

「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 ポンム・ドゥ・テール	3巻p14 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 タルトゥ・ポンム タルトゥ・フレーズ タルトゥ・バナーヌ・エ・ノア・ドゥ・ココ タルトゥ・フォルモザンヌ タルトゥ・フロマージュ 山羊のチーズのタルトゥ クラフティ・スリーズ キッシュ・ロレーヌ タルトゥ・シュクル ル・スイアン トウリアノン ポロ葱のフラン	2巻p59 2巻p106 2巻p111 2巻p115 2巻p121 2巻p131 2巻p137 3巻p13 3巻p109 5巻p84 5巻p88 6巻p74 6巻p80
4.0mm	ラング・ドゥ・ブッフ ピザ ショソン・ポンム アンガディーネ	3巻p67 3巻p104 5巻p48 5巻p70
5.0mm	サントノレ ヌガー・ピニヨン	5巻p20 5巻p94
6.0mm		
8.0mm		
10.0mm	ガトー・バスク	5巻p114
12.0mm		