

Tupperware®



MES DE CUMPLEAÑOS

ESENCIALES PARA LA FIESTA

¡HASTA AGOTAR EXISTENCIAS!

DISPONIBLE DESDE EL 4 DE MAYO A LAS 12 P. M., HORA DEL ESTE, HASTA EL 10 DE MAYO A LAS 11:59 P. M., HORA DEL ESTE.

Bandeja de Silicona con Borde

Hornea o coloca tus creaciones caseras en esta bandeja antiadherente, luego solo colócala en el lavavajillas para limpiarla fácilmente.

13.9 x 12.4"/35.3 x 31.5 cm.

88212 \$39 **\$25**



Recipiente Snack-Stor® Grande

Mantén tu repostería y delicias de la fiesta frescas y listas para disfrutar o llevar a cualquier lugar. 12 x 9 x 2 1/2"/30 x 23 x 6 cm.

88211 \$37 **\$25**

¡Dulce ahorros!



Embudo desmontable

Batidora Whip 'N Mix Chef

¡Bate merengue, glaseados, mezclas espesas y mucho más! ®

88213 \$65 **\$39**

Juego de Recipientes Ultra Clear Tupperware® de 7 piezas

¡Ten todos tus ingredientes de repostería favoritos a la vista! Incluye dos recipientes ligeros de 9 1/2 tazas/2.2 L, tres de 4 1/2 tazas/1 L y dos de 2 tazas/500 ml con sellos. Se recomienda lavarlos a mano.

88215 \$152 **\$99**



COMPRA UNO, OBTÉN UNO ¡GRATIS!

Juego de Mini-Fiesta™ de 8 piezas

Duplica la lista de invitados con el doble de esenciales para la fiesta. Compra un Juego de Mini-Fiesta™ de 8 piezas y obtén un segundo juego ¡GRATIS! Llévate un total de ocho Mini Vasos de 2 oz/60 ml y ocho Mini Platos. Recomendado para niños de tres años en adelante.

88216 \$30 **\$15**



ÚNETE. SÉ ANFITRIÓN. COMPRA.

Las ofertas están sujetas a disponibilidad y son hasta agotar existencias. Los colores pueden variar y podría haber sustituciones. La mayoría de los productos de la marca Tupperware® se garantizan contra rupturas, agrietamientos, peladuras o astillamientos durante su vida útil, en condiciones normales de uso no comercial. Los productos identificados con el símbolo ® están garantizados contra defectos de fábrica por tiempo limitado. Consulta es.tupperware.com/enes/warranty para más detalles.

TRUFAS DE PASTEL CON CREMA DE MANTEQUILLA CASERA

RINDE: 20 PORCIONES
 TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 2 TRUFAS
 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS

- » 1 pastel preparado de tu elección
- » ¼ de taza de mantequilla sin sal
- » 1½ tazas de azúcar en polvo, tamizada
- » 2 cdas. de crema espesa
- » 1 cda. de extracto de tu elección
- » 2 obleas de chocolate negro o vainilla para derretir
- » ¼ de taza de ingredientes de tu elección, como chispas, galletas, etc. (opcional)
- » Cubiertas de tu preferencia como chispas, frutos secos, copos de coco, etc.

1. Agrega mantequilla a la Batidora Whip 'N Mix Chef. Coloca la tapa, mueve la perilla a la velocidad I y gira la manija para batir la mantequilla por 10 segundos. Agrega el azúcar en polvo, ½ taza a la vez, cuando la manija comience a girar con dificultad en la velocidad I, cambia a la II. Usa una espátula para llevar la mezcla de los lados de la base al centro, si es necesario.

2. Coloca el embudo y agrega la crema espesa y el extracto. Gira la manija hasta que la crema de mantequilla se suavice y esponje.

3. Corta el pastel en trozos grandes y agrégalos a la Base del Picador SuperSonic™ con el accesorio de cuchillas y jala el cordón hasta que queden solo migajas finas. Coloca las migajas de pastel en un tazón mediano.

4. Agrega el glaseado y los ingredientes deseados, y mezcla hasta combinar completamente. Usa la Cuchara Porcionadora Pequeña de 1 cda. para tomar porciones de la mezcla y colocarlas en la Bandeja de Silicona con Borde. Congélaslas por 20 minutos.

5. Coloca las obleas para derretir en la Micro Jarra de 2 tazas y cocina en el microondas a alta potencia por 30 segundos a la vez, hasta que se derritan completamente, revuelve cada vez que detengas la cocción. Deja que el chocolate se enfríe un poco y, a continuación, sumerge cada trufa, añade rápidamente la cobertura y déjalas reposar. Repite con todas las trufas de pastel. Colócalas en el Recipiente Snack-Stor® Grande hasta que vayas a servir las.

**Encuentra los Picadores SuperSonic™, Cucharas Porcionadoras, Micro Jarras y más utensilios de cocina y para hornear innovadores en nuestro catálogo.*



¡Prueba estas divertidas combinaciones de sabores!

Pastel de cumpleaños de chocolate: pastel de mantequilla amarilla + glaseado de chocolate

Pastel de cumpleaños de vainilla: pastel de mantequilla amarilla + glaseado de vainilla

Pastel de limón: pastel de limón + glaseado de vainilla

Pastel de zanahoria: pastel de zanahoria + glaseado de queso crema

Pastel de queso: Pastel de queso + galletas Graham