



【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」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。

「贈られるお菓子里に真実の幸せを添えたい」初版 訂正

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
(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

P110-P111「チョコレートとナッツのクッキー」
(材料の下)長さ 16cm の棒状 ⇒ 長さ 20cm の棒状
工程①(誤)粉糖を 2回に分けて加え (正)粉糖を 5回に分けて加え
工程②(誤)卵黄 1度に加え (正)卵黄を 2度に分けて加え～
工程⑦(誤)アーモンドダイス、チョコレート、ヘーゼルナッツを加え、～
(正)アーモンドダイス、チョコレート、くるみの順に加え、大体まとまるまで手でこねる

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 ◎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

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。