



Batidora Whip 'N Prep™ Ahorra Tiempo

Tupperware®

Contenido de la Guía de Demostración

- Resumen
- Mensaje C.A.S.A.
- Características y Beneficios Claves
- Competencia vs. Batidora Whip 'N Prep™
- Cómo Ensamblar
- Cómo Desmontar
- Cómo Usar/Usos Sugeridos
- Recetas
- Cómo Cuidar



Resumen del Producto

La variedad de productos Tupperware® que Ahorran Tiempo ofrece otro innovador e ingenioso producto.

La notable Batidora Whip 'N Prep™ bate claras de huevo, crema, salsas, batidos ligeros y postres sin necesidad de electricidad.

Tres batidores con cuatro puntas, cada uno, la hacen altamente eficiente. ¡Una vuelta completa bate 27 veces!

Además es fácil de usar, opera silenciosamente y complementa nuestros ya populares productos para Ahorrar Tiempo, como el Quick Chef, el Envase Quick Shake® y el Envase Giratorio para Ensalada Spin 'N Save®.



Mensajes C.A.S.A *(Categorías, Ahorros, Salud y Ambiente)*

Ahorra Tiempo: ¡Una vuelta completa bate 27 veces!

Ahorra Dinero: No necesita electricidad. No hay que comprar más batidoras costosas, salsas pre-hechas o adornos para postres.

Come Saludable: No necesitas salsas costosas y poco saludables o adornos que estén llenos de azúcar y preservativos. Bate y da vuelta desde el comienzo.



Características y Beneficios Claves

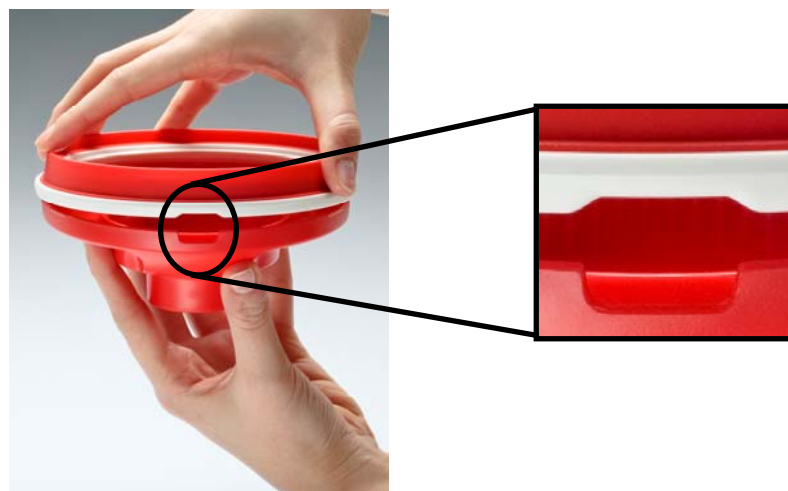
- Perfecta para hacer crema batida, mezcla para panqueques, masa ligera para galletas, crepas, tortillas, huevos batidos para soufflé y cazuelas, mousse, cremas, aderezos, mezclas batidas, salsas, marinadas, vinagretas, bizcochos esponjosos y merengues.
- La base antideslizante es transparente y tiene grabadas las medidas métricas y de E.U. en los lados.
- La cubierta ergonómicamente formada se fija de forma segura a la base y asegura que no habrá regueros o salpicaduras.
- La cubierta está caracterizada porque tiene tres batidores integrados, un embudo y un asa ergonómica, fácil para manejar. No necesitas remover la cubierta para añadir aceites u otros líquidos para dar sabor. Simplemente, viértelos por el embudo.
- Sello hermético para guardar los alimentos en tu nevera.
- Bate más rápido que una batidora eléctrica y con más control. Tres batidores con cuatro puntas, cada uno. Una vuelta completa bate 27 veces.
- Usa menos espacio que la batidora corriente.
- No usa electricidad.
- Silenciosa, para que puedas preparar tu postre o crema batida en una fiesta, mientras hablas con tus invitados.
- Fácil de usar; no tiene un manual complicado.
- Fácil para ensamblar.
- Todas las partes, con la excepción del anillo de la base, pueden lavarse en el lavaplatos automático. Para que el recipiente conserve la mejor apariencia posible, se recomienda lavarlo a mano. Separa siempre el anillo de la cubierta antes de lavarlo.
- Cuando la comida se bate, la cubierta se remueve rápidamente en un sólo movimiento suave. Esto hace que puedas ver si la consistencia en tu mezcla es la correcta y puedas añadir más comida si es necesario.
- No tiene objetos puntiagudos – seguro para los niños.
- Capacidad: 5½ tazas/1.35 L

Competencia vs. Batidora Whip 'N Prep™

	Batidoras Manuales o Batidora Estándar	Batidora Whip 'N Prep™
Peso	Pesada	Ligera
Almacenaje	Voluminosa	Piezas se almacenan en la base.
Electricidad	Se requiere.	No. Es un producto pro ambiente.
Agarre cuando está en Uso	Difícil	Cubierta ergonómica y asa de silicón; base antideslizante
Control del Producto Final	Ninguno; va muy rápido.	Sí. Tú lo controlas.
Seguridad	Los batidores de acero y la electricidad son poco seguros.	No tiene objetos puntiagudos y no usa electricidad – MUY SEGURO
Otros Usos	Sólo Mezcla y Bate	Pequeño Agujero en el asa para añadir aceites u otros líquidos lentamente
Almacenaje de las Comidas Preparadas	Mover a otro tazón requiere lavar otro recipiente.	Sello hermético incluido; sólo remueve los batidores y sella para almacenar.

Cómo Ensamblar

- Sostén la cubierta superior y el aro cubierto. Alinea los dos guiones y presiónalo todo alrededor para cerrar hasta que oigas el clic.



- Ensambla los batidores en la cubierta inferior, presionando cada uno en los pasadores hasta que oigas el clic.



Cómo Ensamblar

- Coloca la cubierta inferior en la cubierta superior.
- Revisa si la cubierta está colocada correctamente, presionando tus pulgares en la cubierta inferior y moviéndolos hacia adelante y hacia atrás. Si la cubierta inferior gira fácilmente en la cubierta superior, ya está colocada correctamente. De lo contrario, no la fuerces. Trata de colocar la cubierta inferior en la cubierta superior hasta que gire fácilmente.



Cómo Ensamblar

- Sostén ambas cubiertas, la inferior y la superior, y mueve el asa a favor del reloj dentro de la cubierta, hasta que sientas que no puedes girarla más.
- Ensambla el aro sobre la base.
- Coloca la cubierta en la parte superior de la base.



Cómo Desmontar

- Sostén la cubierta con una mano y rota el asa en dirección contraria al reloj, hasta que se separe completamente de la cubierta.
- Remueve la cubierta inferior, los batidores de la cubierta superior y el aro de la cubierta.



Cómo Desmontar

- Remueve los batidores halándolos de la cubierta inferior.
- Separa la cubierta superior, del aro de la cubierta, insertando sutilmente un cuchillo para mantequilla o una cuchara en la ranura horizontal, entre la cubierta superior e inferior. Gira el cuchillo hasta que oigas el clic.
- Remueve la parte antideslizante inferior de la base, halándola de la cubierta inferior.



Cómo Usar y Usos Sugeridos

Cómo Usar:

- Levanta la cubierta de la base y coloca los alimentos adentro.
- Coloca nuevamente la cubierta en la parte superior de la base.
- Gira el asa en dirección del reloj, hasta que la comida se mezcle o se bata, hasta lograr la consistencia deseada.
- Remueve la cubierta y usa la Espátula de Silicón para Salsas para sacar los alimentos batidos.
- Coloca el sello en la base para almacenar las sobras en la nevera.

Usos sugeridos:

- Prepara la crema batida para decorar bizcochos y postres.
- Prepara la mezcla para panqueques, crepas, tortillas, mousses, merengue, galletas y huevos batidos para soufflé y cacerolas.
- Usa la Batidora Whip 'N Prep™ para preparar cremas, salsas, marinadas y vinagretas. Añádele aceite u otros líquidos,virtiéndolos en el embudo del asa. Remueve la cubierta para añadir hierbas frescas picadas, vegetales o frutas.
- Prepara deliciosos bizcochos esponjosos y masa ligera para galletas.
- La Batidora Whip 'N Prep™ no está diseñada para usarla en batidos o mezclas muy espesas.

Recetas

CLARAS DE HUEVO

- Bate hasta 4 claras de huevo a la vez.
- Toma batirlas alrededor de 25 segundos, dependiendo del tamaño de los huevos.

MERENGUE

Rinde: 1 Tarta

Tiempo de Preparación: 5 minutos

Ingredientes

¼ cucharadita de crema tártara

2 claras de huevos, temperatura ambiente

4 cucharadas de azúcar

1. Añade la crema tártara a las claras de huevo.
2. Mezcla hasta formar picos suaves.
3. Mezcla con las 4 cucharadas de azúcar, hasta que las claras de huevo estén brillantes y firmes.

Consejo: Añade el azúcar al comienzo del proceso de batir para que logres un resultado más firme en la textura del merengue.



Recetas

CREMA BATIDA

Rinde: 24

Tiempo de Preparación: 5 minutos

Ingredientes

1½ taza de crema para batir espesa

1½ cucharadita de extracto de vainilla

1 cucharada más 1½ cucharadita de azúcar en polvo

1. Coloca la crema para batir espesa en la Batidora Whip 'N Prep™ y bate.
2. Añade el extracto de vainilla y el azúcar en polvo.
3. Continúa batiendo la crema hasta que sientas alguna resistencia, indicando que has logrado una crema “Chantilly”.



Recetas

MAYONESA CON AJO

Rinde: 6

Tiempo de Preparación: 5 minutos

Ingredientes

3 dientes de ajo, machacados

1 yema de huevo

¼ cucharadita de sal marina

1½ cucharadita de vinagre de vino blanco

½ taza más 2 cucharadas de aceite de oliva

1. Coloca el ajo, la yema de huevo y el vinagre en la Batidora Whip 'N Prep™ y bate hasta que se mezclen los ingredientes.
2. Mientras rotas el asa, vierte el aceite en el embudo del asa. Continúa batiendo hasta que todo el aceite se mezcle con la mayonesa y tengas una consistencia espesa, y una salsa brillante.



Recetas

QUICHE DE ESPINACA Y POLLO

Rinde: 6

Tiempo de Preparación: 5 – 10 minutos

Tiempo Total: 1 hora

Ingredientes

- ¼ + ¾ taza de queso picado “cheddar”, dividido
- corteza de 9”, sin hornear, para tarta
- 1 taza de pollo cocido, picado
- ½ taza de espinaca picada y congelada (descongelar y secar)
- ¼ taza de cebolla, picada finamente
- 2 huevos
- ¾ taza de leche
- ¾ taza de mayonesa con ajo (ver receta)
- ¼ cucharadita de sal
- ⅛ cucharadita de pimienta

1. Precalienta el horno a 350°F/176°C.
2. Espolvorea ¼ taza de queso en la cubierta del pastel.
3. En un Tazón Thatsa®, combina el pollo, la espinaca, la cebolla, y el queso restante, y vierte sobre la corteza.
4. En la Batidora Whip 'N Prep™, añade los huevos, la leche, la mayonesa, la sal, y la pimienta y bátelos hasta que se mezclen. Vierte sobre la mezcla de pollo.
5. Coloca en el horno, de 40 a 45 minutos, o hasta que cuando insertes un palillo de dientes, éste salga limpio. Espera 15 minutos antes de servir.



Recetas

MOUSSE DE CHOCOLATE FÁCIL

Rinde: 6- 8

Tiempo de Preparación: 20 minutos

Ingredientes

13 oz. de chocolate amargo o semidulce, picado

2 cucharadas de mantequilla sin sal

2 yemas grandes de huevo

1½ tazas de crema espesa

2 cucharadas de azúcar en polvo

1 cucharadita de extracto de vainilla



1. En la Cacerola de 3 Ctos./3 L, de las Ollas Apilables TupperWave®, combina el chocolate picado y la mantequilla. Calienta en el microondas, aproximadamente 35 segundos o hasta que se derrita; luego mezcla usando la Espátula de Silicón para Salsas.
2. Añade el chocolate derretido y las yemas de huevo en la Batidora Whip 'N Prep™, y bátelo hasta que comience a espesarse. Transfiere la mezcla de regreso a la Cacerola TupperWave® y colócala en el congelador por 10 minutos.
3. Añade la crema espesa en la Batidora Whip 'N Prep™ y bate hasta que espese.
4. Añade el azúcar y la vainilla a la crema batida, y bate hasta que la crema comience a formar picos firmes.
5. Usando la Espátula de Silicón para Salsas, echa cuidadosamente la mezcla de crema batida en el chocolate frío.
6. Sirve con frambuesas frescas en los Vasos Tupperware® Impressions de 11onzas/330 mL o en las Tacitas para Meriendas Tupperware®.

Recetas

ADEREZO RANCH DE GRANO DE PIMIENTA NEGRO

Rinde: 10 (2 cucharadas)

Tiempo de Preparación: 5 minutos

Ingredientes

- 1 yema de huevo
- ½ cucharada de agua
- ½ cucharada de jugo de limón exprimido
- ½ cucharadita de mostaza Dijon o seca
- 4 cucharadas de mantequilla en leche
- 2 cucharadas de queso parmesano, rallado
- 2 cucharaditas de pasta de anchoas
- 1 diente de ajo, picado
- ½ cucharada de grano de pimienta negro
- ¾ taza de aceite de canola



1. Coloca todos los ingredientes, excepto el aceite de canola en la Batidora Whip 'N Prep™ y bate hasta que se mezclen.
2. Suavemente, añade el aceite canola por el embudo del asa, mientras giras el asa.
3. Continúa batiendo hasta que la mezcla se espese y pueda mantener picos suaves.
4. Sirve en ensalada mixta, en una pasta de ensalada fría, o como una crema para vegetales.

Recetas

Panqueques de Crema Agria con Fresas

Rinde: 4 – 5 (2 pancakes por servicio)

Tiempo de Preparación: 5 minutos

Tiempo Total: 18 minutos

Ingredientes

¼ taza de leche

¼ taza de crema agria

2 cucharadas de mantequilla derretida

1 huevo

¾ taza de harina

1½ cucharada de azúcar

½ cucharada de polvo para hornear

¼ cucharadita de sal

8 fresas grandes, con los tallos removidos y en pedazos

1. Coloca la leche, la crema agria y el huevo en la Batidora Whip 'N Prep™ y bátelos hasta que se mezclen.
2. Añade harina, azúcar, polvo para hornear y sal a la mezcla, y continúa batiendo hasta que estén bien mezclados.
3. Precalienta el Sartén Chef Series™ de 11"/28 cm y Acero Inoxidable, a temperatura Mediana.
4. Una vez caliente, coloca aceite de oliva en un papel toalla y pásalo en el Sartén.
5. Permite que caliente por 1 minuto y vierte como ¼ taza de la mezcla en la superficie caliente.
6. Coloca pedacitos de fresas arriba para que se hundan en la mezcla.
7. Usando la Espátula Tupperware® para Preparar, voltéala después de 2 minutos o cuando la mezcla comience a burbujear.
Cocina por otro minuto o hasta que se torne dorada.
8. Transfiere al Plato para Almuerzo recalentable en el Microondas y rocíale jarabe dulce o espolvorea con azúcar para decorar.



Cómo Cuidar

- No batas más de 4 claras de huevo o 1.7 tazas/400 mL de crema a la vez.
- No uses la Batidora Whip 'N Prep™ para mezclas espesas o masa.
- Cuando prepares los ingredientes, si sientes alguna resistencia, no gires el asa en contra del reloj porque vas a comenzar a destornillarla.
- Asegúrate que la cubierta esté ensamblada de forma correcta y firme en su lugar, antes de usarla.
- Todas las piezas, excepto el aro son de uso seguro en el lavaplatos. Para mantener el envase viéndose bien, se recomienda que lo laves a mano. Siempre separa el aro de la cubierta antes de lavar.
- Para remover olores residuales, sumerge las piezas separadas en una solución de jabón para lavar vajilla y agua tibia por una hora; luego lávalos bien.
- Evita usar esponjas de metal y cepillos.
- Seca bien todas las piezas antes de guardarlas.
- La cubierta completa necesita que se ensamble primero, como se mencionó en la sección “cómo ensamblar”, y luego colocarla en la base.