IL PLEUT SUR LA SEINE

2008/7/3 訂正

お詫びと訂正

このたびは「五感で創るフランス菓子」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。

「五感で創るフランス菓子」 初版 訂正

★P116パッションのムースのムラング・イタリエンヌ材料

誤：16g パッションフルーツのジュース⇒ 正：18g パッションフルーツのジュース
36g 卵白　　53g グラニュー糖a
60g グラニュー糖　　30g 卵白
3g 乾燥卵白　　5g グラニュー糖b （グラニュー糖2回に分けて）
3g 乾燥卵白

★P117工程⑤
誤：「シロップはパッションフルーツのジュースのみを119℃まで煮詰める」
正：「シロップは53gのグラニュー糖a と18gのパッションジュースを119℃まで煮詰める」
作り方はP58ムース・ア・ラ・マングー 工程②～④参照

★P131工程⑥ 誤：速度1番 ⇒ 正：速度2番

★P132 材料 誤：安定剤 0.1g ⇒ 正：安定剤 1g

★P175粉類
誤：薄力粉（スーパーカメリア）　⇒ 正：薄力粉（スーパーバイオレット）
強力粉（スーパーバイオレット）　　強力粉（スーパーカメリア）

★P84 ベルギービールのムース
材料の黒糖は、粉状（粉黒糖）と、丸い粒状(細粒黒糖 5mm 丸)の二種類使用しております。
フォン・ドゥ・ダックワーズで使用／黒糖 a→黒糖（粉状）、黒糖 b→黒糖（丸い粒状）
P85 クレーム・シャンティイ・オ・ショコラ・ブランで使用／黒糖→黒糖（粉状）

「五感で創るフランス菓子」 第 2 版 訂正

★P84 ベルギービールのムース
材料の黒糖は、粉状（粉黒糖）と、丸い粒状(細粒黒糖 5mm 丸)の二種類使用しております。
フォン・ドゥ・ダックワーズで使用／黒糖 a→黒糖（粉状）、黒糖 b→黒糖（丸い粒状）
P85 クレーム・シャンティイ・オ・ショコラ・ブランで使用／黒糖→黒糖（粉状）

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

初版、第 2 版