

### お詫びと訂正

このたびは「新シフォンケーキ」(1刷～3刷)をお買い上げ頂き、有難うございます。

★P35 レモンのシフォン、 P66 ジンジャーのシフォン

レモンの皮のすりおろし

誤) 20cm 9g 17cm 5.4g

正) 20cm 1/2 個分 17cm 1/3 個分

★P56 コーヒーのシフォン

20cm 型の焼き時間

誤) 予熱 200℃/180℃で約 25 分→160℃で約 15 分

正) 予熱 200℃/180℃で約 25 分→170℃で約 15 分

★P59 スパイスのシフォン

作り方⑤ 誤) 速度 2 番で 20 秒混ぜます

正) 速度 1 番で 20 秒混ぜます

★P70 チョコレートのシフォン

工程⑩

誤) 深大ボウルごと冷蔵庫に入れて 10℃に冷やしておいた卵白に

正) 深大ボウルに卵白を入れ

※チョコレートのシフォンの場合は、卵白は 15℃ぐらいにして作ります。

★P73 マーブルのシフォン

ベーキングパウダーの量

誤) 20cm 6.6g 17cm 4g

正) 20cm 2.4g 17cm 1.4g

作り方工程 5

誤) 牛乳 a を 3 回に分けて加えます。1 回加えるごとに速度 3 番で 20 秒混ぜます

正) 牛乳 a を 3 回に分けて加えます。1 回加えるごとに速度 1 番で 20 秒混ぜます

ご迷惑をおかけしますが、訂正のほど宜しくお願い致します。

また、乱丁がございましたら、至急ご連絡下さいませ。

弊社負担でお取替え致します。

株式会社イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ企画

出版部 TEL: 03-3476-5214

E-mail: edition@ilpleut.co.jp