

Tupperware®

03.12.2018-30.12.2018

*Een winter vol
verrassingen!*

*Un hiver plein
de surprises!*



PROMOTIES PROMOTIONS

€ 18,00⁻

€ 9,00

Culinary Stars Receptenboek 2017

Livre de recettes Culinary Stars 2017

NL E1951

FR E1950

*Faites vibrer
vos papilles
grâce à nos
23 stars culinaires
et leurs délicieux
desserts !*



-50%



Wil je inspiratie opdoen
voor lekkere eindejaarsrecepten?

**Boek een Workshop via
www.tupperware.be/nl/connect**

*Faites le plein d'astuces
et de recettes pour les fêtes !*

**Bookez un Atelier via
www.tupperware.be/fr/connect**

€ 22,50

€ 15,50

Pâtisseriesirooier

Saupoudroir Pâtissier

E1952



**Let it
snow !**



Vierkante Ruimtespaarders
Gagn-E-Space Carrés

-25%

“Om je
kerstkoekjes
te bewaren...
indien ze nog
niet op zijn!”

~~€ 19,50~~

€ 14,50

1,1 L
E1953

~~€ 21,50~~

€ 15,50

2,6 L
E1955

~~€ 24,50~~

€ 17,50

4 L
E1954

“Pour conserver vos biscuits
de Noël... s'ils n'ont pas
encore été dévorés !”



KERSTKOEKJES BISCUITS DE NOËL



Bereidingstijd /
Préparation
15 min



Rusttijd /
Repos
1 uur / 1 h



Baktijd / Cuisson
8 tot 10 min op 200 °C
8 à 10 mn à 200 °C

INGREDIËNTEN VOOR ± 30 KOEKJES

- 150 g bloem
- 50 g suiker
- 100 g boter
- 1 eigeel
- 1 suikerpasta (kleur naar keuze)



TIP:

Wil je de koekjes een feestelijke toets geven? Versier ze dan met witte of gekleurde suikerpasta. Snij de suikerpasta uit met behulp van de Uitsteekvormpjes. Laat je fantasie de vrije loop en creëer verschillende designs.

1. Mix de bloem, de suiker, de boter (zeer koud en in stukjes) met het eigeel met behulp van de **ExtraChef**. Haal de lemmeten eruit en kneed het deeg met je handen tot een bol.
2. Plaats het geknede deeg in de **Ruimtekom 600 ml** en laat het gedurende 1 uur rijzen in de koelkast.
3. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C.
4. Strooi een beetje bloem op het **Deegblad Antislip**, rol het deeg uit met behulp van de **Verstelbare Deeg-N-Rol** gevuld met koud water en voorzien van de **Koekjesvorm** van 3 mm.
5. Snij met behulp van de **Uitsteekvormpjes** de vormen van je keuze uit het deeg en plaats de koekjes met behulp van het **Paletmes** op het **MultiFlex Ovenblad**, geplaatst op het koude ovenrooster.
6. Bak in de oven gedurende 8 tot 10 min op 200 °C.

INGRÉDIENTS POUR ± 30 BISCUITS

- 150 g de farine
- 50 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pâte à sucre (de la couleur de votre choix)



ASTUCE:

Vous désirez donner une touche festive à vos biscuits ? Décorez-les avec de la pâte à sucre blanche ou colorée découpée avec les mêmes formes que les biscuits. Laissez aller votre imagination et créez différents designs.

1. Mixez la farine, le sucre, le beurre (très froid et en morceaux) et le jaune d'œuf dans l'**ExtraChef**. Retirez les lames, pétrissez la pâte à l'aide de vos mains jusqu'à l'obtention d'une boule.
2. Placez cette boule dans le **Bol Espace 600 ml** et placez-le au réfrigérateur pendant 1 h.
3. Retirez la grille du four et préchauffez-le à 200 °C en chaleur tournante.
4. Saupoudrez la **Feuille Pâtissière** avec un peu de farine, étalez la pâte en utilisant le **Roul-O-Magic Réglable** rempli d'eau froide et muni des **Formes à Biscuits** de 3 mm.
5. Utilisez le **Set de 5 Découpoirs** pour découper la pâte avec les formes de votre choix et grâce à la **Spatule Coudée**, placez les biscuits découpés sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four.
6. Faites cuire au four pendant 8 à 10 mn à 200 °C.

STERARTIKELEN
ARTICLES ÉTOILES

15



Allegra Fondueset
Micro Délice
Allegra Kommen (2)
Set Fondue Allegra
Micro Délice
Bols Allegra (2)

T.w.v. / D'une valeur de € 37,40

275 ml

29

Super Keukenhulpjeset
Super Set Ustensiles

T.w.v. / D'une valeur de € 87,60

VOUCHER*
EN / ET
€ 35



OF
OU
Waardebon*
Bon de Valeur* €50

+



*De waardebonnen en vouchers onmiddellijk gebruiken tijdens je Tupperware Workshop. Geldig voor de producten in de huidige catalogus. De bonnen en vouchers kunnen niet in contant geld worden omgezet. Bij het inruilen voor een lager bedrag wordt er niet op teruggegeven. De vouchers zijn niet cumuleerbaar.

43

Rechthoekige schaal
Plateau Rectangulaire
 T.w.v. / D'une valeur de € 35,50

EN / ET **VOUCHER***
€ 50



45 x 19,4 x 15,4 cm h

OF **Waardebon***
 OU **Bon de Valeur*** €35



55

AdaptaChef Hakmolen & Koekjesinzet
Hachoir AdaptaChef & Insert à biscuits
 T.w.v. / D'une valeur de € 127,50

EN / ET **VOUCHER***
€ 60



OF **Waardebon***
 OU **Bon de Valeur*** €75



OF kies voor ons meest innoverende product zie p. 84 in onze catalogus
OU choisissez notre produit le plus innovant, voir p. 84 dans notre catalogue



*Les bons de valeur ou les vouchers sont à utiliser directement lors de l'Atelier Tupperware. À valoir sur les articles du catalogue en cours. Bons et vouchers non échangeables en espèces. En cas d'utilisation pour un achat d'un montant inférieur, la différence ne vous sera pas remboursée. Les vouchers ne sont pas cumulables.



Ontdek nog veel meer
**leuke promoties in onze
eindejaarsfolder!**

Vergeet de kerstman,
neem contact op met een Consulent(e)!

Découvrez encore plus de
**promotions dans notre
feuillet de fin d'année!**

Oubliez le Père Noël,
contactez un(e) Conseiller(ère)!



UITNODIGING *INVITATION*

Beste / Cher(ère) : _____

Ik nodig je uit voor een Workshop / Je vous invite pour un Atelier
op (dag en datum) / le (jour et date) : _____ om / à : _____

Adres / Adresse : _____

Postcode / Code postal : _____ Gemeente / Commune : _____

E-mail : _____

Tel. : _____ Vanwege / De la part de : _____

Graag een seintje voor / Réponse souhaitée avant le : _____

Stempel Consulent(e) / Cachet Conseiller(ère)

D0832


ASSOCIATION PROFESSIONNELLE DE LA VENTE DIRECTE
BEROEPSVERENIGING DER DIRECTE VERKOOP
Av. E. Van Nieuwenhuysse 8 - 1160 Brussels
E. Van Nieuwenhuyselaan 8 - 1160 Brussel
Tel. 32 2 788 05 00 - Fax 32 2 788 05 01
apvd@fedis.be - <http://www.apvd.be>
bvdiv@fedis.be - <http://www.bvdiv.be>



Tupperware Belgium Tel. 02 627 01 30 • www.tupperware.be

