

お詫びと訂正

お買い上げ頂き、有難うございます。

★P18 オレンジのパウンド

〈下準備〉オレンジピール

誤: オレンジピールを 2~3cm に細かく刻んでおきます。

正: オレンジピールを 2~3mm に細かく刻んでおきます。

★P90 洋梨のパウンド

〈ガルニチュール〉材料

誤: ドライ・ポワール → 正: セミドライ・ポワール

* 弊社ではセミドライ・ポワールの取扱いはございません。

(P114 のドライ・ポワールの取扱いはございますが、洋梨のパウンドには使用しておりません)

★P97 フルーツケーキ

〈作り方〉⑧ ガス高速オーブンの焼き時間

誤: 160°Cで 15 分→上下を入れかえて 15~20 分

正: 160°Cで 15 分→上下を入れかえて 10~15 分

〈作り方〉⑧ 電子レンジオーブンの焼き時間

誤: 180°Cで 15 分→上下を入れかえて 15~20 分

正: 180°Cで 15 分→上下を入れかえて 10~15 分

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、至急ご連絡下さいませ。

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 seine@saturn.plala.or.jp