



お詫びと訂正

このたびは「イル・プルーのパウンドケーキ おいしさ変幻自在」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。

「イル・プルーのパウンドケーキ おいしさ変幻自在」 1刷(初版) 訂正

★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 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 ガス高速オープンの焼き時間

誤: 160℃で 15分 → 上下を入れかえて 15~20分

正: 160℃で 15分 → 上下を入れかえて 10~15分

〈作り方〉⑧ 電子レンジオープンの焼き時間

誤: 180℃で 15分 → 上下を入れかえて 15~20分

正: 180℃で 15分 → 上下を入れかえて 10~15分

「イル・プルーのパウンドケーキ おいしさ変幻自在」 2刷(第2版) 訂正

★P35 柚子のパウンドケーキ

〈作り方〉①

誤: 用意しておいた型に 平口金 をつけた絞り袋で

正: 用意しておいた型に 丸口金 をつけた絞り袋で

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 1~5刷