

BASI DI LAVORAZIONE

Appareil à quiche	pag. 32	Pasta sfoglia	pag. 21
Besciamella	pag. 32	Piccole tarte caprese di mare	pag. 192
Bisquit salato di base	pag. 19	Quiche gâteau	pag. 184
Cheesecake ai fichi caramellati	pag. 218	Ragù di carne alla bolognese	pag. 32
Cialda corallo salata	pag. 29	Sablée salata al nero di seppia	pag. 17
Cialda croccante al sesamo bianco e nero	pag. 31	Sablée salata al pistacchio	pag. 17
Composto clafoutis base	pag. 19	Sablée salata alle Cerealotto	pag. 12
Cream tarte salata	pag. 242	Sablée salata alle mandorle	pag. 15
Crema pasticcera salata	pag. 34	Sablée salata alle nocciole	pag. 11
Dacquoise salata al pistacchio	pag. 22	Sablée salata semi-integrale	pag. 10
Frangipane salato alle mandorle	pag. 34	Smashburger	pag. 144
Frangipane salato alle noci	pag. 33	Tarte à la lorraine	pag. 268
Galette des rois à l'oignon	pag. 276	Tarte alla sicola con peperoni e melanzane	pag. 64
Gamberoni, zucca, zenzero e curry	pag. 154	Tarte alla zucca, con nocciole e pecorino	pag. 272
Gelatina neutra salata	pag. 35	Tarte alle sarde	pag. 188
"La mortazza"	pag. 116	Tarte alle zucchine, fagiolini	
Maionese	pag. 31	e prosciutto cotto	pag. 112
Pasta brioche salata	pag. 23	Tarte anellini al forno pasticciati al ragù	pag. 92
Pasta choux	pag. 10	Tarte bacon e cipolle all'Emmental	pag. 98
Pasta croissant salata	pag. 22	Tarte carote e zucchine	
Pasta croissant salata inversa	pag. 25	con besciamella alla maggiorana	pag. 68
Pasta di cacao per serigrafie su frolla	pag. 30	Tarte clafoutis di melanzane "al funghetto"	pag. 58
Pasta frolla montata salata semi-integrale	pag. 18	Tarte cocktail di gamberi anni '80	pag. 196
Pasta frolla saracena	pag. 18	Tarte con crema di zucchine e verdure	pag. 44

E PREPARAZIONI

Tarte crema cotta al pecorino, tartufo nero e prosciutto cotto affumicato	pag. 280	Tarte mousse di bagna cauda e peperoni arrostiti	pag. 172
Tarte croque monsieur	pag. 120	Tarte mousseline e salame Milano	pag. 136
Tarte di bucatini in salsa Mornay	pag. 234	Tarte pan perdu	pag. 260
Tarte di calamari, spuma di melanzane e gelo di gazpacho	pag. 162	Tarte pasticcio di carne	pag. 140
Tarte di crema cotta cacio e pepe	pag. 252	Tarte porri e pancetta	pag. 264
Tarte di polpo alla brace, spuma di patate Vitelotte e burro di mandorle	pag. 180	Tarte profiterole agli asparagi	pag. 204
Tarte flan salé	pag. 248	Tarte ratatouille con crumble al pecorino	pag. 210
Tarte frangipane e ricotta di bufala con pomodorini rossi e gialli	pag. 238	Tarte ricotta ed erbe	pag. 222
Tarte freschezza estiva	pag. 166	Tarte russa	pag. 256
Tarte ganache alla panna acida ed erba cipollina, patate e salmone affumicato	pag. 158	Tarte saracena agli spinaci ripassati e pomodorini	pag. 86
Tarte gorgonzola, porri e noci pecan	pag. 214	Tarte sbrisolona alle noci con crema montata di robiola e giardiniera di verdure	pag. 226
Tarte hot-dog	pag. 106	Tarte sfogliata ai würstel	pag. 128
Tarte hummus di ceci e pomodori al forno	pag. 74	Tarte stracchino e cavoletti di Bruxelles gratinati al Parmigiano	pag. 78
Tarte lievitata al ragù di carne e piselli	pag. 102	Tarte tatin di pomodorini semi-confit	pag. 54
Tarte Linzer di melanzane, basilico e scamorza	pag. 82	Tarte tatin di scalogni caramellati con speck affumicato	pag. 124
Tarte mais, salsiccia, gorgonzola e funghi	pag. 132	Tarte tonnata	pag. 148
Tarte Mornay ai funghi cardoncelli trifolati	pag. 48	Tarte tonno e scamorza affumicata	pag. 176
		Tiramisù ai formaggi e olive nere	pag. 230
		Tuile mandala salata	pag. 29