



お詫びと訂正

このたびは「新シフォンケーキ 心躍るおいしさ」をお買い上げ頂き、誠に有難うございます。大変申し訳ございませんが、下記訂正箇所がございます。

「新シフォンケーキ 心躍るおいしさ」第1～3版 訂正

★P35 レ蒙のシフォン、P66 ジンジャーのシフォン 【材料】レ蒙の皮のすりおろしの分量
誤) 20cm型 9g、17cm型 5.4g ⇒ 正) 20cm型 約1/2 個分、17cm型 約1/3 個分

★P56 コーヒーのシフォン 予熱後の焼成温度
シフォン20cm型
誤) 電子レンジオープン: 予熱 200°C/180°Cで約 25 分⇒160°Cで約 15 分
正) 電子レンジオープン: 予熱 200°C/180°Cで約 25 分の後⇒170°Cで約 15 分焼成

★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 作り方⑩
誤) 深大ボウルごと冷蔵庫に入れて10°C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、メレンゲが消えないよう卵白は15°C程度にしておきます

★P73 マーブルのシフォン 【材料】ベーキングパウダーの分量
誤) 20cm型 6.6g、17cm型 4g ⇒ 正) 20cm型 2.4g、17cm型 1.4g

★P73 マーブルのシフォン 作り方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

「新シフォンケーキ 心躍るおいしさ」第4～5版 訂正

★P73 マーブルのシフォン 作り方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。