

# انواع شارژ



پریدخت منصور

## فهرست

۱۱	مقدمه
۱۳	خمیر بریزه با زرده‌ی تخم‌مرغ
۱۴	خمیر بریزه بدون زرده‌ی تخم‌مرغ
۱۵	خمیر شیرین
۱۶	خمیر خیلی شیرین
۱۷	خمیر تارت با میوه‌های خشک (بادام - گردو - فندق)
۱۸	خمیر فویته
۲۱	انواع تارت سیب
۲۳	تارت کوچک با سیب
۲۵	تارت کوچک با مارمالاد سیب
۲۷	تارت سیب با کرم
۲۹	تارت تاتن
۳۱	تارت سیب گراتینه با بادام
۳۳	تارت با کمپوت سیب و با خمیر شیرین
	انواع تورت سیب
۳۵	و تورت آلو، آلبالو، هلو، گردو و شکلا
۳۷	تورت سیب با لبه‌ی برگشته

۸۹	تارت با انواع کرم
۹۱	تارت لیموترش با کرم (با تخم مرغ کامل)
۹۳	تارت با کرم لیموترش (با زرده‌ی تخم مرغ)
۹۵	تارت کوچک با کرم شکلا
۹۷	تارت کوچک با کرم قهوه
۹۹	تارت شکلا با کرم انگلز و سس پر تقال
۱۰۲	تارت مرمری با دو شکلا
۱۰۴	تارت با شکر و خامه
۱۰۶	تارت با مرنگ
۱۰۹	تارت با کرم
۱۱۱	تارت کوچک با کرم بروله
۱۱۳	تارت سیاه و سفید
۱۱۶	تارت با موس شکلا
۱۱۹	تارت با میوه‌های خشک
۱۲۱	تارت کاکائو و گردو
۱۲۳	تارت با نارگیل
۱۲۵	تارت ماندیان (مخلوط: خرما، انجیر خشک، کشمش و بادام)
۱۲۷	تارت گردو و شکلا
۱۲۹	تارت کوچک گردو
۱۳۱	تارت بادام
۱۳۳	تارت با انواع سبزیجات و پنیر
۱۳۵	تارت هویج
۱۳۷	تارت کدو حلوايي
۱۳۹	تارت اسفناج
۱۴۱	تارت پنیر

۳۹	تورت سیب با رویه به شکل حصیر
۴۱	تورت سیب
۴۳	تورت سیب با دارچین
۴۵	تورت سیب با تزئین خمیر به شکل برگ
۴۷	تورت با رویه‌ای از برگ
۴۹	تورت با آلو سیاه
۵۱	تورت آلبالو
۵۳	تورت هلو
۵۵	تورت گردو و شکلا
۵۷	تارت انواع میوه
۵۹	تارت انجیر با کرم
۶۱	تارت توت‌فرنگی با کرم پاتی سیر
۶۳	تارت با خمیر بادام و توت‌فرنگی
۶۵	تارت کوچک با توت‌فرنگی و خامه
۶۷	تارت گلابی با کرم فرانژیپان
۶۹	تارت زردآلو
۷۱	تارت شلیل
۷۳	تارت انجیر
۷۵	تارت انگور قرمز
۷۷	تارت کوچک با خرمالو
۷۹	تارت ریواس
۸۱	تارت کیوی
۸۳	تارت آناناس با خمیر خیلی شیرین
۸۵	تارت با هلوی ورقه شده
۸۷	تارت با گلابی و خامه

## مقدمه

### TARTE ET TOURTE

### تارت و تورت

کلمه‌ی تارت به زبان فرانسه است و در زبان انگلیسی پای (Pie) نامیده می‌شود. به طور کلی تارت یا پای نام خمیری است که با آن می‌توان انواع پیش‌غذا، غذا، و دسر را تهیه کرد.

برای تهیه‌ی تارت پس از آماده کردن خمیر و پوشاندن کف و دیواره قالب با خمیر، اگر آن را با انواع سبزیجات پر کنید، به عنوان پیش‌غذا می‌توانید از آن استفاده کنید.

اگر با انواع گوشت، مرغ و یا ماهی پر کنید، می‌توانید به عنوان غذا مصرف کنید.

و اگر این خمیر را با انواع میوه، کرم و یا شکلا پر کنید، می‌توانید آن را به عنوان دسر و بعد از غذا میل کنید.

و اما تورت چیست؟

پس از این که کف و دیواره‌ی قالب را با خمیر پوشانید و درون خمیر را با مواد لازم پر کردید، اگر روی آن را با ورقه‌ای دیگر از خمیر و یا نوارهایی از خمیر بپوشانید، تورت نامیده می‌شود.

۱۴۳	تارت چغندر پخته
۱۴۵	تارت گوجه‌فرنگی
۱۴۷	تارت با قارچ
۱۴۹	تارت پیاز
۱۵۱	تارت کوچک با ژامبون و پنیر
۱۵۳	تارت هلو با خمیر شیرین
۱۵۵	تارت گلابی با کرم
۱۵۷	کرامبل سیب
۱۵۸	گالت آماندین
۱۶۱	تارت با موس لیموترش