5 el) zeer zachte boter of olie
- bloem om het deeg uit te rollen
- 2 ml (½ tl) gemalen kaneel

### Eidooierlaagje

- 1 eigeel
- 15 ml (1 el) water

## BEREIDING

1. Meng de melk en de gist. Laat dit 10 min rusten. Meng in de **Mengkom / Mixerkom 3 l** de bloem, 40 g suiker en het zout. Voeg de in de melk opgeloste gist, de eidooier en het sinaasappelaroma toe en kneed ongeveer 5 min om een soepel en elastisch deeg te krijgen. Sluit met het deksel en laat het 30 min rijzen in een gootsteen die gevuld is met lauwwarm water (max. 40 °C).

2. Kneed het deeg, rol het uit op het met bloem bestoven **Deegblad Antislip / Placemat** met behulp van de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** die met koud water gevuld is. Vorm een rechthoek van ongeveer 20 x 35 cm. Maak reepjes met de reepjessnijder en rol de deegreepjes over de hoorntjes en druk daarbij de punt goed vast.

3. Bestrijk ze met de zachte boter of de olie met behulp van de **Silicone Borstel / Keukenkwast** en rol ze in de rest van de suiker gemengd met de kaneel.

5. Zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 14 min bakken in de voorverwarmde oven op 180 °C. Laat dit 5 min afkoelen alvorens de hoorntjes te ontvormen.





# PIZZADEEG



**Bereidingstijd**  
**10 min**



**Rusttijd**  
**± 10 min**



**190 °C**  
**± 12 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 4 HOORNTJES

- 50 ml lauw water
- 2 ml (½ tl) droge bakkersgist
- 2 ml (½ tl) suiker
- 30 ml (2 el) olijfolie
- 1 ml zout
- 100 g bloem
- bloem om het deeg uit te rollen
- 30 g geraspte Parmezaanse kaas

## BEREIDING

1. Doe in de **Shaker 600 ml** het water, de bakkersgist en de suiker en laat dit ongeveer 5 min rusten zodat de gist kan rijzen.
2. Meng de vochtig geworden gist, en voeg 25 ml olie, het zout en de bloem toe en schud goed. Kneed het ten slotte goed met de hand (bestrooi het zo nodig met bloem), om een goed samenhangend deeg te krijgen op het **Deegblad Antislip / Placemat**.
3. Rol het deeg uit met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** om een vierkant te krijgen van ongeveer 20 x 20 cm.
4. Maak reepjes met de reepjessnijder of 4 driehoeken en rol deze rondom de hoorntjes. En druk daarbij de randen en de punt goed vast.
5. Bestrijk ze met de rest van de olie met de **Silicone Borstel / Keukenkwast** en bestrooi ze met geraspte Parmezaanse kaas.
6. Zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 12 min bakken in de voorverwarmde oven op 190 °C.
7. Laat dit 5 min afkoelen alvorens de hoorntjes te ontvormen.



# PRETZEL DEEG



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**Rijstijd**  
**40 min**



**190 °C**  
**± 10 min**



**Rusttijd**  
**5 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 4 HOORNTJES

- 120 ml lauw water (40 °C)
- 15 ml (1 el) bruine suiker
- 10 g verse bakkergist
- 15 ml (1 el) olijfolie
- 2 ml (±½ tl) grof zout
- 200 g bloem
- 5 ml (1 tl) zonnebloemolie
- 60 ml warm water
- 5 ml (1 tl) sodabicarbonaat

**Tip:** ook heerlijk gevuld met gehakt of verse kaas. Serveer ze als aperitiefhapje vergezeld van verschillende sauzen zoals guacamole, kruidenkaas, tomatensalsa ...

## BEREIDING

1. Meng het lauw water, een snufje suiker en de gist in een **Ruimtekomp 300 ml**. Laat dit 10 min rijzen.
2. Meng met de **Silicone Spatel** de bloem, de rest van de suiker, de olijfolie, het zout en de mengeling uit de Ruimtekomp 300 ml in de **Mengkom / Mixerkom 3 l** tot een homogeen beslag. Kneed nog een beetje met je handen.
3. Sluit met het deksel en laat 30 min rijzen (of tot het deksel vanzelf opengaat) in de gootsteen gevuld met lauw water.
4. Warm de oven zonder rooster voor op 190 °C.
5. Rol het deeg uit op het met bloem bestoven **Deegblad Antislip / Placemat** met behulp van de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller**. Vorm een rechthoek van ongeveer 50 x 8 cm.
6. Bestrijk de hoorntjes met de zonnebloemolie met behulp van de **Silicone Borstel / Keukenkwast**.
7. Maak reepjes met de reepjessnijder, rol de deegreepjes over de hoorntjes en druk daarbij de punt goed vast.
8. Zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is.
9. Meng het warme water met het sodabicarbonaat in een **Ruimtekomp 600 ml**. Bestrijk de hoorntjes met deze mengeling met de schoongemaakte Silicone Borstel / Keukenkwast.
10. Bestrooi de hoorntjes met grof zout en bak ze 10 min in de voorverwarmde oven.
11. Laat 5 min afkoelen alvorens te ontvormen.

# GUACAMOLE HOORNTJES



**Bereidingstijd**  
**15 min**



**200 °C**  
**± 5 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 4 HOORNTJES

- 2 blaadjes filodeeg
- 20 g gesmolten boter
- 4 tandenstokers

### Vulling

- 1 avocado
- het sap van 1 citroen
- 50 g kwark
- zout en peper
- 80 g gekookte garnalen, gepeld  
(of tonijn of zalm uit blik, uitgelekt)
- bieslook (optioneel)
- paprikapoeder (optioneel)

## BEREIDING

1. Snij elk vel filodeeg in 2 stukken en vouw dan elke helft dubbel zodat een driehoek ontstaat. Bestrijk de filodeeg driehoeken met de gesmolten boter met behulp van de **Silicone Borstel / Keukenkwast**, rol ze rondom elk hoorntje en zet ze vast met een tandenstoker.
2. Zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 5 min bakken in de voorverwarmde oven op 200 °C.
3. Mix de ontpitte en in stukjes gesneden avocado met het citroensap, de kwark, het zout en de peper in de **TurboMax**.
4. Meng de garnalen bij de avocadocrème en vul de hoorntjes van filodeeg met behulp van een klein lepeltje. Verwijder de tandenstokers, bestrooi met fijngehakte bieslook en paprika en serveer.









# CLUB SANDWICH HOORNTJES



**Bereidingstijd**  
**10 min**



**180 °C**  
**± 8 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 SANDWICHES

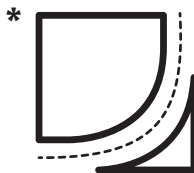
- 8 grote sneden toastbrood zonder korst

### Vulling

- 120 g kwark
- 150 g snippers natuurtonijn
- 2 of 3 takjes bieslook
- 1 kleine rode ui (± 50 g)
- 1 kleine paprika (± 60 g)
- jonge slablaadjes
- 8 kerstomaatjes

## BEREIDING

1. Rol de sneetjes toastbrood plat op het **Deegblad Antislip / Placemat** met behulp van de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller**. Snij ieder sneetje in een cirkelboog\*.
2. Leg een sneetje op elk hoorntje, en leg daarbij het afgeronde deel aan de onderkant van het hoorntje. Plak de randen vast door er 5 ml (1 tl) kwark op te smeren met behulp van de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel** en druk deze goed aan, of zet ze vast met een tandenstoker.
3. Zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 8 min bakken in de voorverwarmde oven op 180 °C. Ontvorm en laat afkoelen.
4. Meng in de **Ruimtekomp 1 l**, de goed uitgelekte tonijn, de resterende kwark, met de **Speedy Mando** fijngehakte bieslook, ui en paprika door elkaar.
5. Vul de broodhoortjes met de salade, het tonijnmengsel en de kerstomaatjes.



**Variant:** rol op elk schoongemaakt hoorntje een plakje ham en laat ze ongeveer 8 min bakken in de voorverwarmde oven op 190 °C. Vul het broodhoortje met een hoorntje gegrilde ham voordat je hem vult met de vulling van jouw keuze.

# PIADINA PEPERONATA



**Bereidingstijd**  
**15 min**



**Rusttijd**  
**10 min**



**190 °C**  
**± 12 min**



**600 watt**  
**± 16 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PIADINA'S

### Deeg

- 1 ml droge bakkergist
- 30 ml (2 el) lauw water
- snufje suiker
- 60 g bloem
- 10 ml (2 tl) geraspte kaas  
(Parmezaan, Emmentaler, Comté ...)
- zout
- 10 ml (2 tl) olie

### Vulling

- 1 gele paprika (± 200 g)
- 1 rode paprika (± 200 g)
- 25 ml (5 tl) olijfolie
- 1 tomaat
- 25 g suiker
- zout en peper
- 1 scheutje balsamicoazijn (optioneel)

## BEREIDING

1. Laat de gist met de suiker oplossen in lauw water in de **Shaker 350 ml**. Meng de bloem, de geraspte kaas, het zout en 5 ml (1 tl) olie in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**. Giet de in het water opgeloste gist bij het mengsel in de Kom en roer dit door elkaar.

2. Kneed het deeg op het **Deegblad Antislip / Placemat** tot een elastisch en samenhangend deeg, verdeel dit in 4 ballen, dek deze dan af met een schone theedoek en laat deze 10 min rusten.

3. Rol elke bal met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** uit tot een ovale vorm van ongeveer 10 x 15 cm.

4. Rol elk stuk deeg op een hoorntje dat ingevet is met olie en plak daarbij de randen en de punt goed vast.

5. Zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 12 min bakken in de voorverwarmde oven op 190 °C.

6. Schil de paprika's met de **Universele Dunschiller** en verwijder de zaadlijsten met behulp van de mini-uittholler van de **Click Series Accessoireset**. Snij ze in blokjes of reepjes en gaar ze 6 min in de olie op 600 watt in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l**.

7. Voeg de gepelde, ontpitte en in kleine blokjes gesneden tomaat toe. Meng dit door elkaar, voeg de suiker en de balsamicoazijn toe. Kruid met zout en peper naar smaak en laat dit even tot moes koken in 10 min op 600 watt of 20 min op middelhoog vuur, waarbij je af en toe roert.

8. Vul de hoorntjes nadat je ze van de vorm hebt gehaald, met het lauwwarme of koude mengsel en serveer meteen.



# PIZZA HOORNTJES



**Bereidingstijd**  
15 min



**Rusttijd**  
5 min



**190 °C**  
± 12 min

## INGREDIËNTEN VOOR 4 CORNETTI

- 1 stuk pizzadeeg (p. 6)

### Koude vullingen naar keuze

- kerstomaatjes, stukjes rauwe of gekookte ham, chorizo, gekookte kip, rucola of gemengde sla, gegrilde groenten op olie, mozzarella of burrata, Emmentaler kaas, geschaafde Parmezaanse kaas, olijven ...

### Op smaak brengen naar keuze

- vinaigrette
- sauzen

## BEREIDING

1. Maak de hoorntjes met het pizzadeeg (p. 6).
2. Haal ze van de vorm en laat ze afkoelen.
3. Vul ze met een op smaak gebrachte vulling en serveer ze onmiddellijk.

### Warme pizzahoorntjes

Laat de hoorntjes 10 min bakken. Haal ze van de vorm af en laat ze afkoelen. Bereid de vulling van jouw keuze door de ingrediënten te mengen met tomatensaus. Vul de hoorntjes met de gekozen vulling. Zet ze met de punt naar beneden in de **UltraPro Cocotte 500 ml** en laat ze 7 min bakken in de voorverwarmde oven op 180 °C. Serveer het onmiddellijk.

**Regina:** 75 ml tomatensaus, 125 g blokjes mozzarella, 30 g blokjes chorizo of gekookte ham, 20 g ontpitte olijven en basilicumblaadjes.

**4 kazen:** 75 ml tomatensaus, 60 g mozzarella, 40 g gorgonzola, 40 g raclettekaas of Emmentaler kaas en 40 g geitenkaas, in stukjes gesneden.

**Vegetarisch:** 75 ml tomatensaus, 100 g blokjes mozzarella, 40 g reepjes gegrilde paprika op olie, uitgelekt, 30 g gewassen en klein gesneden courgettes en basilicumblaadjes.







# QUICHE HOORNTJES



**Bereidingstijd**  
**15 min**



**190 °C**  
**± 10 min**



**600 watt**  
**± 3 min**



**360 watt**  
**± 3 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 4 HOORNTJES

- ½ portie zeer koud kruimeldeeg  
(of 1 sneldeeg - p. 4)

### Vulling

- 125 g gerookte spekreepjes
- 1 ui (± 125 g)
- 2 eieren
- 80 ml vloeibare room
- takjes peterselie of bieslook
- 40 g gruyère
- 5 g gesmolten boter

### Eidooierlaagje

- 1 eidooier
- 15 ml (1 el) water
- 2 ml (½ tl) paprika

**Tip:** je kan de hoorntjes van deegrepen ook bakken in de magnetron. Rol de deegreepjes op vooraf met olie bestreken hoorntjes en druk de repen en de punt goed vast. Bestrijk ze met eidooiermengsel gemengd met paprikapoeder en laat ze ongeveer 3 min bakken op 360 watt, met één hoorntje tegelijk. Laat ze afkoelen alvorens te ontvormen.

## BEREIDING

1. Maak reepjes met de reepjessnijder en rol de deegreepjes over de hoorntjes, laat ze overlappen en druk daarbij de punt goed vast.
2. Bestrijk ze met eidooiermengsel gemengd met paprikapoeder, zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 10 min bakken in de voorverwarmde oven op 190 °C. Laat ze lauw worden en ontvorm. Zet ze opzij.
3. Hak de ui fijn met de **TurboChef** en kook ze samen met de spekjes gedurende 3 min op 600 watt in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 L**.
4. Giet ze af, voeg de eieren, de room, de peterselie of bieslook en de gruyère toe, en meng dit voorzichtig door elkaar.
5. Vul de binnenkant van de vooraf met boter ingevette hoorntjes voor ¾ met dit mengsel en zet ze met de punt naar beneden in smalle glazen. Tik licht tegen de glazen om het mengsel in de hoorntjes te laten zakken. Kook tot slot de hoorntjes nog 3 min op 360 watt.
6. Zet in elk deeghoortje een hoorntje gebakken quichevulling en serveer direct.





# TORTILLA HOORNTJES



**Bereidingstijd**  
**15 min**



**170 °C**  
**± 11 min**



**Rusttijd**  
**5 min**

---

## INGREDIËNTEN VOOR 4 HOORNTJES

- 2 maistortilla's (± Ø 18-19 cm)
- 15 ml (1 el) olie
- zout
- 4 tandenstokers

### Vulling

- 300 g gare kipfilet
- 1 gele of rode paprika
- 1 rode ui
- koriander
- saus (witte saus, barbecuesaus, mayonaise ...)

## BEREIDING

1. Bestrijk de tortilla's aan beide kanten licht met de gezouten olie met behulp van de **Silicone Borstel / Keukenkwast**.
2. Snij ze in 2, rol elke helft op een hoorntje en zet ze met een tandenstoker vast.
3. Zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 11 min bakken in de voorverwarmde oven op 170 °C. Laat ze 5 min rusten alvorens te ontvormen.
4. Verwijder voorzichtig de tandenstokers en vul de hoorntjes met de in stukjes gesneden vulling die naar wens op smaak gebracht is.





# ORIËNTAALSE HOORNTJES



**Bereidingstijd**  
**15 min**



**Rusttijd**  
**± 40 min**



**190 °C**  
**± 20 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 4 HOORNTJES

### Deeg

- 75 g bulgur
- 200 g kipfilet
- zout en peper
- 2 ml (½ tl) gemalen komijn
- ± 10 ml (2 tl) olie

### Vulling

- ± 500 g auberginekaviaar
- koriander (optioneel)
- groene salade (optioneel)

## BEREIDING

1. Doe de bulgur in de **Ruimtekomp 1,5 l** en giet er koud water bij totdat de bulgur onder staat. Laat dit 30 min rusten en vervolgens 10 min uitlekken in de **Chinois**.
2. Snij de kip in stukken en maal hem fijn met behulp van de **AdaptaChef Hakmolen** voorzien van het fijne rooster.
3. Meng de goed uitgelekte bulgur met de kip, het zout, de peper en de komijn.
4. Verdeel dit mengsel in 4 balletjes en druk ze plat. Rol ze op de met olie bestreken hoorntjes en druk de randen en de punt goed vast. Bestrijk nadien de buitenkant met olie.
5. Zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 20 min bakken in de voorverwarmde oven op 190 °C.
6. Haal de hoorntjes van de vormen, vul ze met de auberginekaviaar, de fijngesneden koriander, en serveer ze met salade.

# DRINKEN EN SMULLEN



**Bereidingstijd**  
20 min



**Koelkast**  
± 45 min



**180 °C**  
± 10 min



**360 watt**  
± 3 min



**Rusttijd**  
6 min

## INGREDIËNTEN VOOR 8 HOORNTJES

### Deeg

- 10 g gesmolten boter
- 20 g suiker
- 120 g bloem
- 10 g pure cacao-poeder
- 1 ei
- 15 ml (1 el) muscaatwijn\* (witte zoete wijn)
- ± 50 g praliné

### Vulling

- 180 g witte dessertchocolade
- 100 g aardbeien of fruit met zacht vruchtvlies (perziken, mango's, kiwi's, frambozen ...)
- 10 ml (2 tl) poedersuiker of honing
- 100 ml melk of sojamelk

**Varianten:** vervang de milkshake door chocolademelk, ijskoffie, een sorbet, of granita ... en serveer het onmiddellijk.

## BEREIDING

1. Meng in de **Ruimtekom 1,5 l** de ingrediënten voor het deeg in de aangegeven volgorde door elkaar (behalve de praliné) en zet dit ongeveer 30 min in de koelkast.

2. Verdeel het deeg in 8 balletjes en rol elk balletje uit op het **Deegblad Antislip / Placemat** met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** gevuld met koud water tot een ovale vorm van ongeveer 10 x 15 cm en bestrooi zo nodig met bloem. Rol elk stuk deeg op een hoorntje dat licht ingeget is met olie en plak daarbij de randen en de punt goed vast (met behulp van water) en strooi er dan de praliné over.

3. Zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 10 min bakken in de voorverwarmde oven op 180 °C. Laat 5 min rusten alvorens te ontvormen. Laat ze volledig afkoelen.

4. Smelt de witte chocolade in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l** gedurende 2 min 30 op 360 watt. Laat het 1 min rusten en meng het door elkaar. Verwarm het zo nodig opnieuw in tijdstippen van 30 sec op 360 watt.

5. Giet ongeveer 20 ml (4 tl) chocolade in elk afgekoeld hoorntje en draai deze rond om de chocolade goed te verdelen. Bewaar dit gedurende 15 min in de koelkast.

6. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en was ze. Hak de aardbeien met de suiker en de melk fijn met behulp van de **TurboMax**.

7. Vul de hoorntjes op het moment van serveren met de milkshake en serveer ze onmiddellijk.

\*Overmatig alcoholgebruik is schadelijk voor de gezondheid, geniet maar drink met mate.



# SLAGROOMHOORNTJES



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**200 °C**  
**± 10 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 4 HOORNTJES

- ½ portie zeer koud bladerdeeg/  
kruimeldeeg (of 1 briochedeeg - p. 5)
- 25 g suiker

### Eidooiermengsel

- 1 eidooier
- 15 ml (1 el) water

### Vulling

- 125 ml zeer koude vloeibare room
- 10 g poedersuiker
- rode vruchten

### Hoorntjes met banketbakkersroom

Vervang de vulling door:

- 125 ml melk op kamertemperatuur
- 25 g suiker
- 10 ml (2 tl) maïzena
- 2 eidooiers
- ½ vanillestokje
- 100 ml zeer koude vloeibare room
- 10 g poedersuiker

1. Meng de melk, de suiker, de maïzena, de eidooiers en de geschraapte vanillezaadjes in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** met de **Soepele Klopper** en kook ongeveer 2 min op 600 watt. Klop dit door elkaar en als de room nog niet dik genoeg is, laat dan nog eens 1 min 30 koken op 600 watt. Laat het afkoelen.

2. Klop de vloeibare room met de poedersuiker tot slagroom met de **Speedy Chef** en voeg deze voorzichtig bij de koude banketbakkersroom.

3. Vul de afgekoelde hoorntjes op het moment van serveren met het roommengsel en de vruchten.

## BEREIDING

1. Snij het bladerdeeg in repen met de reepjessnijder en rol de deegreepjes op de hoorntjes. Laat de repen overlappen en druk de punt goed vast.

2. Bestrijk ze licht met eidooiermengsel met behulp van de **Silicone Borstel / Keukenkwast**, bestrooi ze met de suiker. Zet de hoorntjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 10 min bakken in de voorverwarmde oven op 200 °C. Ontvorm voorzichtig en laat ze afkoelen.

3. Klop de vloeibare room met de poedersuiker op tot slagroom met behulp van de **Speedy Chef**.

4. Vul de afgekoelde hoorntjes op het moment van serveren met de slagroom met behulp van de **Spuitzak** en garneer ze met de rode vruchten. Serveer het onmiddellijk zodat het deeg niet zacht wordt.

**Varianten:** vul de hoorntjes naar keuze met chocolademousse, fruitsalade, een mascarpone mousse in tiramisustijl ...









# IJSHOORNTJES MET FRUIT



**Bereidingstijd**  
**10 min**



**Vriestijd**  
**± 8 uur**

---

## INGREDIËNTEN VOOR 4 HOORNTJES

- 150 g geschilde en ontpitte vruchten (mango, aardbeien, frambozen, abrikozen, perziken ...)
- 30 g poedersuiker
- 125 g yoghurt of volle vloeibare room
- 4 ijsstokjes

## BEREIDING

1. Meng het in stukjes gesneden fruit met het poedersuiker met behulp van de **ExtraChef / Super Chef**. Voeg er voorzichtig de yoghurt of de vloeibare room aan toe met de **Silicone Spatel**.
2. Giet het mengsel in de hoorntjes die met de punt naar beneden in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 1,1 l** staan. Zet een ijsstokje in het midden van elk hoorntje en zet dit ongeveer 8 uur in de diepvries.
3. Haal de ijsjes uit de vorm door de buitenkant van de hoorntjes even onder heet water te houden, draai een beetje en trek zacht aan het stokje. Serveer onmiddellijk.

# KERSTBOOMPJES



**Bereidingstijd**  
15 min



**600 watt**  
± 1 min 20



**Rusttijd**  
11 min



**360 watt**  
± 5 min

## INGREDIËNTEN VOOR 8 BOOMPJES

### Deeg

- 80 g pure dessertchocolade
- 40 g boter
- 40 g suiker
- 2 eieren
- 20 g amandelpoeder
- 20 g bloem
- snufje zout
- 1 ml bakpoeder

### Decoratie

- chocoladepasta
- pure chocolade
- suikerdecoraties (sterren, parels ...)
- puur cacaopoeder

### Glazuur

- 30 g poedersuiker
- 5 ml (1 tl) citroensap

## BEREIDING

1. Smelt de chocolade en de in stukjes gesneden boter in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** gedurende 1 min 20 op 600 watt. Laat het 1 min rusten alvorens te mengen. Verwarm dit zo nodig opnieuw met tijdstippen van 30 sec op 600 watt.
2. Voeg de rest van de ingrediënten van het deeg in de aangegeven volgorde toe en meng voorzichtig.
3. Zet de met boter ingevette en licht met bloem bestoven hoorntjes met de punt naar beneden in smalle glazen om ze recht te houden.
4. Vul de binnenkant van de hoorntjes met het mengsel en tik licht tegen de glazen om het mengsel in de hoorntjes te laten zakken.
5. Gaar de 4 hoorntjes ongeveer 2 min 30 op 360 watt. Doe hetzelfde met de 4 overgebleven hoorntjes. Laat ze 10 min afkoelen en haal ze daarna voorzichtig uit de vormen met behulp van de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel**.
6. Decoreer de afgekoelde kerstboompjes naar keuze.

### Decoratie

**Boom met chocoladevlokken:** bestrijk met chocoladepasta en bestrooi met pure chocoladevlokken die je gemaakt hebt met de **Verticale Dunschiller**.

**Besnieuwde boom:** laat een beetje glazuur op de bomen vallen en decoreer ze.

**Bepoederde boom:** strooi er puur cacao-poeder op.



# CANNOLI



**Bereidingstijd**  
**15 min**



**360 watt**  
**± 1 min**



**Koelkast**  
**± 20 min**



**180 °C**  
**± 14 min**



**Rusttijd**  
**5 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 CANNOLI

### Deeg

- 50 g boter
- 30 g amandelpoeder  
(of hazelnootpoeder)
- 30 g suiker
- 125 g bloem
- 1 ei
- 15 ml (1 el) marsala of amaretto\*

### Vulling

- 500 g ricotta
- 100 g suiker
- vanillearoma (enkele druppels)
- 50 g chocoladedruppels
- ± 10 g pistachenoten of hazelnoten
- ± 10 g reepjes gekonfijte citroen- of sinaasappelschil

## BEREIDING

1. Laat de ricotta goed uitlekken in de **Chinois** door er licht op te drukken met de **Silicone Spatel** en zet het weg in de koelkast.
2. Smelt de boter in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** gedurende 1 min op 360 watt en voeg de ingrediënten van het deeg al roerend met de Silicone Spatel in de aangegeven volgorde toe. Zet dit ongeveer 20 min in de koelkast.
3. Meng in de **Mengkom / Mixerkom 3 l** voorzichtig de ingrediënten van de vulling in de aangegeven volgorde door elkaar. Houd het deeg het koel.
4. Verdeel het deeg in 8 balletjes en rol elk balletje uit op het **Deegblad Antislip / Placemat** met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** gevuld met koud water tot een ovaal van ongeveer 10 x 15 cm.
5. Zet de hoortjes rechtop op het **MultiFlex Ovenblad**, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit 14 min bakken in de voorverwarmde oven op 180 °C. Laat 5 min rusten alvorens te ontvormen.
6. Laat de hoortjes goed afkoelen voordat je ze vult met het ricottamengsel, garmeer ze met de fijngehakte pistachenoten, de gekonfijte plakjes citroen en serveer onmiddellijk.

\*Overmatig alcoholgebruik is schadelijk voor de gezondheid, geniet maar drink met mate.









# BRIOCHEHOORNTJES MET APPEL



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**Rusttijd**  
**± 45 min**



**600 watt**  
**± 8 min**



**180 °C**  
**± 14 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 HOORNTJES

- 1 zeer koud briochedeeg (p. 5)  
(of bladerdeeg, zanddeeg of kruimeldeeg)

### Vulling

- ± 1 kg appels
- 100 g zoute karamel

## BEREIDING

1. Maak de hoorntjes met het briochedeeg (p. 5).
2. Schil de appels met de **Universele Dunschiller**, verwijder het klokhuis en snij ze in kwarten. Gaar de appelstukjes in de **MicroCook Rond 2,25 l** gedurende 8 min op 600 watt. Roer halverwege de kooktijd om. Giet af met het **Dubbel / Duo Vergiet** en meng ze voorzichtig met de karamel met behulp van de **Silicone Spatel**.
3. Vul de gemaakte en afgekoelde hoorntjes met dit mengsel.
4. Serveer met slagroom of met vanille-ijs (naar keuze).

**Variant:** laat in een koekenpan 60 g boter met 60 g suiker smelten en bak de kwarten appel hierin om ze licht te karamelliseren. Vul de gemaakte en afgekoelde hoorntjes met dit mengsel, decoreer met de zoute karamel en serveer zoals hierboven beschreven.



# INHOUD

---

Briochedeeg .....	5
Briochehoortjes met appel .....	33
Cannoli .....	30
Club Sandwich hoorntjes .....	11
Drinken en smullen .....	22
Guacamole hoorntjes .....	8
IJshoorntjes met fruit .....	27
Kerstboompjes .....	28
Oriëntaalse hoorntjes .....	21
Piadina Peperonata .....	12
Pizza hoorntjes .....	14
Pizzadeeg .....	6
Pretzel deeg .....	7
Quiche hoorntjes .....	17
Slagroomhoortjes .....	24
Sneldeeg .....	4
Tortilla hoornjes .....	19



**Tupperware®**

© 2019 Tupperware. Alle rechten voorbehouden.

[www.tupperware.be](http://www.tupperware.be)  
[www.tupperware.nl](http://www.tupperware.nl)