



2012/6/7 訂正最新版

## お詫びと訂正

このたびは「ちょっと正しく頑張ればこんなにおいしいフランスの家庭料理」を、お買い上げ頂き、有難うございます。

### ★P31 テリーヌ・ドゥ・カンパーニュ

[recette]工程②で、「ボウルに移して氷水にあてて十分に冷やしたら、湯煎で溶かした粉ゼラチン、汁気をきったA、B、Cを加えてよく混ぜ、網脂と背脂を敷いたテリーヌ型に詰める。」と、ありますが、正しくは、Bの野菜は取り除き、Aの肉類とCの漬け汁のみを加えます。

### ★P87 鶏の白ワイン煮

[préparation]①に「鶏の漬け込みをする」と書いてありますが、この一文は間違いです。

### ★P126 ビスキュイ・クラン・オ・ザローム・ドゥ・ショコラ

ガナッシュにブランデー5gが入ります。[recette]ガナッシュをつくる工程の②でバターを数回に分けて加え混ぜた後にブランデーを加えます。

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・落丁がございましたら、至急ご連絡くださいませ。弊社負担でお取替え致します。

株式会社イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画 出版部

TEL: 03-3476-5214 e-mail edition@ilpleut.co.jp