

「お菓子の基本大図鑑」講談社(2001年)
で作品作成時に使用される生地の厚さ一覧

生地厚さ	作品名	出典p
1.0mm	チーズパイ	p136
1.5mm	タルト・ウィークエンド	p132
	洋ナシのタルト	p144
	シュープリーズ	p158
1.8mm ※	プロフィットロール	p156
	“金塊”ランゴ	p164
2.0mm	ミルリトン	p60
	アマンディーヌ	p64
	ピュイ・ダムール	p88
	パン・コンプレ	p146
	めでたいパイ	p148
	ミルフェ・ショコラ	p152
	クロッカン	p404
2.5mm	ルパームのタルト	p134
	パータ・クロワッサン	p363
	パン・オ・ショコラ	p366
	パン・オ・レザン	p366
	デニッシュ・ペストリー(8種)	p368
2~3mm	タルト・オ・ボンム	p58
	タルト・オ・フィグ	p64
3.0mm	あんずのクラフティーアプリコ	p138
	洋ナシのタルト	p140
	タルト・オ・マロン	p150
	ヴィエノワ	p292
	ピスターシュ・オ・クロワッサン	p400
	クイニー・アマン	p402
4.0mm	ドイツの素朴な菓子 ボベス	p142
	フロッケンザーネトルテ	p154
5.0mm	アップルパイ	
	パータ・クロワッサン	p363
	グリュックス・シュバインヘン	p406
6.0mm		
8.0mm		
10.0mm	ガレットウ・ブルトンヌ	p72
12.0mm		

(※ タルト棒用シリコーンリングセットプロには
対応する厚さのシリコーンリングはありません)