

Tupperware®

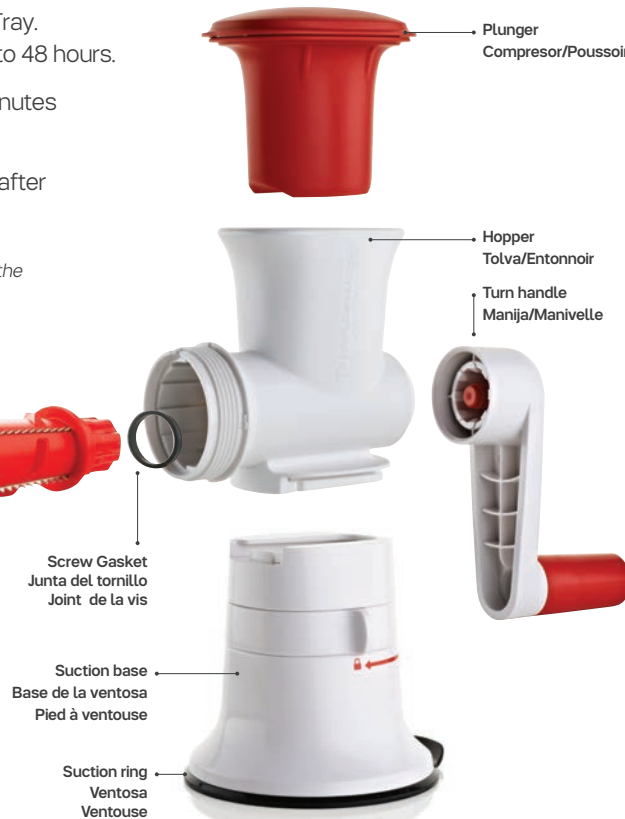
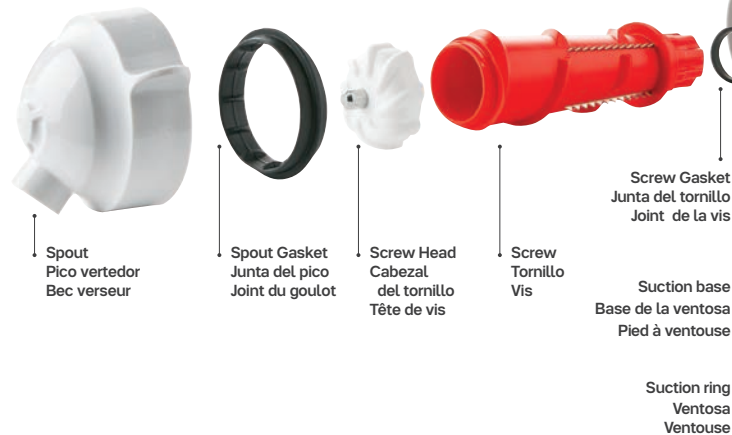
FUSION MASTER® SORBET MAKER

PREPARA SORBETES FUSION MASTER® / SORBETIÈRE MAÎTRE SAVEURS^{MC}

Make delicious sorbet at home with natural ingredients and no preservatives.

- Once ingredients are added in the hopper, add a little water to help it process through the Sorbet Maker.
- Freeze single serve portions in the Fresh & Pure™ Ice Tray. Store family-sized portions in Freeze-It® containers up to 48 hours.
- Any frozen fruits should sit on the counter for 12–18 minutes before you add them to the hopper.
- About 2-oz./60 mL of sorbet stays in the Sorbet Maker after processing.

To remove water from suction base after washing, gently pull down on the silicone tab just enough to release the water.



Prepara deliciosos sorbetes (nieves) en casa con ingredientes naturales y sin conservantes.

- Cuando agregues los ingredientes en la tolva, vierte un poco de agua para facilitar el procesamiento en el Prepara Sorbetes.
- Congela porciones individuales en la Bandeja para Hielo Fresh & Pure™. Usa los recipientes Freeze-It® para sorbetes de tamaño familiar.
- Antes de agregar fruta congelada en la tolva, déjala reposar entre 12 y 18 minutos afuera del congelador.
- Siempre quedan unas 2 onzas/60 mL de sorbete en el Prepara Sorbetes después de procesarlo. Ten esto en cuenta al preparar tus sorbetes.

Para sacar el agua de la base de la ventosa después de lavarla, jala la lengüeta de silicona hacia abajo para liberar el agua.

Faites de délicieux sorbetes à la maison avec des ingrédients naturels et pas d'agents de conservation.

- Une fois que les ingrédients sont dans l'entonnoir, ajouter un peu d'eau pour aider au traitement.
- Congelez des portions individuelles dans le Bac à glaçons Frais & Purs. Gardez les portions familiales dans des contenants Freeze-It® pour jusqu'à 48 heures.
- Tous fruits congelés devraient reposer sur le comptoir de 12 à 18 minutes avant de les ajouter dans l'entonnoir.
- Environ 2 oz/liq/60 mL de sorbet restent dans la Sorbetière après traitement.

Pour éliminer l'eau du pied à ventouse après lavage, tirer doucement vers le bas sur la languette en silicone juste assez pour libérer l'eau.

This product, like everything we sell in the U.S. & Canada, is BPA-free. Este producto, al igual que todos los que vendemos en EE. UU. y Canadá, no contiene bisfenol A. Ce produit, comme tout ce que nous vendons aux États-Unis et au Canada, ne contient aucun BPA.

Serves: 4 • Serving size: about ½ cup
PREP: 6 hrs, 20 minutes* (Includes fresh fruit freezing time.)

Strawberry SORBET

16 oz/455 g whole strawberries, fresh or frozen
¼ cup powdered sugar (optional)
¼ tsp. coarse kosher salt (optional)
¼ cup warm water, divided

1. Toss strawberries and sugar together, then freeze at least 6 hours or overnight. Remove strawberries from freezer, toss with salt. Let stand 16 minutes.
2. Place medium bowl below **Sorbet Maker** spout. Fill sorbet hopper with strawberries; pour 1 tsp. of the warm water over strawberries.
3. Place plunger on top of fruit. Gently push down on the plunger while turning handle to process. Repeat with remaining fruit.
4. Serve immediately.

**If starting with frozen fruit, toss with optional sugar and salt, let stand 16 minutes and continue with recipe directions.*

Serves: 4 • Serving size: about ½ cup
PREP: 6 hrs, 40 minutes • COOK: 10 minutes

Pureed Fruit SORBET

12 oz/350 g fruit*
¼ cup water
3 tbsp. granulated sugar
⅛ tsp. coarse kosher salt

1. In a medium saucepan, add fruit, water, sugar and salt. Bring to a boil, reduce to a simmer. Cook, stirring occasionally, until fruit is soft, about 10 minutes. Remove pan from heat; let cool 30 minutes.
2. Transfer mixture to the **Power Chef® System** fitted with blade attachment; pull cord to blend until smooth.
3. Transfer mixture to a **2½-cup/600 mL Medium Shallow Rectangular Freeze-It® container**. Seal container and place in freezer. Freeze at least 6 hours, or overnight.
4. Remove from freezer, let stand 12 minutes. Using a fork or butter knife, pierce frozen mixture and gently break into about ¾ cm pieces.
5. Fill **Sorbet Maker** hopper with frozen fruit pieces. Place plunger on top of fruit. Gently push down on plunger while turning handle to process. Repeat with remaining fruit.
6. Serve immediately.

**Works well with blueberries, strawberries, peaches with skin removed, cherries, mangoes, strained raspberries and blackberries.*

Porciones: 4 • Tamaño de la porción: aprox. ½ taza
PREPARACIÓN: 6 h, 20 min.* (Incluye el tiempo de congelación de la fruta fresca)

SORBETE o nieve de fresas

16 onzas/455 g de fresas enteras, frescas o congeladas
¼ de taza de azúcar pulverizada (opcional)
¼ de cda. de sal kosher gruesa (opcional)
¼ de taza de agua tibia, dividida

1. Mezcla las fresas con el azúcar y déjalas en el congelador 6 horas o de un día para otro. Sácalas del congelador y mézclalas con la sal. Déjalas reposar 16 minutos.
2. Coloca un tazón mediano debajo del pico del **Prepara Sorbetes**. Llena la tolva con fresas y vierte 1 cda. de agua tibia sobre las fresas.
3. Coloca el émbolo por encima de la fruta. Empújalo lentamente mientras le das a la manija. Repite el procedimiento con el resto de la fruta.
4. Sirve inmediatamente.

**Si empiezas con fruta congelada, mézclala con azúcar y sal opcional. Déjala reposar 16 minutos y sigue las indicaciones de la receta.*

Porciones: 4 • Tamaño de la porción: aprox. ½ taza
PREPARACIÓN: 6 h, 40 min. • COCCIÓN: 10 min.

SORBETE o nieve de puré de frutas

12 onzas/350 g de fruta*
¼ de taza de agua
3 cdas. de azúcar granulado
⅛ de cda. de sal kosher gruesa

1. En una sartén mediana, agrega la fruta, el agua, el azúcar y la sal. Deja que hierva y luego hierva a fuego lento. Cocina la fruta, mezclando de vez en cuando, hasta que esté suave. Unos 10 minutos. Saca la sartén del fuego y deja reposar 30 minutos.
2. Transfiere la mezcla al **Sistema Power Chef®** con el accesorio de la cuchilla; jala el cordón varias veces hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Coloca la mezcla en un **Recipiente Freeze-It® Rectangular de 2½ tazas/ 600 mL**. Cierra el recipiente y mételo en el congelador. Déjalo en el congelador al menos 6 horas o de un día para otro.
4. Sácalo del congelador y déjalo reposar 12 minutos. Con un tenedor o un cuchillo para mantequilla, perfora la mezcla congelada y córtala en trozos de aproximadamente ¾ cm.
5. Llena la tolva del **Prepara Sorbetes** con trozos de fruta congelada. Coloca el émbolo por encima de la fruta. Empújalo lentamente mientras le das a la manija. Repite el procedimiento con el resto de la fruta.
6. Sirve inmediatamente.

**Queda bien con arándanos azules, fresas, duraznos sin piel, cerezas, mangos, moras y frambuesas escurridas.*

Pour 4 personnes • Portion : environ ½ tasse
PRÉPARATION : 6 h 20* (y compris temps de congélation des fruits frais)

SORBET à la fraise

16 oz/455 g de fraises entières, fraîches ou congelées
¼ tasse de sucre en poudre (optionnel)
¼ c. à thé de gros sel kasher (optionnel)
¼ tasse d'eau tiède, divisée

1. Mélanger les fraises et le sucre puis congeler au moins 6 heures ou durant la nuit. Sortir les fraises du congélateur, mélanger avec le sel. Laisser reposer 16 minutes.
2. Mettre un bol moyen sous le bec de la **Sorbetière**. Remplir l'entonnoir de la sorbetière avec les fraises; verser 1 c. à thé d'eau tiède sur les fraises.
3. Mettre le poussoir sur les fruits. Appuyer doucement sur le poussoir tout en tournant la manivelle pour traiter. Répéter avec les fruits restants.
4. Servir immédiatement.

**Si vous commencez avec des fruits congelés, mélanger avec du sucre et sel (optionnel); laisser reposer 16 minutes et continuer avec les instructions de la recette.*

Pour 4 personnes • Portion : environ ½ tasse
PRÉPARATION : 6 h 40 • CUISSON : 10 min

SORBET de fruits en purée

12 oz/350 g de fruits*
¼ tasse d'eau
3 c. à soupe de sucre granulé
⅛ c. à thé de gros sel kasher

1. Dans une casserole de taille moyenne, ajouter les fruits, l'eau, le sucre et le sel. Amener à ébullition, réduire pour laisser mijoter. Cuire en remuant de temps à autre jusqu'à ce que les fruits soient tendres, environ 10 minutes. Ôter de la chaleur et laisser refroidir 30 minutes.
2. Transférer le mélange dans le **Système Extra Chef®** équipé des lames; tirer sur la corde jusqu'à ce que le tout soit onctueux.
3. Verser le mélange dans un **contenant Freeze-It® rectangulaire moyen peu profond de 2 ½ tasses/600 mL**. Fermer avec le couvercle et mettre au congélateur. Congeler au moins 6 heures ou durant la nuit.
4. Sortir du congélateur; laisser reposer 12 minutes. À l'aide d'une fourchette ou d'un couteau à beurre, casser le bloc en morceaux de 3 po/8 cm.
5. Remplir l'entonnoir de la **Sorbetière** de morceaux de fruits congelés. Mettre le poussoir sur les fruits. Appuyer doucement sur le poussoir tout en tournant la manivelle pour traiter. Répéter avec les fruits restants.
6. Servir immédiatement.

**Fonctionne bien avec des bleuets, des fraises, des pêches pelées, des cerises, des mangues, des framboises et des mûres en purée.*