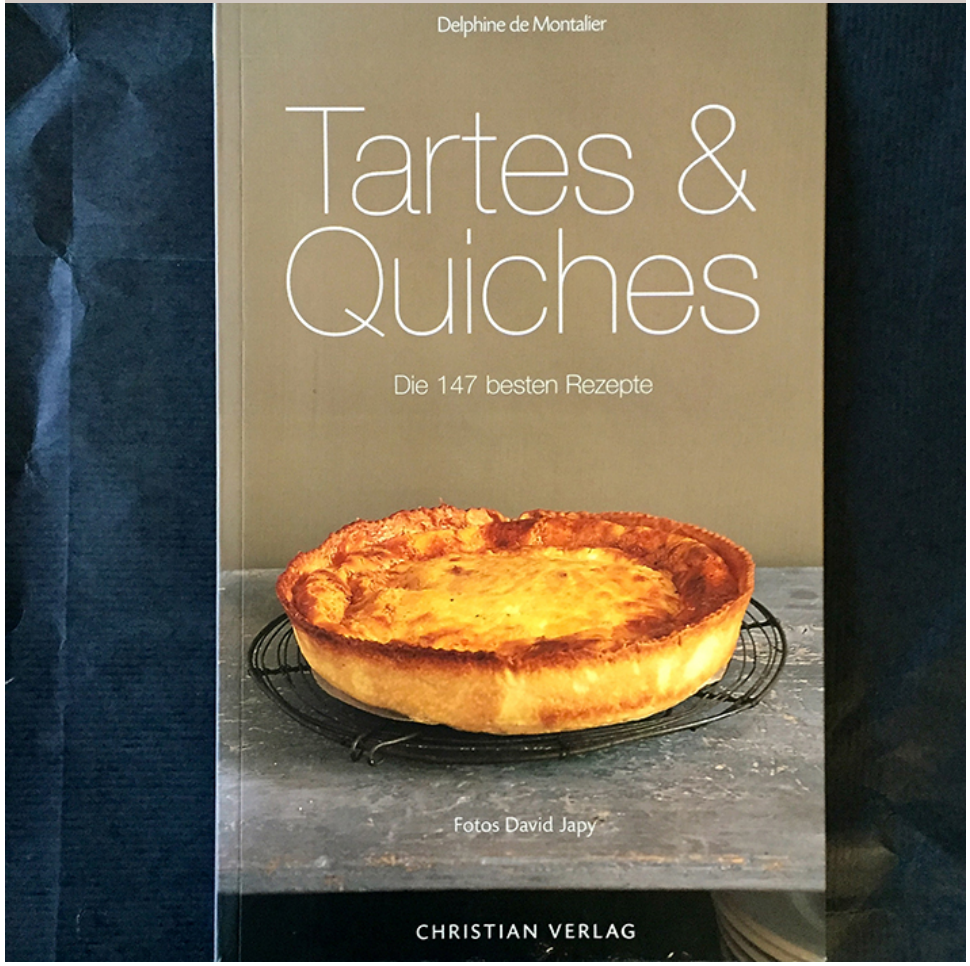
# TARTES & QUICHES




Redaktion und Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Thema: Kochtechnik, Gestaltung: 5/5, Niveau: 3/5, Originalität: 4/5

Dieses Buch hat den Anspruch die 147 besten Tartes, Quiches und Pies zu präsentieren. Die Autorin motiviert, den Teig selbst zuzubereiten und beginnt die einzelnen Kapitel mit den präzisen Anleitungen.

## INFORMATIONEN

- Ob Mürbe-, Sand-, Blätter- oder Brikteig, der Teig ist in mehrfacher Bedeutung die Basis eines guten Backproduktes. Dazu bringt sie viele Kniffs und Tricks.
- Ihre Ideen für die salzig-süssen Füllungen sind fast unbegrenzt. Beim Lesen kommt man laufend selbst auf weitere Ideen.
- Die Foodstylistin Delphine de Montalier präsentiert ein wunderschönes Buch mit klaren, sehr übersichtlich gestalteten und einfachen Rezepte. Von der Autorin sind weitere Bücher, so Fish & Meer und Gemüse & Gemüse erschienen.

## DATEN

Autor: Delphine de Montalier
Titel: Tartes & Quiches. Die 147 besten Rezepte
Verlag: Christian Verlag 2007
Ausstattung: 159 Seiten, farbige Fotos
Preis: Fr. 26.80