

「イマジナスイオン・フィナル」1刷お詫びと訂正

お買い上げ頂き、有難うございます。

★P16 「市井でのお菓子の発展」7行目 誤：1798年のバステューユ襲撃 ⇒ 正：1789年

★P197 ル・マルガッシュ工程13に一部誤りがありました。

(誤)

粉を全部加えて80%混ぜたら、ボウルの内側をゴムべらで払い、さらに50回混ぜる。

↓

(正)

粉を全部加えて80%混ぜたら、ボウルの内側をゴムべらで払い、さらに20~25回混ぜる。

★P201 ザッハトルテの歴史に一部誤りがありました。

19世紀初頭、オーストリア宰相メッテルニヒ公の下で働いていたフランツ・ザッハがウイーン会議後のレセプションのために創作したお菓子。のちに息子であるエドヴァルトが受け継ぎ、ホテルを開業し、ザッハトルテはその看板メニューとして受け継がれ今に至ります。

★P248 ヘーゼルナッツのロールケーキ ムラング・イタリエンヌの分量表記に一部誤りがありました。

卵白 60g

グラニュー糖A 10g

乾燥卵白 6g

グラニュー糖B 90g

水 30g

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