



【お詫びと訂正】

このたびは「贈られるお菓子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
100g グラニュー糖 A
50g グラニュー糖 B
375g アーモンドパウダー
225g 粉糖

250g 卵白
50g グラニュー糖 A
25g グラニュー糖 B
188g アーモンドパウダー
113g 粉糖

P51「サブレ・ノワ・ドウ・ココ」下準備①

(誤)薄力粉とココナッツファインを合わせて冷やす (正)別々に冷蔵庫で冷やしておきます。

P67「サブレ・デュ・マンディアン」

① 材料 ・ココナッツパウダーとはココナッツミルクパウダーのこと

② (誤)アーモンドホウル(皮むき) (正)アーモンドホウル(皮むき)
アーモンドホウル(皮むき) アーモンドホウル(皮付き)

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⑪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・フリュイ」

(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、よろしくお願いいたします。

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

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