

# СОДЕРЖАНИЕ

От автора .....	8	Цельнозерновая галета со шпинатом, перчиками и творожным сыром .....	60
<b>БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ</b> .....	<b>10</b>	Галета с ванильным кремом и клубникой .....	62
Нейтральная глазурь .....	10	<b>ФЛАНЫ</b> .....	64
Слоеное бездрожжевое тесто, упрощенное .....	11	Флан «Зеленая фисташка» .....	66
Рубленое тесто .....	12	Флан «Перец-шоколад» .....	68
Конфитюр «Абрикос-шалфей» .....	12	Флан «Яблоко-ваниль» .....	70
<b>ИНГРЕДИЕНТЫ С НЮАНСОМ</b> .....	<b>13</b>	Флан «Карамельный фундук» .....	72
<b>БАЗОВЫЕ ТЕХНИКИ</b> .....	<b>14</b>	Кокосовый флан .....	74
<b>КЕКСЫ</b> .....	<b>16</b>	<b>ТАТЕНЫ</b> .....	<b>78</b>
Кекс с сыром бри, розмарином и луковым мармеладом .....	18	Тарт «Татен» с ананасом, фисташками и кокосовым сорбетом .....	80
Шоколадный кекс с рокфором .....	20	Тарт «Татен» с яблоками .....	82
Кекс с тунцом и оливками .....	22	Тарт «Татен» с томатами .....	86
Кекс с вялеными помидорами и базиликом .....	24	Тарт «Татен» с луком-шалотом .....	88
Кекс с цукини, красным перцем и копченой скумбрией .....	26	Тарт «Татен» с инжиром .....	92
<b>ПИРОГИ</b> .....	<b>30</b>	<b>ТОРТЫ</b> .....	<b>96</b>
Лоранский пирог «А-ля жульен» .....	32	«Наполеон» из детства .....	98
Лоранский пирог с луком-пореем .....	34	«Наполеон» с лососем, авокадо и базиликом .....	102
Пирог с тыквой, рикоттой и шалфеем .....	38	Муссовый торт «Груша-бри» .....	106
Сырный пирог с персиками .....	40	Торт «Осенний пунш» .....	112
Сметанный пирог с маком и лимоном .....	42	Торт «Крем де Касис» .....	116
Пирог с рикоттой, черносливом и лимонным кремом .....	44	<b>МАЛЕНЬКИЕ РАДОСТИ</b> .....	<b>122</b>
Пирог с картофелем .....	48	Рулет «Малина-фисташка» .....	122
<b>ГАЛЕТЫ</b> .....	<b>52</b>	Запеченный камамбер в слоеном тесте .....	126
Постная галета с нектаринами .....	54	Муссовое эскимо «Клюква-ваниль- шоколад» .....	128
Ржаная галета с баклажанами, рукколой, сыром с белой плесенью и кедровыми орехами .....	56	Глазированный сырок «Лайм-кокос- ананас» .....	132
Галета с вишней, козьим сыром и розмарином .....	58	Глазированный сырок «Шоколад – соленая карамель» .....	134
		Крем-брюле с утиной печенью .....	138
		Крем-брюле «Мокко» .....	140