



**お詫びと訂正**

このたびは「イマジナシオン・フィナル」をお買い上げ頂き、誠に有難うございます。  
大変申し訳ございませんが、下記訂正箇所がございます。

**「イマジナシオン3・フィナル」初版1刷 訂正**

★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%混ざったら、ポ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%混ざったら、ポ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。

(誤) 卵白 60g

グラニュー糖A 適量

乾燥卵白 適量

グラニュー糖B 89g

水 30g

(正) 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。

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