

# CROISSANT PARTY



**Tupperware®**

# CROISSANT PARTY

Van ontbijt tot diner, van snacks tot cocktailfeestjes, maak het je gemakkelijk met onze **Croissant Party!**

## TWEEZIJDIG

Een zijde om 16 mini croissants te maken en een zijde voor 8 normale croissants.

## EXTRA PLAT

Neemt geen plaats in je kast.

## 8 ANTISLIPVOETJES

100% veilig en stabiel.

## EENVOUDIG IN GEBRUIK

Snijden, rollen en klaar!

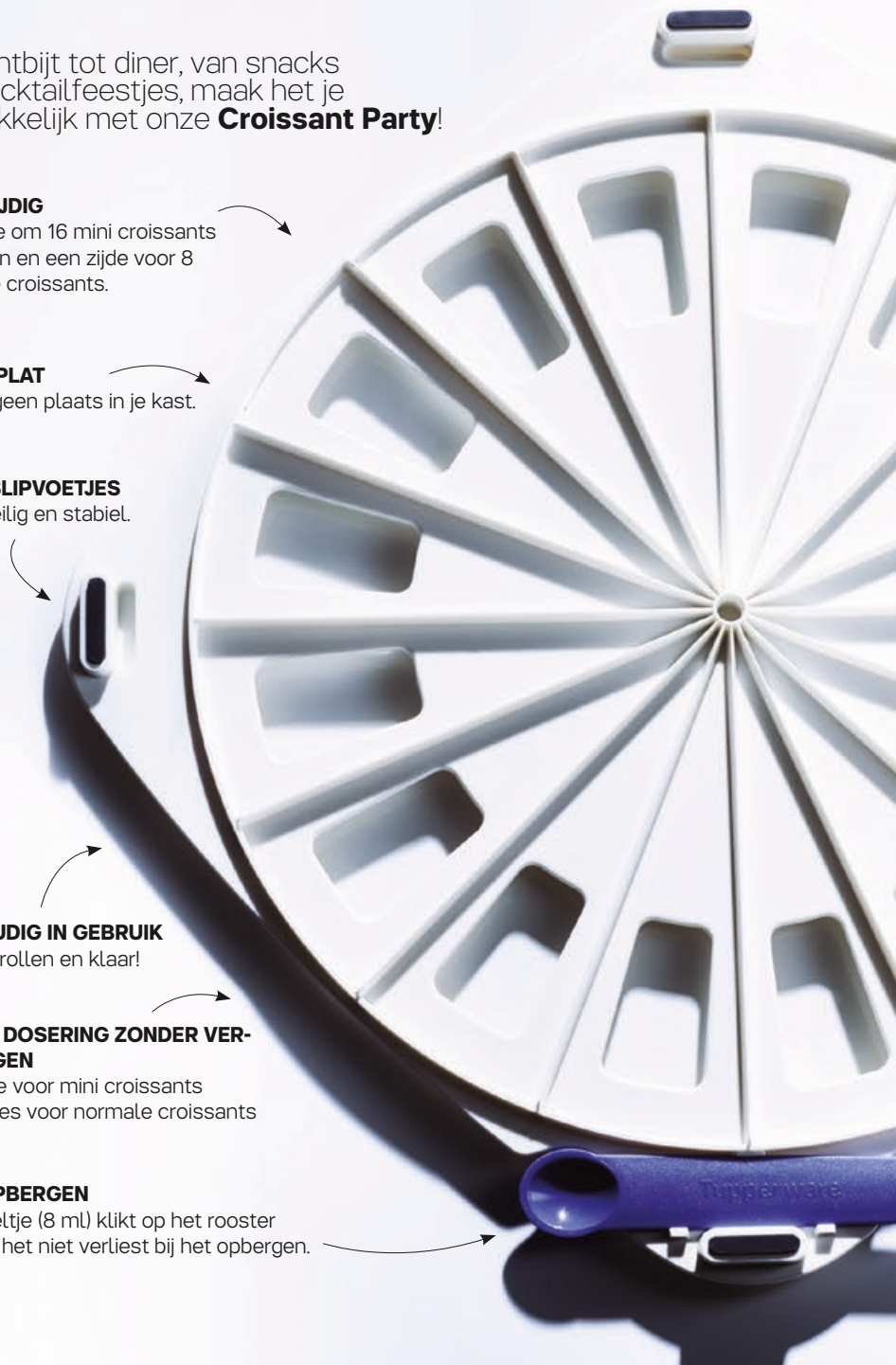
## SNELLE DOSERING ZONDER VERGISSINGEN

1 lepeltje voor mini croissants

2 lepeltjes voor normale croissants

## SLIM OPBERGEN

Het lepeltje (8 ml) klikt op het rooster zodat je het niet verliest bij het opbergen.



# BASISPRINCIPES

De **Croissant Party** is heel eenvoudig in gebruik.



1. Leg het deeg op het **MultiFlex Ovenblad** of bakpapier en vouw het in 4 om vervorming te vermijden. Leg het gevouwen deeg op de **Croissant Party**, mooi evenwijdig met de verdelingen ervan.



2. Ontvouw het deeg zodat alle verdelingen van het rooster bedekt zijn.



3. Vul het **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** met koud water en snij het deeg door. Rol van het midden naar de buitenzijden van het rooster, zo bekom je gelijke driehoeken.



4. Haal met behulp van het lepetje het overtollige deeg eraf.



5. Vul de driehoeken met een vulling naar keuze met behulp van het lepetje. 1 lepetje voor mini croissants en 2 lepetjes voor normale croissants.



6. Rol de croissants op en plaats ze op het MultiFlex Ovenblad. Bestrijk ze met een mengsel van melk en eigeel alvorens te bakken voor een goudbruin resultaat.

# BLADERDEEG

## CROISSANTS (16 CROISSANTS OF 32 MINI CROISSANTS)

---

⌚ **Bereidingstijd: 15 min** - ⌚ **Rusttijd: 1 uur**

### INGREDIËNTEN

- ± 700 ml (± 350 g) bloem
- 200 ml koud water
- ± 5 ml (1 tl) fijn zout
- 250 g boter

### BEREIDING

1. Doe de bloem en het zout in de **Mengkom / Mixerkom 3 L**. Maak een putje in het midden en giet het water erin.
2. Meng met de **Silicone Spatel** tot een soepel niet-klevend deeg. Rol het deeg uit tot een diameter van 22 cm. Snij de boter in gelijke stukken en leg het in het midden.
3. Vouw de 4 hoeken dicht om de boter te bedekken: van boven naar beneden en van rechts naar links. Je krijgt zo een pakje.
4. Spreid dit pakje uit met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller**, gevuld met koud water, tot een grote rechthoek. Vouw in 3 door de bovenkant naar beneden te plooien en de onderkant naar boven.
5. Draai het deeg een kwartdraai naar links, bepoeder met bloem en ga zo door.
6. Herhaal dit zonder pauze 5 opeenvolgende keren: rol, vouw in 3, draai en bepoeder. Dankzij de koude Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller is het niet nodig om tussenin te wachten.
7. Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.

# PIZZADEEG

## PIZZA'S (2 PIZZA'S OF 16 PIZZAPUNTEN)

---

⌚ **Bereidingstijd: 15 min** - ⌚ **Rijstijd: 1 uur**

### INGREDIËNTEN

- ± 700 ml (± 350 g) bloem
- 200 ml lauw water
- 5 g zout
- 20 g bakkergist
- 15 ml (1 el) olie

### BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten in volgorde in de **Mengkom / Mixerkom 3 L**.
2. Bewerk het deeg en vorm er een bol mee. Deze moet soepel zijn en niet kleven.
3. Sluit de Mengkom / Mixerkom met het deksel en laat het deeg 1 uur rijzen op kamertemperatuur.

# BASISRECEPT

## 8 CROISSANTS OF 16 MINI CROISSANTS

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

- 1 bladerdeeg (Ø 32 cm)
- beetje water om de croissants te “lijmen”
- 1 eidooier + 15 ml (1 el) melk om de croissants goudgeel te bakken
- 30 g poedersuiker of 30 ml (2 el) ahornsiroop (voor croissants met suikervulling)
- 1 vulling naar keuze (zie p. 6 tot 9)

### BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C.
2. Verdeel en snij het deeg zoals uitgelegd op p. 3.
3. Bevochtig met de **Silicone Borstel / Keukenkwast** de tip van elke driehoek met water om de croissants te lijmen eens ze gevuld zijn.
4. Merk nu met je handpalm de plaats van de vulling en leg er 1 lepeltje vulling op voor de mini croissants en 2 lepels vulling voor de normale croissants.
5. Hef nu met je vingers het deeg op om het los te maken van het rooster, duw eveneens lichtjes in de openingen, rol het dan op naar de punt. Hoe strakker je ze oprolt, hoe mooier de croissants gevormd zijn.
6. Leg de croissants op het **MultiFlex Ovenblad**. Laat ruimte tussen de croissants daar ze nog zullen rijzen.
7. Bestrijk ze nu met het melk-eimengsel. Indien je suikercroissants maakt, bestrooi ze dan met poedersuiker.
8. Bak ze 10 tot 12 min.





# HARTIGE CROISSANTS

## HAM OF GEROOKTE ZALM

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

• 3 (± 100 g) plakjes ham of gerookte zalm      • 30 g gruyère, geraspt

### BEREIDING

1. Plaats de plakjes op de driehoekjes alvorens ze uit te snijden.
2. Vul met 1 tot 2 lepeltjes gruyère (afhankelijk van de grootte van de croissants). Rol ze op en bak goudbruin.

## ASPERGES EN MASCARPONE

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

• 80 g mascarpone      • 1 eigeel      • 30 ml (2 el) maanzaad  
• 16 groene aspergepunten

### BEREIDING

1. Leg 1 tot 2 lepeltjes mascarpone op de driehoekjes. Om de croissants op te rollen, zal het eenvoudiger zijn om ieder driehoekje voorzichtig op te heffen en op het **MultiFlex Ovenblad** te leggen. Leg er nadien 1 tot 2 aspergepunten op. De aspergepunten mogen lichtjes uitsteken aan de zijkant van de croissant.
2. Rol, bestrijk met eigeel en bestrooi met maanzaadjes alvorens goudbruin te bakken.

## KRAB EN SESAMZAAD

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

• 100 g krabsnippers      • 1 eigeel      • 30 ml (2 el) sesamzaad  
• 50 g emmentaler, in blokjes

### BEREIDING

1. Leg 1 tot 2 lepeltjes krab (afhankelijk van de grootte van de croissants) op ieder driehoekje en nadien 1 tot 2 blokjes kaas.
2. Rol op, bestrijk met eigeel en bestrooi met sesamzaad alvorens ze goudbruin te bakken.

## GARNALEN

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

• 100 g rauwe garnalen, gepeld      • 1 teentje knoflook, geplet  
• 15 ml (1 el) peterselie      • 30 ml (2 el) paneermeel

### BEREIDING

1. Hak de rauwe gepelde garnalen en de peterselie fijn met behulp van de **TurboMax**. Pers het teentje knoflook met de **Knoflookpers Plus**. Voeg de geperste knoflook en het paneermeel bij de fijngehakte garnalen en meng goed.
2. Leg 1 tot 2 lepels vulling (afhankelijk van de grootte van de croissants) op iedere driehoek. Rol en bak goudbruin.



## TONIJN EN ARTISJOK

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

- 2 artisjokhartes, in 4 gesneden
- 80 g smeerkaas
- 1 klein blikje tonijn, uitgelekt

### BEREIDING

1. Plaats 1 stukje artisjok op elk driehoekje. Meng de smeerkaas met de tonijn en leg 1 tot 2 lepeltjes vulling op ieder driehoekje (afhankelijk van de grootte van de croissants). Rol ze op en bak ze goudbruin.

## PAPRIKA EN KOMIJN

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

- 1 hardgekookt ei
- 1 aardappel, gekookt
- 15 ml (1 el) paprikapoeder
- 30 ml (2 el) olijfolie
- 1 eigeel
- 5 ml (1 tl) komijnzaad

### BEREIDING

1. Plet het hardgekookt ei samen met de aardappel en voeg het paprikapoeder en de olijfolie toe. Let op: de vulling dient soepel te zijn en een textuur van een deeg te hebben.

2. Leg 1 tot 2 lepeltjes vulling op ieder driehoekje (afhankelijk van de grootte van de croissants). Rol op, bestrijk met eigeel en bestrooi met komijnzaad alvorens goudbruin te bakken.

## WORSTJES

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

- 8 tot 16 cocktailworstjes of 4 chipolata's/merguez, in 4 gelijke stukken gesneden

### BEREIDING

1. Leg 1 tot 2 stukjes rauwe worst op elk driehoekje (afhankelijk van de grootte van de croissants). Rol op en bak goudbruin.

## OP ZIJN THAÏS

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

- 150 g kipfilet, in blokjes
- 5 ml (1 tl) poedersuiker
- 5 ml (1 tl) azijn
- 10 ml (2 tl) sojasaus
- 5 ml (1 tl) olie
- zout en peper

### BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten in de **Ruimtekom 1 L** en leg 1 tot 2 lepeltjes vulling op ieder driehoekje (afhankelijk van de grootte van de croissants). Rol op en bak goudbruin.

# ZOETE CROISSANTS

## WALNOOT & ABRIKOOS

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

- 10 g walnoten
- 100 g gedroogde abrikozen
- 15 ml (1 el) rum\*
- 1 eidooier
- 30 ml (2 el) suiker

### BEREIDING

1. Mix de walnoten, de gedroogde abrikozen en de rum met de **TurboMax** fijn. Leg 1 tot 2 lepeltjes vulling op ieder driehoekje (afhankelijk van de grootte van de croissants).
2. Rol, bestrijk met eigeel en bestrooi met suiker alvorens goudbruin te bakken.

## APPEL

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

- 100 g appelmoes
- 30 ml (2 el) honing
- 10 g amandelschilfers

### BEREIDING

1. Leg 1 tot 2 lepels appelmoes op ieder driehoekje (afhankelijk van de grootte van de croissants).
2. Rol, bestrijk met honing en bestrooi met amandelschilfers alvorens goudbruin te bakken.

## SINAASAPPEL EN SPECERIJEN

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 📡 **360 watt, 1 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

- 100 g sinaasappelmarmelade of jam
- 5 ml (1 tl) kaneel
- 5 ml (1 tl) gemberpoeder
- 30 ml (2 el) ahornsiroop

### BEREIDING

1. Verwarm de sinaasappelmarmelade 1 min in de **MicroCook Schenkan 1 l** in de magnetron op 360 watt. Meng er vervolgens de rest van de ingrediënten onder.
2. Leg 1 tot 2 lepeltjes vulling op ieder driehoekje (afhankelijk van de grootte van de croissants).
3. Rol en bestrijk met de ahornsiroop alvorens goudbruin te bakken.



## AMANDELSPIJS

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

- 2 eidooiers
- 60 ml (4 el) suiker
- 30 ml (2 el) amandelpoeder
- 30 g zachte boter

### BEREIDING

1. Meng 1 eidooier, 30 ml suiker, het amandelpoeder en de zachte boter in de **Ruimtekomp 600 ml** met de **Silicone Spatel** tot een crème-rijge massa. Leg 1 tot 2 lepeltjes op ieder driehoekje (afhankelijk van de grootte van de croissants).
2. Rol, bestrijk met eigeel en bestrooi met de resterende suiker alvorens goudbruin te bakken.

## CHOCOLADE

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **200 °C, 10 tot 12 min**

### INGREDIËNTEN

- 100 g chocolade, gesmolten
- 50 ml (10 tl) gecondenseerde gesuikerde melk
- 50 ml (10 tl) hazelnootpoeder
- 30 ml (2 el) honing
- 10 g amandelschilfers

### BEREIDING

1. Meng de chocolade, de melk en het hazelnootpoeder in de **Ruimtekomp 600 ml** met de **Silicone Spatel** en leg 1 tot 2 lepeltjes vulling op ieder driehoekje (afhankelijk van de grootte van de croissants).
2. Rol, bestrijk met honing en bestrooi met amandelschilfers.

### COCKTAILFEESTJE

Voorzie per persoon:

- 3 hartige of zoete mini croissants
- 5 warme of koude mini sandwiches
- 4 hartige of 2 zoete snacks



# PIZZA'S

## 1 PIZZA OF 8 PIZZASTUKJES

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **180 °C, 6 min**

### INGREDIËNTEN

- 1 pizza- of bladerdeeg (Ø 32 cm) (zie p. 4)
- 1 garnering naar keuze (zie p. 12 en 13)
- 40 mL (8 tl) tomatenpuree

### BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Spreid, rol en snij het deeg uit zoals beschreven op p. 3.
3. Hef de driehoekjes uit het rooster en leg ze op het **MultiFlex Ovenblad**.
4. Spreid 1 lepeltje tomatenpuree over elk driehoekje met behulp van de **Silicone Borstel / Keukenkwast**.
5. Garneer de pizza met garnering naar keuze. Laat telkens ½ cm deeg vrij rondom de vulling. Bak 6 min op 180 °C.
6. Je kan individuele porties op voorhand klaarmaken, ze bakken en ze later weer opwarmen in de oven. Je kan ze zelfs invriezen.





## PIZZAFEESTJE

Voorzie 2 tot 3 partjes per persoon en plaats alle ingrediënten op tafel zodat de gasten hun eigen pizza kunnen samenstellen:

- tomatenpuree
- voorgekookte groenten
- kaas, geraspt of in blokjes
- vlees of vis, in blokjes of plakjes

# PIZZA'S

## UIEN

---

⌚ **Bereidingstijd: 15 min** - 📏 **180 °C, 6 min**

### INGREDIËNTEN

- 40 ml (8 tl) tomatenpuree
- 120 ml olijfolie
- 480 g uien, fijngehakt
- 120 ml room

### BEREIDING

1. Verdeel de tomatenpuree over de deegdriehoekjes.
2. Bak de fijngehakte ui in olie tot ze transparant worden. Haal ze van het vuur, voeg de room toe en verdeel de mengeling over het pizzadeeg.

## ANSJOVIS EN SPINAZIE

---

⌚ **Bereidingstijd: 15 min** - 📏 **180 °C, 6 min**

### INGREDIËNTEN

- 40 ml (8 tl) tomatenpuree
- 120 ml room
- 40 g pijnboompitten
- 160 g spinazie, gekookt
- zout en peper
- 16 ansjovisfilets

### BEREIDING

1. Verdeel de tomatenpuree over de deegdriehoekjes.
2. Meng de gekookte en uitgelekte spinazie met de room. Kruid met zout en peper naar smaak. Verdeel de mengeling over het pizzadeeg. Bestrooi met de pijnboompitten en werk af met 2 ansjovisfilets per driehoekje.

## PAPRIKA

---

⌚ **Bereidingstijd: 15 min** - 📏 **180 °C, 6 min**

### INGREDIËNTEN

- 40 ml (8 tl) tomatenpuree
- 120 ml olie
- 4 rode paprika's (± 320 g)
- 240 g parmezaan

### BEREIDING

1. Verdeel de tomatenpuree over de deegdriehoekjes.
2. Snij de paprika in fijne blokjes met de **MandoChef** voorzien van het gladde lemmet (6/6). Stoof 10 min op laag vuur. Verdeel over het pizzadeeg. Bestrooi met parmezaanschilders die je zelf kan maken met de **Universele Dunschiller**.

## MARGARITA

---

⌚ **Bereidingstijd: 15 min** - 📏 **180 °C, 6 min**

### INGREDIËNTEN

- 40 ml (8 tl) tomatenpuree
- 120 ml room
- 40 g mozzarella
- 240 g tomaten
- 40 g basilicum
- 16 zwarte olijven

### BEREIDING

1. Verdeel de tomatenpuree over de deegdriehoekjes.
2. Schil de tomaten met de **Universele Dunschiller**, snij in stukken en hak het grof met de basilicum en mozzarella in de **TurboChef**. Verdeel de bereiding over de deegdriehoekjes en werk af met de zwarte olijven.



## KAAS

---

⌚ **Bereidingstijd: 15 min** - 📏 **180 °C, 6 min**

### INGREDIËNTEN

- 40 ml (8 tl) tomatenpuree
- 40 g roquefort
- 40 g geitenkaas
- 40 g gruyère, geraspt
- 40 g parmezaan

### BEREIDING

1. Verdeel de tomatenpuree over de deegdriehoekjes.
2. Snij de kazen (behalve de gruyère) in blokjes en verdeel ze in volgorde over het pizzadeeg.

## ZALM

---

⌚ **Bereidingstijd: 15 min** - 📏 **180 °C, 6 min**

### INGREDIËNTEN

- 120 ml kruidenkaas
- 120 g gerookte zalm
- 80 g groene asperges

### BEREIDING

1. Bestrijk de deegdriehoekjes met de kruidenkaas.
2. Snij de gerookte zalm in plakjes en verdeel over het deeg. Versier elk driehoekje met een stukje asperge.

## VLEES

---

⌚ **Bereidingstijd: 15 min** - 📏 **180 °C, 6 min**

### INGREDIËNTEN

- 40 ml (8 tl) tomatenpuree
- 120 ml peterselie, fijnggehakt (± 16 g)
- 8 teentjes knoflook
- 240 g rundsgehakt
- 40 g gruyère, geraspt

### BEREIDING

1. Verdeel de tomatenpuree over de deegdriehoekjes.
2. Hak de peterselie fijn met de **TurboChef**. Pers de knoflook met de **Knoflookpers Plus**.
3. Meng het gehakt met de fijngehakte peterselie en de geperste knoflook. Verdeel de mengeling over het deeg. Bestrooi met geraspte gruyère.



# SNACKS

## 8 BASIS SNACKS

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **180 °C, 5 min**

### INGREDIËNTEN

- 1 vel brickdeeg (Ø 30 cm)
- 10 ml (2 tl) olie
- 1 vulling naar keuze (zie p. 16 en 17)

### BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Leg het **MultiFlex Ovenblad** op het rooster.
3. Haal het brickvel van het papier en leg het op het MultiFlex Ovenblad. Bestrijk beide zijden met behulp van de **Silicone Borstel / Keukenkwast** met olie en plaats het vervolgens op de **Croissant Party** op de kant met grote verdelingen. Verkiez je het gebruik van boter voor zoete snacks? Smelt dan een dubbele hoeveelheid boter.
4. Hou met je wijsvinger van je linkerhand het vel brickdeeg op zijn plaats (het heeft de neiging weg te glijden door de olie). Snij met de andere hand één per één de driehoeken uit. Vertrek van het midden naar de zijkanten. Als alle porties gesneden zijn, ga je met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** over het midden om de driehoeken volledig los te snijden.
5. Leg de vulling naar keuze op het hoge deel van de driehoeken en til ze daarna uit het rooster. Leg ze op het MultiFlex Ovenblad en rol ze op als croissants, eindig met de punt. Vouw de 2 uiteinden van de croissant toe om een klein pakje te bekomen.
6. Bak 5 min op 180 °C en dien meteen op.

De snacks kunnen niet op voorhand klaargemaakt worden omdat brickdeeg zeer vlug vochtigheid absorbeert, hetgeen het krokante teniet doet. Hartig zijn ze perfect bij het aperitief en ze sluiten op harmonieuze wijze een maaltijd af met de gesuikerde versie.







# HARTIGE SNACKS

## SAMOSASTIJL

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **180 °C, 5 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 60 g gehakt
- 1 teentje knoflook
- 15 ml (1 el) curry
- 15 ml (1 el) karwijzaden
- zout en peper

### BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten in de **Ruimtekom 600 ml** en leg 2 lepeltjes vulling op het brede gedeelte van de driehoek alvorens deze op te rollen, toe te vouwen en te bakken.

### TIP

Bestrijk het vel brickdeeg aan beide kanten met olijfolie zodat het deeg meer smaak krijgt. Snij het vervolgens in driehoeken.

## KAAS

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **180 °C, 5 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 16 ml plattekaas
- 8 ontpitte olijven, in 2 gesneden

### BEREIDING

1. Leg 2 lepeltjes plattekaas op het brede gedeelte van de driehoek, plaats er een olijf op alvorens de driehoek toe te rollen, toe te vouwen en te bakken.

## ANSJOVIS

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **180 °C, 5 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 64 ml uienpuree
- 16 ansjovissen, opgerold

### BEREIDING

1. Leg 1 lepeltje uienpuree op het brede gedeelte van de driehoek, plaats er 2 ansjovisfilets op alvorens de driehoek toe te rollen, toe te vouwen en te bakken.



# ZOETE SNACKS

## BANAAN

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **180 °C, 5 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 1 banaan (100 g), gepeld
- 15 g chocoladekorrels

### BEREIDING

1. Snij de banaan in 8 dikke plakken met het **Keukenmes**. Leg 1 plakje op het brede deel van iedere driehoek.

2. Leg er 5 tot 6 chocoladekorrels bovenop alvorens de driehoek toe te rollen, toe te vouwen en te bakken.

## PINDA'S

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **180 °C, 5 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 50 g american cookies
- 50 g pindakaas

### BEREIDING

1. Hak de cookies tot een zanderige mengeling in de **TurboMax**. Meng de pindakaas met dit poeder. Leg 2 lepeltjes vulling op het brede gedeelte van de driehoek alvorens deze op te rollen, toe te vouwen en te bakken.

## SAMSA (TUNESISCH GEBAK)

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **180 °C, 5 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 50 g suiker
- 40 g zachte boter
- 50 g amandelpoeder
- 20 ml (4 tl) honing

### BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten in de **Ruimtekom 600 ml** en leg 2 lepeltjes vulling op het brede gedeelte van de driehoek alvorens deze op te rollen, toe te vouwen en te bakken.

### TIPS

Bestrijk het vel brickdeeg aan beide zijden met boter zodat het deeg meer smaak krijgt. Snij het vervolgens in driehoeken.

**Garnaalbeignets:** je kan ook bladen rijstpapier gebruiken voor het bereiden van garnaalbeignets. Dompel dan het rijstpapier in koud water om het soepel te maken. Leg het vervolgens goed uitgelekt op de Croissant Party (langs de zijde met de grote driehoeken) en snij 8 driehoeken uit, zoals voor de snacks.

Leg 1 gepelde garnaal, gemarineerd in sojasaus, op het brede gedeelte van de driehoek alvorens toe te rollen, toe te vouwen en te bakken in een wok met een beetje olie. Dien ze meteen op met een cocktailprikker.

# MINI SANDWICHES

## BASISRECEPT

⌚ **Bereidingstijd: 15 min** - 🌡️ **180 °C, 10 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 2 sneden toastbrood (10 x 10 cm) zonder korst
- 10 g zachte boter
- 2 sneden emmentaler
- beleg naar keuze (zie p. 20 en 21)

### BEREIDING

1. Leg 2 sneden toastbrood op het **Deegblad Antislip / Placemat**.
2. Rol met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller**, gevuld met koud water, over het brood om het platter te maken. Bestrijk nadien elke snede met een fijne laag boter.
3. Leg in volgorde 1 snede emmentaler, je beleg naar keuze en tot slot de tweede snede emmentaler op het brood. Bedek met de andere snede brood en druk goed aan om alle ingrediënten goed bij elkaar te houden.
4. Leg de sandwich goed in het midden van de **Croissant Party** aan de zijde van de grote driehoeken. Druk aan met de hand om de driehoeken te tekenen.
5. Snij met behulp van de Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller de mini sandwiches. Versier en dien op.
6. Voor warme sandwiches doe je hetzelfde maar leg je ze eenmaal gesneden op het **MultiFlex Ovenblad**. Laat een beetje ruimte tussenin zodat ze niet gaan kleven als de kaas smelt.
7. Bak 10 min in een voorverwarnde oven op 180 °C. Dien meteen op.

Je kan de sandwiches 1 tot 2 uur op voorhand klaarmaken, maar je dient ze wel dezelfde dag op te eten.







# KOUDE MINI SANDWICHES

## VEGETARISCH

---

⦿ **Bereidingstijd: 15 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 15 g pesto
- 2 plakjes tomaat
- 16 plakjes radijs om te versieren

## HAM

---

⦿ **Bereidingstijd: 15 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- ½ snede ham
- 16 plakjes zure augurk om te versieren

## TUINIERSSANDWICH

---

⦿ **Bereidingstijd: 15 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 30 mL (2 el) mayonaise
- 5 g peterselie
- 8 peterselieblaadjes om te versieren

## ZALM

---

⦿ **Bereidingstijd: 15 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 15 g cottage cheese
- ½ snede gerookte zalm
- 5 g dille, fijngesnipperd
- 2 plakjes citroen en verse dille om te versieren

### TIPS

Voor een smeuijge sandwich, kan je de emmentaler vervangen door geraspte kaas die je eerst in melk laat weken (en weer uitlekt).

Voor warme sandwiches die niet uitlopen tijdens het bakken, dep je best de randen van de sandwich in paneermeel alvorens ze op het **MultiFlex Ovenblad** te leggen en te bakken.





# WARME MINI SANDWICHES

## MINI CROQUE-MONSIEUR

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- ½ snede ham

### BEREIDING

1. Snij de halve snede ham in 2 om ze goed te kunnen verdelen over de sandwich. Indien er teveel ham is, kan je dit omvouwen naar het midden van de sandwich.

## MINI MEXICAANSE CROQUE

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- ½ avocado, in fijne plakjes
- 1 snede emmentaler
- 5 ml (1 tl) currypoeder

### BEREIDING

1. Verdeel de plakjes avocado over het brood, bedek met een snede emmentaler en bestrooi met wat currypoeder.

## MINI PIZZA CROQUE

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 2 sneden mozzarella
- 50 g tomaat, fijngehakt

### BEREIDING

1. Vervang de emmentaler door de mozzarella en leg de plakjes samen met de tomatenplakjes op het brood.

## MINI CROQUE TONIJN

---

🕒 **Bereidingstijd: 15 min**

### INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

- 30 ml (2 el) tonijn, uitgelekt
- 15 ml (1 el) tomaat, fijngehakt
- 1 snede kaas en versnipperd

### BEREIDING

1. Meng de tonijn met de tomaat alvorens het over de snede kaas op het brood te verdelen.



# INHOUD

---

Bladerdeeg .....	4
Croissants .....	5
Gevulde croissants met amandelspijs .....	9
Gevulde croissants met appel .....	8
Gevulde croissants met asperges en mascarpone .....	6
Gevulde croissants met chocolade .....	9
Gevulde croissants met garnalen .....	7
Gevulde croissants met ham of gerookte zalm .....	6
Gevulde croissants met krab en sesamzaad .....	6
Gevulde croissants met paprika en komijn .....	7
Gevulde croissants met sinaasappel en specerijen .....	8
Gevulde croissants met tonijn en artisjok .....	7
Gevulde croissants met walnoot en abrikoos .....	8
Gevulde croissants met worstjes .....	7
Gevulde croissants op zijn Thai's .....	7
Mini croque-monsieur .....	21
Mini croque tonijn .....	21
Mini Mexicaanse croque .....	21
Mini pizza croque .....	21
Mini sandwiches basis .....	18
Mini sandwiches met ham .....	20
Mini sandwiches met zalm .....	20
Mini sandwiches vegetarisch .....	20
Pizza margarita .....	12
Pizza basis .....	10
Pizza met ansjovis en spinazie .....	12
Pizza met kaas .....	13
Pizza met paprika .....	12
Pizza met uien .....	12
Pizza met vlees .....	13
Pizza met zalm .....	13
Pizzadeeg .....	4
Snacks basis .....	14
Snacks met ansjovis .....	16
Snacks met banaan .....	17
Snacks met kaas .....	16
Snacks met pinda's .....	17
Snacks samosastijl .....	16
Snacks samsastijl (Tunesisch gebak) .....	17
Tuinierssandwich .....	20



# Tupperware®

© 2019 Tupperware. Alle rechten voorbehouden.

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