

「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ベルギービールのムース

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・ドウ・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）

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・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