

「少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ」
 で作品作成時に使用される生地の厚さ一覧

生地の厚さ	作品名	出典
1.0mm		
1.5mm	ロトンヌ	3巻p14
	ポンム・ドゥ・テール	5巻p147
2.0mm	タルトゥ・フリュイ・セック	5巻p99
2.5mm		
3.0mm	ムース・フロマージュ・ヴァン・ブラン	2巻p59
	タルトゥ・ポンム	2巻p106
	タルトゥ・フレーズ	2巻p111
	タルトゥ・バナヌ・エ・ノア・ドゥ・ココ	2巻p115
	タルトゥ・フォルモザンヌ	2巻p121
	タルトゥ・フロマージュ	2巻p131
	山羊のチーズのタルトゥ	2巻p137
	クラフティ・スリーズ	3巻p13
	キッシュ・ロレーヌ	3巻p109
	タルトゥ・シュクル	5巻p84
	ル・スイアン	5巻p88
	トゥリアノン	6巻p74
	ポロ葱のフラン	6巻p80
4.0mm	ラング・ドゥ・ブッフ	3巻p67
	ピザ	3巻p104
	ショゾン・ポンム	5巻p48
	アンガディーネ	5巻p70
5.0mm	サントノレ	5巻p20
	ヌガー・ピニオン	5巻p94
6.0mm		
8.0mm		
10.0mm	ガトー・バスク	5巻p114
12.0mm		