

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