

「五感で創るフランス菓子」お詫びと訂正

お買い上げ頂き、有難うございます。

★P84ベルギービールのもース

材料で使っている黒糖が、粉状のものと、丸い粒状のもの二種類使用していました。

○フォン・ドゥ・ダックワーズで使用

黒糖a→黒糖（粉状のもの）、黒糖b→黒糖（丸い粒状のもの）

○クレーム・シャンティイ・オ・ショコラ・ブランで使用

黒糖→黒糖（粉状のもの）

★P116パッションのもースのムラング・イタリエンヌ材料

誤：16g パッションフルーツのジュース

36g 卵白

60g グラニュー糖

3g 乾燥卵白

↓

正：18g パッションフルーツのジュース

53g グラニュー糖

30g 卵白

5g グラニュー糖

3g 乾燥卵白

★P117工程⑤ 「シロップはパッションフルーツのジュースのみを119℃まで煮詰める」は間違いです。53gのグラニュー糖と18gのパッションジュースを119℃まで煮詰めます。作り方はP58マングー②～④参照

★P131工程⑥

誤：速度1番→正：速度2番

★P132材料

誤：安定剤0.1g→正：安定剤1g

★P175粉類

誤：薄力粉（スーパーカメラ）

強力粉（スーパーバイオレット）

↓

正：薄力粉（スーパーバイオレット）

強力粉（スーパーカメラ）

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・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