



2013/11/7 訂正版

【お詫びと訂正】

このたびは「贈られるお菓子里に真実の幸せを添えたい」(2012.11.22 発行)をお買い上げ頂き、誠に有難うございます。

以下の箇所に誤りがございました。
皆様には大変ご迷惑をお掛けしましたことを深くお詫び申し上げますとともに、以下の通り、該当箇所を訂正させていただきます。

P32 「アーモンドプラリネのダックワーズ」 フォン・ドウ・ダックワーズの配合
(誤) (正)

250g 卵白	250g 卵白
<u>100g</u> グラニュー糖 A	<u>50g</u> グラニュー糖 A
<u>50g</u> グラニュー糖 B	<u>25g</u> グラニュー糖 B
<u>375g</u> アーモンドパウダー	<u>188g</u> アーモンドパウダー
<u>225g</u> 粉糖	<u>113g</u> 粉糖

P51「サブレ・ノウ・ドウ・ココ」下準備①

薄力粉とココナッツファインを合わせて冷やすと書いてありますが、別々に冷蔵庫で冷やしておきます。

P69「パレ・オ・プラリネ・アマンドウ」材料 パートウ・グラニテの分量
(誤) 1 個に 2.5g (正) 1 個に 10g

P111「チョコレートとナッツのクッキー」工程⑦

(誤)ヘーゼルナッツを加え～ (正)くるみを加え～

P126 「ガレット・ブルトンヌ」 工程⑥

(誤) 50℃以下で 15 時間休ませる (正) 5℃以下で 15 時間休ませる

P126 「ガレット・ブルトンヌ」 工程⑩のポイント文の最後の1行が切れていました。

◎たっぷりの大粒の砂糖を敷くと、本当に楽しい歯触りになり、全体の味わいも大きくなります。

P158～161「パートウ・ドウ・フリユイ」

(誤)36cm×26cm のバット 1 枚分 (正)36cm×26cm のバット 1 枚 70 個分

また今後の修正に関しましては、以下の URL にてご確認の程、よろしく願いいたします。

http://www.ilpleut.co.jp/publication/book/pro_demisec.html