

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
----------------	---

ПРОИЛЛЮСТРИРОВАННЫЕ ПОШАГОВЫЕ ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Примечание. Ингредиенты	8
Примечание. Кухонный инвентарь	10
Тесто для соленых тартов	12
Тесто для сладких тартов	28
Советы и рекомендации	48
Как украсить тарты?	54
Как приготовить вкусный тарт с начинкой?	64
Чем дополнить тарт... ..	66

КАЖДОМУ ОВОЩУ СВОЙ ТАРТ

Баклажан	70
Батат	72
Брокколи	76
Зеленый горошек	78
Кале	80
Капуста	82
Лук-порей	84
Лук репчатый	88
Мангольд	90
Морковь	92
Мускатная тыква	94
Ревень	98
Репа	102
Рукола	104
Свекла	106
Сладкий перец	108
Спаржа	110
Стручковая фасоль	112
Тыква потимаррон	114
Фенхель	118
Цветная капуста	120
Цукини	122
Шампиньон	126
Шпинат	128
Эндивий	132

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ТАРТЫ

Разнообразные основы для тартов	136
Необычные формы тартов	146
Новые версии классических тартов	156
Тарты без выпекания	166
Тарты мира	176

КАЖДОМУ ФРУКТУ СВОЙ ТАРТ

Абрикос	188
Авокадо	190
Айва	192
Ананас	194
Апельсин	196
Банан	198
Вишня	200
Гранат	202
Груша	204
Ежевика	206
Инжир	208
Клубника	210
Лимон	212
Малина	216
Манго	220
Маракуйя	222
Мирабель	224
Нектарин	226
Персик	228
Помело	230
Помидор	232
Слива	234
Хурма	236
Черника и голубика	238
Яблоко	240
Алфавитный указатель	245